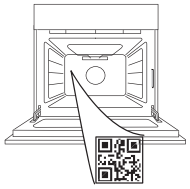
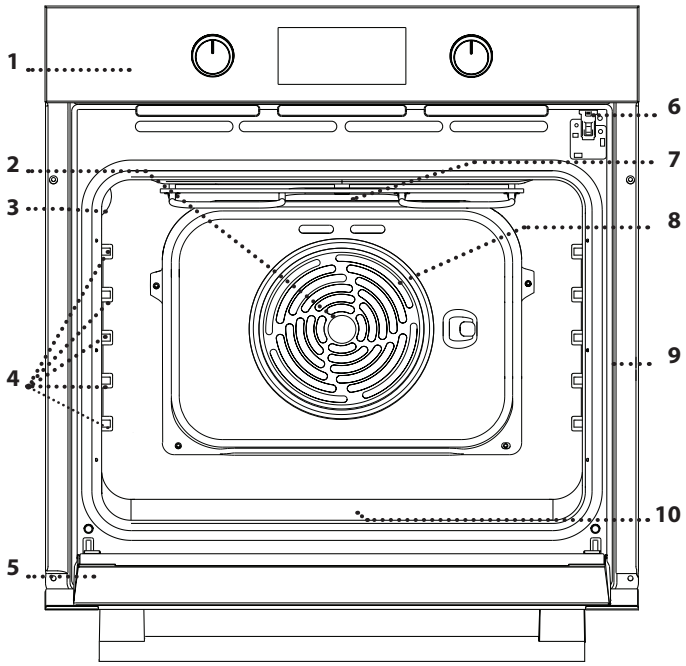
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.whirlpool.eu/register**

Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION

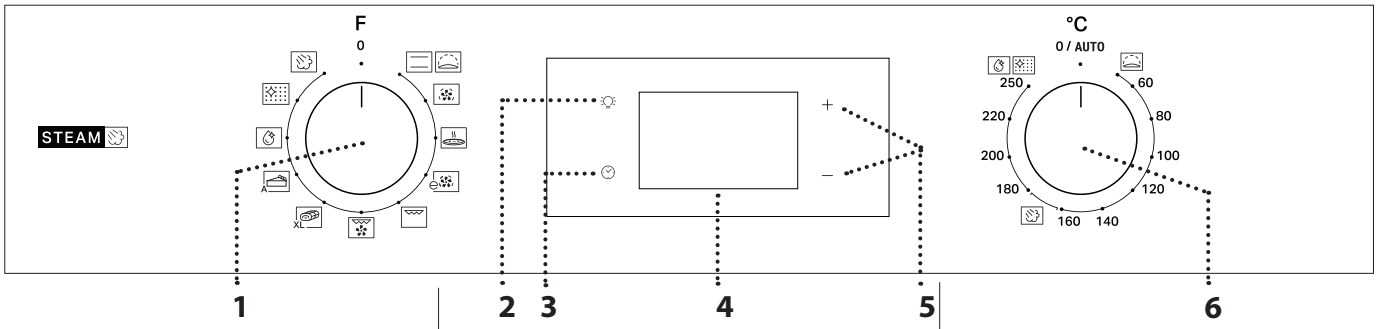


PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Shelf guides (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Door lock (locks the door while automatic cleaning is in progress and afterwards)
7. Top heating element/grill
8. Circular heating element (not visible)
9. Identification plate (do not remove)
10. STEAM embossing for drinking water

CONTROL PANEL DESCRIPTION



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

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

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

4. DISPLAY

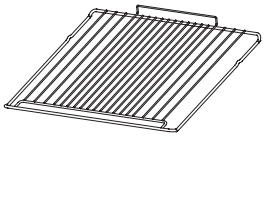
5. ADJUSTMENT BUTTONS
For changing the cooking time settings.

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

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

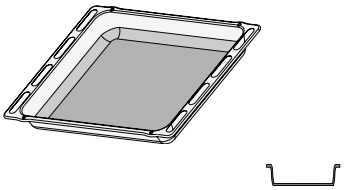
ACCESSORIES

WIRE SHELF



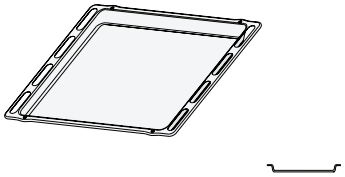
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



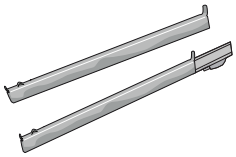
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



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

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Availble only on certain models

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

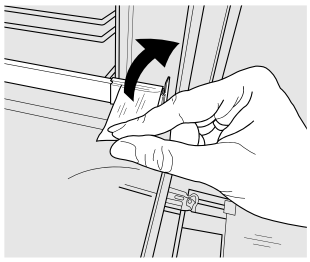
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

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

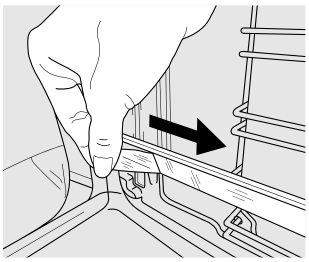
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

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



[a]



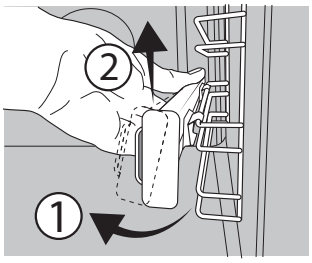
[b]

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

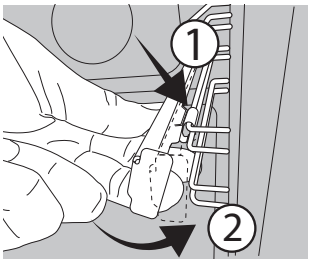
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

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



[c]



[d]

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

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

FUNCTIONS

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

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

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

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

ECO FORCED AIR
For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation.

When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .

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

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

MAXI COOKING
For cooking large joints of meat (above 2.5 kg).

We recommend turning the meat over during cooking to ensure that both sides brown evenly. We also recommend basting the joint every so often to prevent it from drying out excessively.

PASTRY AUTO
This function automatically selects the ideal temperature and baking time for cakes. Activate the function when the oven is cold.

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

FLEXI CLEAN PACK

SMARTCLEAN
The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. To activate the "Smart Clean" function, pour 100-120 ml of drinking water on the bottom of the oven then turn the selection knob and the thermostat knob to the icon. It is best to use the function for 35`. Activate the function when the oven is cold. The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle.

AUTOMATIC CLEANING - PYRO
For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. To activate this function move thermostat knob to . The position of the icon does not correspond to the real temperature reached during the cleaning cycle.

FIRST TIME USE

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



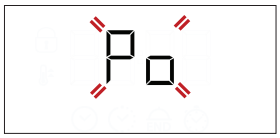
Use + or − to set the hour and press to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use + or − to set the minutes and press to confirm.

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

2. SET THE POWER CONSUMPTION
By default the oven is programmed to work at a power higher than 3kW (Hi). To operate the oven at a power that is compatible with a domestic power supply less than 2,9 kW (Lo), you will need to change the settings.

To go to the change menu, turn the *selection knob* to , then turn it back to 0 .

Press and hold + and − for five seconds immediately afterwards.



Use + o − to change the setting, then press and hold for at least two seconds to confirm.

3. HEAT THE OVEN

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

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

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

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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



2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

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



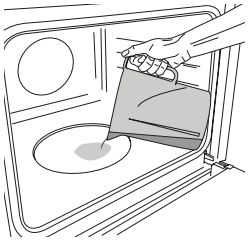
Please note: During cooking you can change the function by turning the selection knob or adjust the temperature by turning the thermostat knob. The function will not start if the thermostat knob will be on **0 / AUTO** position (except for PASTRY AUTO function). You can set the cooking time, cooking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

RISING

To start the "Rising" function, turn the *thermostat knob* to Rising position (40 deg) and put function knob in Conventional position; if the oven is set to a different temperature, the function will not start.

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

STEAM



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

Please note: Opening the door and topping up the water during cooking may have an adverse effect on the final cooking result.

3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

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

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

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

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

4. PROGRAMMING COOKING

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

DURATION

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



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

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

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

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

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



Whirlpool

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

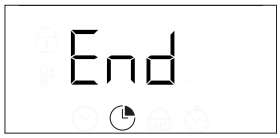
Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order forcooking to finish at the time you have set.

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

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

END OF COOKING

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



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

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

5. SETTING THE TIMER

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

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



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

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

6. AUTOMATIC CLEANING FUNCTION – PYRO

Do not touch the oven during the Pyro cycle. Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle.

For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge before using the Pyro function.

Avoid activating the pyro cycle cleaning in the presence of limescale residues.

We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

To activate the automatic cleaning function, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the ▦ icon. The function will be activated automatically, the door locked and the light inside the oven switched off: The display will show the time remaining to the end, alternating with "Pyro".





Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level. Air the room during and after running the Pyro cycle.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	170	30 - 50	2
		Yes	160	30 - 50	2
		Yes	160	40 - 60	4 1
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2
		Yes	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits / tartlets		Yes	160	25 - 35	3
		Yes	160	25 - 35	3
		Yes	150	35 - 45	4 2
Choux buns		Yes	180 - 210	30 - 40	3
		Yes	180 - 200	35 - 45	4 2
		Yes	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringues		Yes	90	150 - 200	3
		Yes	90	140 - 200	4 2
		Yes	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Yes	190 - 250	20 - 50	4 2
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	3
		Yes	230-250	10 - 25	4 2
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	40 - 55	3
		Yes	180 - 200	45 - 60	4 2
		Yes	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3
		Yes	180 - 190	20 - 40	4 2
		Yes	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / baked pasta / canneloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	3
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	3
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5

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

FUNCTIONS	Conventional	Forced air	Pizza	Grill	Turbo grill	Eco forced air

Whirlpool

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Fish fillets / slices		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	250	15 - 30 *	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50 **	3
Leg of lamb / knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90 **	3
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55	2
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	3
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4 1
Complete meal: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Roast meat / stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	3

* Turn food halfway through cooking

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

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

COOKING TABLE STEAM+

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

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

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

FUNCTIONS						
	Conventional	Forced air	Pizza	Grill	Turbo grill	Eco forced air

Whirlpool

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

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

INTERIOR SURFACES

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

• To remove the remaining limescale from the bottom of the cavity after the STEAM cooking, we recommend to clean the cavity with the products provided by After Sales Service (please follow instructions attached to the product).
Cleaning is recommended at least for every 5 to 10 STEAM cooking cycles.

• If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results. Avoid activating the pyrolitic cycle cleaning in the presence of limescale residues. Before activating, perform limescale cleaning as described above.

• The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.

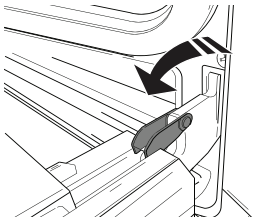
• Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

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

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

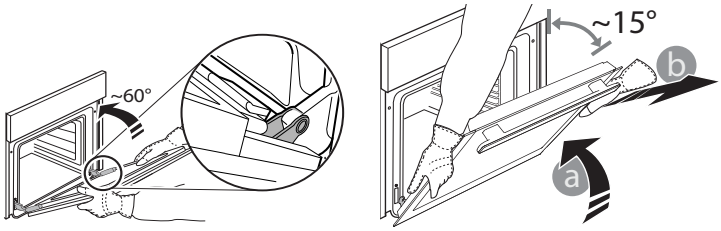
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can.

Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).

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



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

4. Lower the door and then open it fully.

Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

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

REPLACING THE LAMP

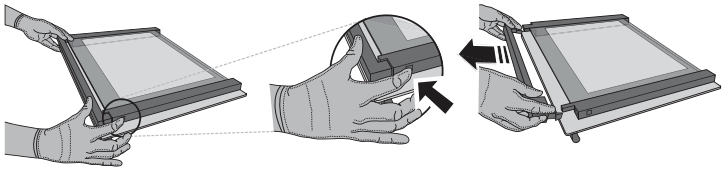
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

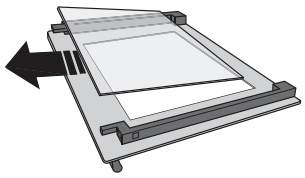
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLEANING OF THE DOOR GLASSES

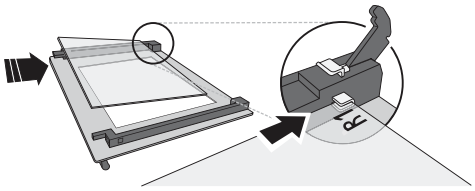
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



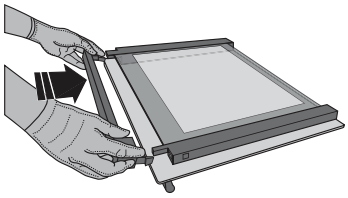
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



3. Refit the intermediate pane (marked with "1R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.



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



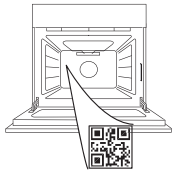
TROUBLESHOOTING

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

* Available only on certain models

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

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



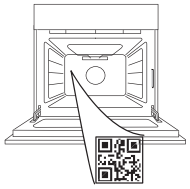
Whirlpool

400011705340

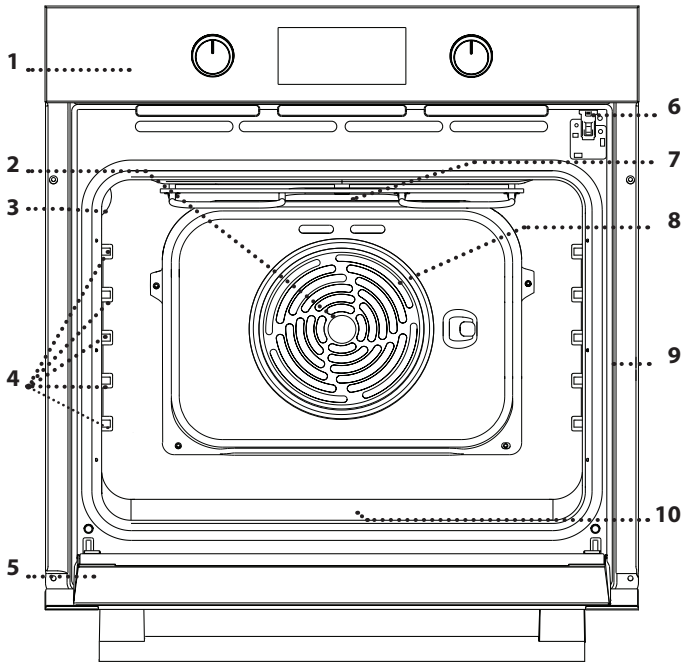
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur **www.whirlpool.eu/register**

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

VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE SUR VOTRE APPAREIL POUR OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS

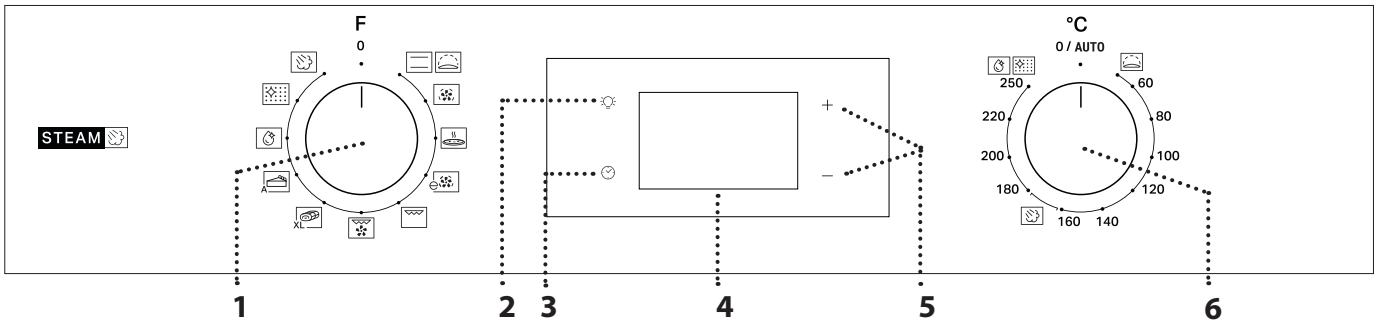


DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Ventilateur
3. Ampoule
4. Supports de grille(le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
5. Porte
6. Verrou de la porte (verrouille la porte lorsque le nettoyage automatique est en cours et après)
7. Élément chauffant supérieur/gril
8. Élément chauffant rond (invisible)
9. Plaque signalétique (ne pas enlever)
10. STEAM gaufrage pour eau potable

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION
Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez dans la position 0 pour éteindre le four.

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

3. RÉGLAGE DE L'HEURE
Pour accéder les réglages pour le temps de cuisson, le départ différé, et la minuterie.

Pour afficher l'heure lorsque le four est éteint.

4. ÉCRAN

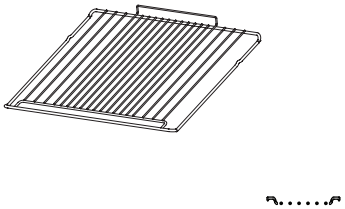
5. BOUTONS DE RÉGLAGES
Pour changer les réglages du temps de cuisson.

6. BOUTON DU THERMOSTAT
Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles.

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

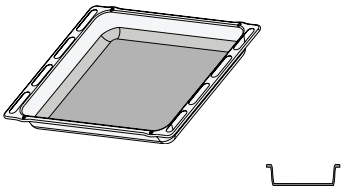
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



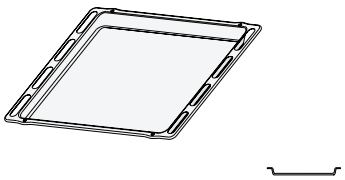
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE*



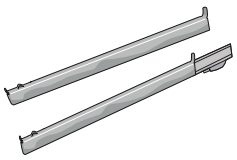
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE À PÂTISSERIE *



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

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

* Disponible sur certains modèles seulement

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

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

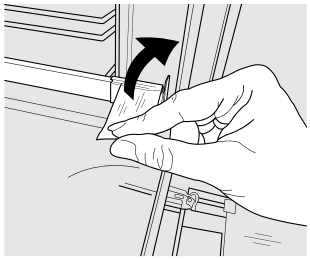
Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier.

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

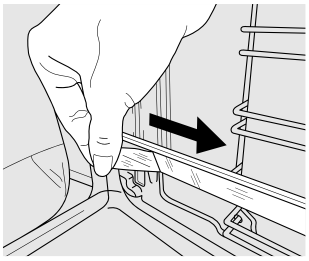
Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides.

RAILS TÉLESCOPIQUES ET GUIDES DE GRILLES

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



[a]



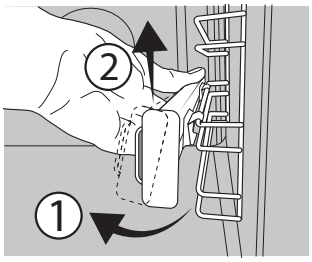
[b]

ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

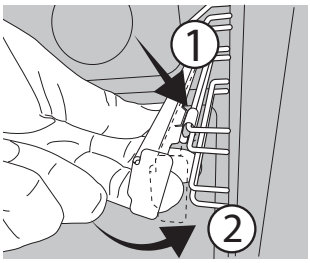
Tirez la partie inférieure du patin coulissant pour détacher les crochets inférieurs (1) et tirez les patins coulissants vers le haut, en les détachant des crochets supérieurs (2).

REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]

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



[c]



[d]

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

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

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

FUNCTIONS (FONCTIONS)

CONVECTION NATURELLE
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

LEVAGE DE LA PATE
Pour aider les pâtes sucrées ou salées à mieux lever. Tournez le *bouton de thermostat* vers l'icône pour activer cette fonction.

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

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

ECO CHALEUR PULSEE
Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque vous utilisez la fonction ÉCO, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur .

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

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

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

PASTRY AUTO (PÂTISSERIES AUTO)
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour les gâteaux. Activez la fonction lorsque le four est froid.

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

FLEXI CLEAN PACK (PACK FLEXI CLEAN)

SMARTCLEAN
L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Pour activer la fonction « Smart Clean », verser 100-120 ml d'eau potable sur le fond du four puis tourner le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur l'icône . Il est conseillé d'utiliser la fonction pendant 35'. Activez la fonction lorsque le four est froid. La position de l'icône ne correspond pas à la température atteinte lors du cycle de nettoyage.

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO)
Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Pour activer cette fonction, déplacez le bouton du thermostat sur . La position de l'icône ne correspond pas à la température effective atteinte pendant le cycle de nettoyage.

PREMIÈRE UTILISATION

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



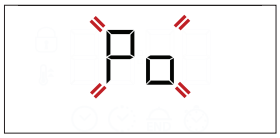
Utilisez + ou – pour régler l'heure et appuyez sur pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Utilisez + ou – pour régler les minutes et appuyez sur pour confirmer.

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

2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE
Le four est programmé par défaut pour fonctionner à une puissance supérieure à 3kW (Hi). Pour utiliser le four à puissance compatible à un réseau électrique domestique inférieur à 2,9 kW (« Lo »), vous devez modifier les réglages.

Pour accéder au menu de réglage, tournez le *bouton de sélection* sur , puis retournez-le ensuite sur 0 .

Appuyez sur + ou – pour cinq secondes immédiatement après.



Utiliser + ou – pour changer le réglage, puis appuyer et le maintenir appuyé pendant au moins deux secondes pour confirmer.

3. HEAT THE OVEN (CHAUFFER LE FOUR)

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.
Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération.
Veuillez noter : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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



2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

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

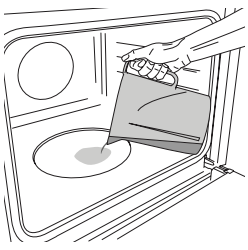


Veuillez noter : Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le bouton de sélection ou ajuster la température en tournant le bouton du thermostat. La fonction ne démarre pas tant que le bouton du thermostat est en position **0 / AUTO** (excepté pour la fonction PASTRY AUTO (PÂTISSERIE AUTO)). Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

LEVAGE

Pour démarrer la fonction « Levée », tournez le *bouton de thermostat* dans la position Levée (40 deg) et mettez le bouton de fonction en position Convection naturelle ; si le four est réglé à une température différente, la fonction de démarrera pas.
Veuillez noter : Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

STEAM



Pour démarrer la fonction Vapeur, versez 200 ml d'eau potable dans le fond du four. Sélectionnez la fonction en tournant le bouton de sélection dans le sens des aiguilles d'une montre sur l'icône correspondante, et le bouton de thermostat dans n'importe quelle position entre 160 et 180°C (comme suggéré par l'icône). La fonction démarrera et l'écran affichera l'heure du jour. Aucun préchauffage n'est nécessaire. Pour interrompre la cuisson, tournez le bouton de sélection dans la position 0. Pendant la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte et ne rajoutez jamais d'eau.
Veuillez noter : L'ouverture de la porte et l'ajout d'eau pendant la cuisson peuvent avoir un effet négatif sur le résultat final de la cuisson.

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est activée, un signal sonore et un voyant qui clignote à l'écran confirmant que la phase de préchauffage est activée. À la fin de cette phase, un signal sonore et un voyant stable indique que le four a atteint la température désirée : vous pouvez alors placer les aliments à l'intérieur et commencer la cuisson.
Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.
Après la cuisson et avec la fonction désactivée, le voyant peut rester visible sur l'écran même après que le ventilateur de refroidissement s'est éteint pour indiquer qu'il y a de la chaleur résiduelle dans le compartiment.
Veuillez noter : Le temps nécessaire pour que l'icône s'éteigne varie car cela dépend d'une série de facteurs tels que la température ambiante et la fonction utilisée. Dans tous les cas, le produit doit être considéré comme éteint lorsque le curseur sur le bouton de sélection est sur « 0 ».

4. PROGRAMMER LA CUISSON

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

DURATION (DURÉE)

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



Utilisez + ou – pour régler le temps de cuisson souhaité, puis appuyez sur pour confirmer.
Activez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.
Veuillez noter : Pour annuler le temps de cuisson que vous avez réglé, appuyez sur jusqu'à ce que l'icône commence à clignoter à l'écran, puis utilisez – pour remettre le temps de cuisson à « 00:00 ». Ce temps de cuisson inclut la phase de préchauffage.

PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

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



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

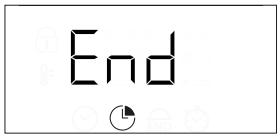
Activez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : la fonction reste en veille et démarre automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.

Veuillez noter : Pour annuler le réglage, éteindre le four en tournant le ***bouton de sélection*** à la position « 0 ».

Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Grill et Turbo Grill.

FIN DE CUISSON

Un signal sonore retentit et l'écran indique que la fonction est terminée.



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

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

5. RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

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

Maintenez la touche ⏲ enfoncée jusqu'à ce que l'icône ◔ et « 00:00 » et « 00:00 » commencent à clignoter sur l'écran.



Utilisez + ou – pour régler l'heure désirée, puis appuyez sur ⏲ pour confirmer. Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

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

6. FONCTION NETTOYAGE AUTOMATIQUE – PYRO

Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro.
Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.

Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Pour de meilleurs résultats, éliminez les résidus les plus tenaces à l'aide d'une éponge humide avant d'utiliser la fonction Pyro.

Évitez d'activer le cycle de pyrolyse en présence de résidus de calcaire.

Nous vous conseillons d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Pour lancer la fonction de nettoyage automatique, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton du thermostat* sur l'icône ▨. La fonction démarre automatiquement, la porte se verrouille, et l'ampoule à l'intérieur du four s'éteint : L'écran affiche le temps restant avant la fin, en alternance avec « Pyro ».





Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	170	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	2
		Oui	160	40 - 60	4 1
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35 - 90	2
		Oui	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits/Tartelettes		Oui	160	25 - 35	3
		Oui	160	25 - 35	3
		Oui	150	35 - 45	4 2
Choux buns (Chouquettes)		Oui	180 - 210	30 - 40	3
		Oui	180 - 200	35 - 45	4 2
		Oui	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringues		Oui	90	150 - 200	3
		Oui	90	140 - 200	4 2
		Oui	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Oui	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Oui	190 - 250	20 - 50	4 2
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 20	3
		Oui	230 - 250	10 - 25	4 2
Tartes salées (tarte aux légumes, quiche)		Oui	180 - 200	40 - 55	3
		Oui	180 - 200	45 - 60	4 2
		Oui	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		Oui	190 - 200	20 - 30	3
		Oui	180 - 190	20 - 40	4 2
		Oui	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	2
Agneau/Veau/ Bœuf/Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3
Rôti de porc avec crackling (grattons) 2 kg		Oui	180 - 190	110 - 150	3
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2
Dinde / Oie 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	3

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

FUNCTIONS (FONCTIONS)	Convection naturelle	Chaleur Pulsée	Pizza	Grill	Turbo gril	Éco Chaleur Pulsée

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5
Filets/tranches de poisson		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Saucisses/brochettes/ côtes levées/hamburgers		-	250	15 - 30 *	5 4
Poulet rôti 1-1,3 kg		Oui	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Rôti de bœuf saignant 1 kg		Oui	200 - 210	35 - 50 **	3
Gigot d'agneau/jarret		Oui	200 - 210	60 - 90 **	3
Pommes de terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55	2
Légumes gratinés		-	200 - 210	25 - 55	3
Viandes et pommes de terre		Oui	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagnes & viande		Oui	200	50 - 100 ***	4 1
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Oui	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Rôtis/rôtis farcis		-	170 - 180	100 - 150	3

* Tourner les aliments à mi-cuisson
** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.
*** Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

TABLEAU DE CUISSON STEAM+

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

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

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

FUNCTIONS (FONCTIONS)	Convection naturelle	Chaleur Pulsée	Pizza	Grill	Turbo gril	Éco Chaleur Pulsée

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

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

Utilisez des gants de protection.

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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

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

SURFACES INTÉRIEURES

• Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

• Pour supprimer le calcaire de la cavité du fond après la STEAM cuisson, nous vous recommandons de nettoyer la cavité avec les produits fournis par le Service après-vente (merci de bien suivre les instructions jointes avec le produit). Le nettoyage est recommandé au moins tous les 5 à 10 STEAM cycles de cuisson.

• S'il y a des tâches tenaces sur les surfaces intérieures, nous vous conseillons d'utiliser la fonction de nettoyage automatique pour de meilleurs résultats. Évitez d'activer le cycle de pyrolyse en présence de résidus de calcaire. Avant l'activation, effectuez un nettoyage du calcaire comme décrit ci-dessus.

• La porte peut facilement être enlevée et replacée pour faciliter le nettoyage de la vitre.

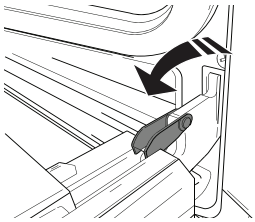
• Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES

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

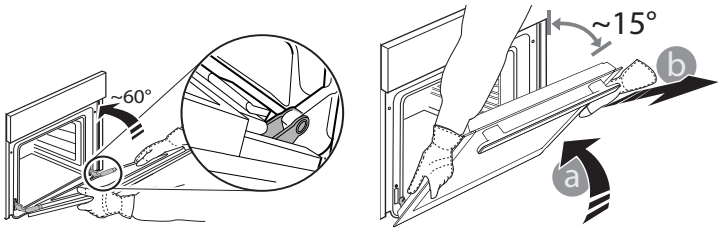
ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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



2. Fermez le plus possible la porte.

Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b). Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.



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

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

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

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

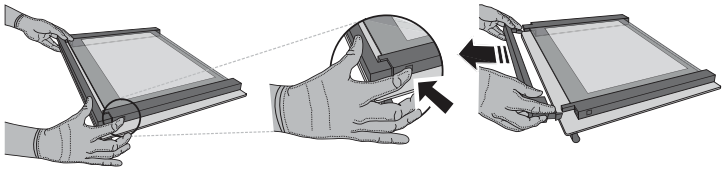
1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veuillez noter : Utilisez des ampoules halogènes de 25 W/230 V type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009).

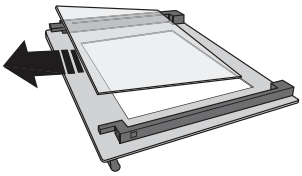
Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente. - Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

NETTOYAGE DES VERRES DES PORTES

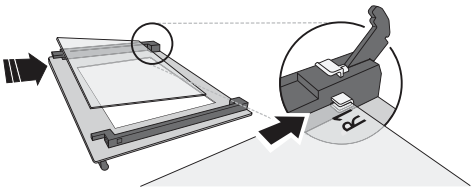
1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



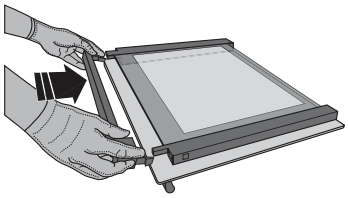
2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.



3. Replacez la paroi du milieu (marquée d'un « 1R ») avant de replacer la paroi intérieure : Pour placer correctement les parois de verre, assurez-vous que la marque « R » se trouve dans le coin gauche. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place. Répétez cette procédure pour les deux parois de verre.

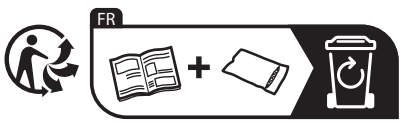


4. Replacez le bord supérieur : un déclic indique qu'il est bien placé. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de remonter la porte.



DÉPANNAGE

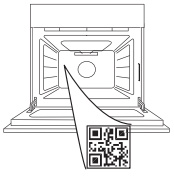
PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
L'écran affiche le message « Hot » et la fonction ne démarre pas.	Température trop élevée.	Laissez le four refroidir avant d'activer la fonction. Sélectionnez une fonction différente.
L'écran indique un texte difficile à lire et semble cassé.	Une autre langue est paramétrée.	Contactez votre Centre de service après-vente le plus proche.



* Disponible sur certains modèles seulement

Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- En visitant notre site Internet **docs.whirlpool.eu**
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.



Whirlpool

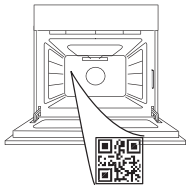
400011705340

GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTOWHIRLPOOL

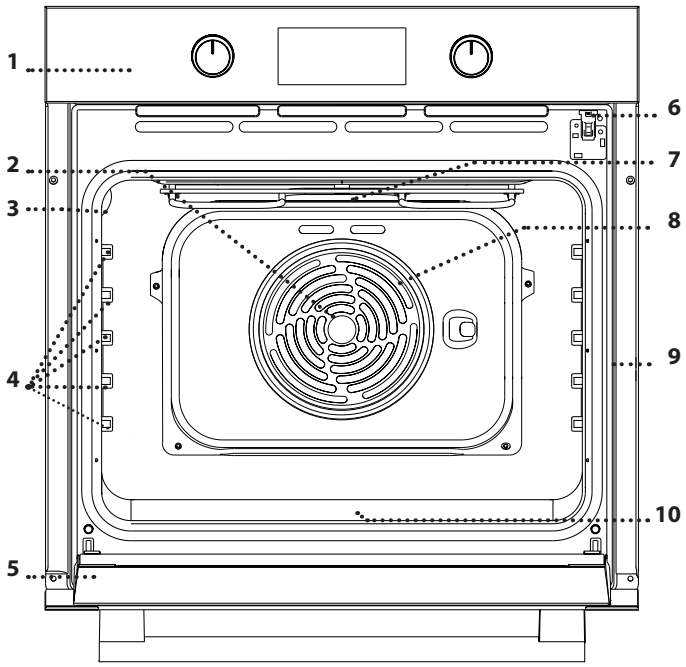
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su **www.whirlpool.eu/register**

Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI

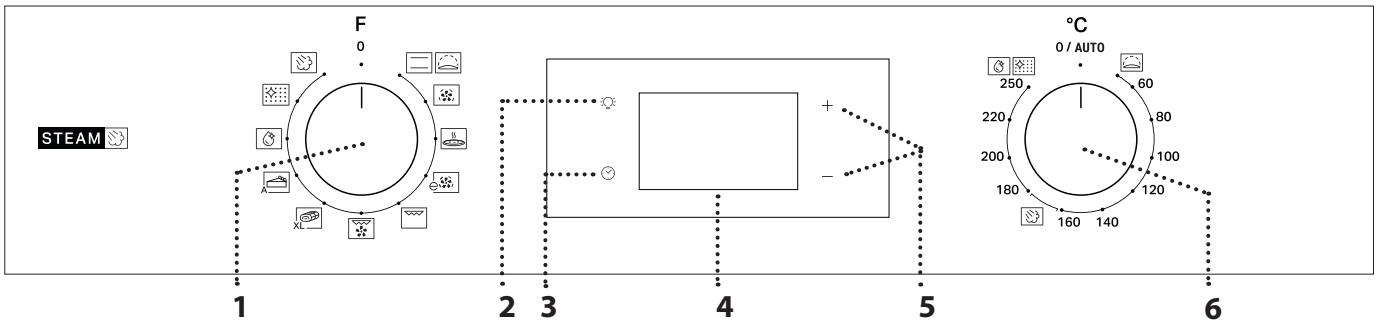


DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello dei comandi
2. Ventola
3. Luce
4. Griglie laterali(il livello è indicato sulla parete della cavità)
5. Porta
6. Blocco serratura (blocca la porta durante e dopo la pulizia automatica)
7. Resistenza superiore/grill
8. Resistenza circolare (non visibile)
9. Targhetta matricola (da non rimuovere)
10. Cavità STEAM per l'acqua potabile

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione 0 .

2. LAMPADA

A forno acceso, premere per accendere o spegnere la luce interna del forno.

3. IMPOSTARE L'ORA

Per accedere alle impostazioni della durata di cottura, dell'avvio ritardato e del timer.

A forno spento, per visualizzare l'ora.

4. DISPLAY

5. TASTI DI REGOLAZIONE

Per modificare le impostazioni di durata.

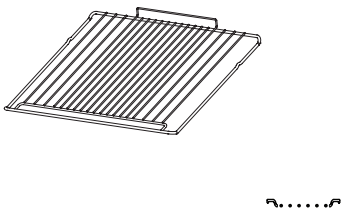
6. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali.

Note: Il tipo di manopola può variare a seconda del modello. Se le manopole sono attivate a pressione, spingere verso il basso il centro della manopola per sbloccarla dalla relativa sede.

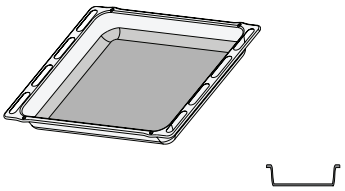
ACCESSORI

GRIGLIA



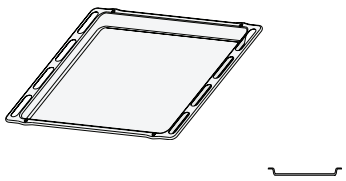
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA*



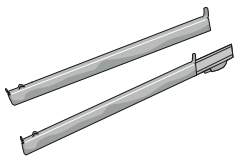
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

PIASTRA DOLCI *



Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillotte, ecc.

GUIDE DI SCORRIMENTO *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

* Disponibile solo su alcuni modelli

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Tecnica.

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

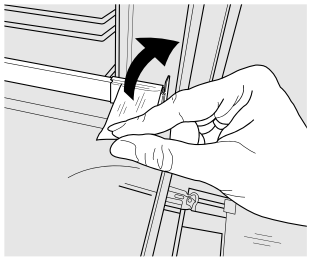
Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato.

In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa.

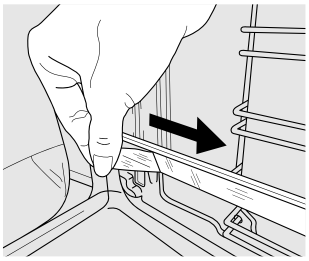
. Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

GRIGLIE SCORREVOLI E GUIDE LATERALI

Prima di utilizzare il forno rimuovere il nastro di protezione [a] e successivamente rimuovere la pellicola protettiva [b] dalle guide di scorrimento.



[a]



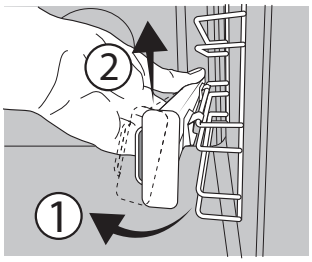
[b]

RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]

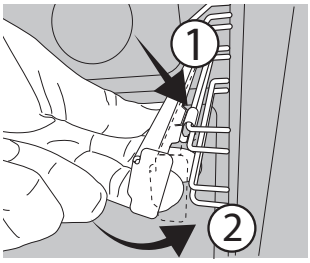
Tirare la parte inferiore della guida di scorrimento per sganciare i ganci inferiori (1) e tirare le guide di scorrimento verso l'alto, rimuovendole dai ganci superiori (2).

RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]

Agganciare i ganci superiori alle guide dei ripiani (1), quindi premere la parte inferiore delle guide di scorrimento contro le guide dei ripiani, fino a far scattare i ganci inferiori (2).



[c]



[d]

TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

1. Per rimuovere le griglie laterali, impugnare la parte esterna della griglia e tirarla verso di sé per estrarre il supporto e i due perni interni dai rispettivi alloggiamenti.

2. Per riapplicare le griglie laterali, posizionarle vicino alla parete interna del forno e inserire dapprima i due perni nei rispettivi alloggiamenti. Posizionare quindi la parte esterna vicino alla sua sede, inserire il supporto e spingere con decisione verso la parete del forno per fissare saldamente la griglia.

FUNCTIONS (FUNZIONI)

STATICO
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

LIEVITAZIONE
Per agevolare la lievitazione di impasti dolci o salati. Per attivare questa funzione, ruotare la *manopola del termostato* sull'icona corrispondente.

TERMOVENTILATO
Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

PIZZA
Per cuocere diversi tipi e formati di pizza e focaccia. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.

ECO TERMOVENTILATO
Per cuocere arrosti e arrosti ripieni su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo .

GRILL
Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Quando si griglia la carne, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i succhi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

TURBO GRILL
Per arrostire grandi tagli di carne (cosce, arrosto di manzo, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i succhi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

MAXI COOKING
Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si raccomanda di girare la carne durante la cottura per farla rosolare su tutti i lati. Si consiglia inoltre di irrorare la carne di tanto in tanto per evitare che asciughi eccessivamente.

PASTRY AUTO (DOLCI AUTO)
Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura dei dolci. Attivare la funzione a forno freddo.

STEAM+
La funzione Steam+ permette di ottenere ottime prestazioni grazie alla presenza di vapore nel ciclo di cottura. Questa funzione gestisce automaticamente la temperatura ideale per la cottura di un'ampia gamma di ricette; i tempi di cottura dei piatti principali sono indicati nella relativa tabella di cottura. Attivare sempre la funzione vapore quando il forno è freddo e dopo aver versato 200 ml di acqua potabile sul fondo della cavità. Per attivare la funzione Steam+, è necessario ruotare la manopola del termostato nella posizione dell'icona .

FLEXI CLEAN PACK

SMARTCLEAN
L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Per attivare la funzione "Smart clean", dopo aver versato 100 -120 ml di acqua potabile sul fondo della cavità del forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola termostato in corrispondenza dell'icona . Si consiglia di utilizzare la funzione per 35'. Attivare la funzione a forno freddo. la posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante il ciclo di pulizia.

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI)
Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata. Per attivare questa funzione, portare la manopola del termostato su . La posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura reale raggiunta durante il ciclo di pulizia.

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA
Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: premere finché sul display lampeggiano l'icona e le due cifre relative all'ora.



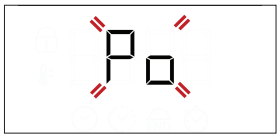
Utilizzare + o − per impostare l'ora e premere per confermare. Le due cifre dei minuti iniziano a lampeggiare. Utilizzare + o − per impostare l'ora e premere per confermare.

Note: quando l'icona lampeggia, ad esempio dopo una prolungata interruzione di corrente, è necessario impostare l'ora.

2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA
Di default, il forno è programmato per funzionare a una potenza superiore a 3 kW (Hi). Per far funzionare il forno a una potenza compatibile con un'alimentazione domestica inferiore a 2,9 kW (Lo), è necessario modificare le impostazioni.

Per accedere al menu di modifica, ruotare la *manopola di selezione* su , quindi riportarla su 0.

Subito dopo, premere + e − per cinque secondi.



Utilizzare + o − per modificare l'impostazione, quindi tenere premuto per almeno due secondi per confermare.

3. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.
Riscaldare il forno a 250 °C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.
Note: Si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo per la funzione desiderata: il display si accende e il forno emette un segnale acustico.



2. AVVIARE UNA FUNZIONE

MANUAL (MANUALE)

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la *manopola termostato* per impostare la temperatura desiderata.



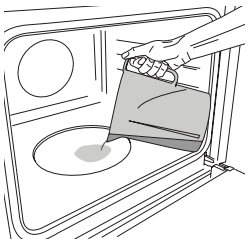
Nota: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione ruotando la manopola di selezione o regolare la temperatura ruotando la manopola termostato. La funzione non si avvia se la manopola del termostato si trova sulla posizione **0 / AUTO** (ad eccezione della funzione PASTRY AUTO). Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

LIEVITAZIONE

Per avviare la funzione "Lievitazione", ruotare la *manopola del termostato* in posizione Lievitazione (40 gradi) e portare la manopola di funzione in posizione Statico; se il forno è impostato su una temperatura diversa, la funzione non si avvia.

Note: Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

STEAM



Per avviare la funzione Steam, versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno. Selezionare la funzione ruotando in senso orario la manopola di selezione sull'icona corrispondente e la manopola del termostato in qualsiasi posizione tra 160 e 180°C (come suggerito dall'icona). La funzione si avvia e il display mostra l'ora corrente del giorno. Non è necessario alcun preriscaldamento. Per terminare la cottura, ruotare la manopola di selezione sulla posizione " 0 ". Durante la cottura a vapore, non aprire mai la porta e non rabboccare l'acqua.

Note: L'apertura della porta e il rabbocco dell'acqua durante la cottura possono avere effetti negativi sul risultato finale della cottura.

3. PRERISCALDAMENTO E CALORE RESIDUO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e l'icona lampeggiante sul display segnalano che si è attivata la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, un segnale acustico e l'icona fissa sul display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, posizionare gli alimenti all'interno e procedere con la cottura.

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

Al termine della cottura e con la funzione disattivata, è possibile che l'icona rimanga visibile sul display per indicare la presenza di calore residuo.

Note: il tempo di spegnimento dell'icona può variare perché dipende da una serie di fattori, come la temperatura ambiente e la funzione utilizzata. In ogni caso, il prodotto può essere considerato spento quando il puntatore della manopola di selezione si trova su "0".

4. PROGRAMMAZIONE DELLA COTTURA

Per programmare la cottura è necessario aver selezionato precedentemente una funzione.

DURATION (DURATA)

Premere tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona e "00:00".



Utilizzare + o – per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere per confermare.
Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: un segnale acustico e il display avviseranno del termine della cottura.

Note: Per annullare la durata impostata, premere tante volte fino a che sul display lampeggia l'icona , quindi utilizzare – per riportare la durata a "00:00". La durata impostata include la fase di preriscaldamento.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/DELAYED START (PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA/ AVVIO RITARDATO)

Una volta impostata una durata sarà possibile posticipare l'avvio della funzione, programmandone l'ora di fine: premere fino a che sul display non lampeggiano l'icona e l'ora corrente.



Utilizzare + o – per impostare l'ora in cui desidera terminare la cottura e premere ⏲ per confermare.

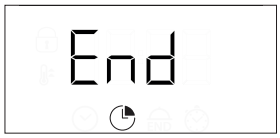
Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: la funzione resterà in pausa fino ad avviarsi automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Note: per annullare l'impostazione, spegnere il forno ruotando la *manopola di selezione* sulla posizione 0 .

La funzionalità di ritardo di avvio non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

END OF COOKING (FINE COTTURA)

Un segnale acustico e il display avvisano del termine della funzione.



Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una funzione differente o portarla su 0 per spegnere il forno.

Note: se attivo il timer, il display mostrerà la scritta "END" in alternanza al tempo rimanente.

5. IMPOSTAZIONE DEL TIMER

Questa opzione non interrompe né programma la cottura ma permette di utilizzare il display come contaminuti, sia durante una funzione attiva che quando il forno è spento.

Tenere premuto ⏲ fino a quando l'icona ◔ e "00:00" e "00:00" iniziano a lampeggiare sul display.



Utilizzare + o – per impostare l'ora desiderata e premere ⏲ per confermare. Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Note: per disattivare il timer, premere ⏲ tante volte fino a che l'icona ◔ lampeggia, quindi utilizzare – per riportare la durata a "00:00".

6. FUNZIONE DI PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pulizia automatica i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.

Per ottenere risultati di pulizia ottimali, eliminare i depositi di grandi dimensioni con una spugna umida prima di avviare la funzione di pirolisi.

Non avviare il ciclo di pulizia pirolitica se il forno presenta residui di calcare.

Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura.

Per attivare la funzione di pulizia automatica, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola del termostato* sull'icona ▨. La funzione si attiverà automaticamente, la porta sarà bloccata e la luce interna del forno sarà spenta: il display mostrerà il tempo rimanente, alternato alla scritta "Pyro".





A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura. Ventilare la stanza durante e dopo il ciclo di pirolisi.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Leavened cakes (Torte lievitate)		Sì	170	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	2
		Sì	160	40 - 60	4 1
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torte di frutta)		Sì	160 – 200	35 - 90	2
		Sì	160 – 200	40 - 90	4 2
Biscuits / tartlets (Biscotti/Tortine)		Sì	160	25 - 35	3
		Sì	160	25 - 35	3
		Sì	150	35 - 45	4 2
Choux buns (Bigné)		Sì	180 - 210	30 - 40	3
		Sì	180 - 200	35 - 45	4 2
		Sì	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringues (Meringhe)		Sì	90	150 - 200	3
		Sì	90	140 - 200	4 2
		Sì	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Sì	190 - 250	20 - 50	4 2
Frozen pizza (Pizza surgelata)		Sì	250	10 - 20	3
		Sì	230-250	10 - 25	4 2
Torte salate (torte di verdura, quiche)		Sì	180 - 200	40 - 55	3
		Sì	180 - 200	45 - 60	4 2
		Sì	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vols-au-vents / puff pastry crackers (Vol-au-vent / Salatini di pasta sfoglia)		Sì	190 - 200	20 - 30	3
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 2
		Sì	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	2
Lamb / veal / beef / pork (Agnello / Vitello / Manzo / Maiale) 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3
Maiale arrosto with crackling (con cotenna) 2 kg		Sì	180 - 190	110 - 150	3
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2
Turkey / goose (Tacchino / Oca) 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole) (Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero))		Sì	170 - 190	30 - 45	2
Verdure ripiene (pomodori, courgettes (zucchine), aubergines (melanzane))		Sì	180 - 200	50 - 70	3

ACCESSORI	Griglia	Recipiente su griglia	Teglia / Leccarda o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua

FUNCTIONS (FUNZIONI)	Statico	Termoventilato	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eco termoventilato

Whirlpool

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Toasted bread (Pane tostato)		5'	250	2 - 6	5
Fish fillets / slices (Filetti / tranci di pesce)		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	250	15 - 30 *	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		Sì	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Roast beef rare (Roast beef al sangue) 1 kg		Sì	200 - 210	35 - 50 **	3
Leg of lamb / knuckle (Cosciotto di agnello / Stinchi)		Sì	200 - 210	60 - 90 **	3
Patate arrosto		Sì	200 - 210	35 - 55	2
Vegetable gratin (Verdure gratinate)		-	200 - 210	25 - 55	3
Meat and potatoes (Carne & Patate)		Sì	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fish and vegetables (Pesce & Verdure)		Sì	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne and meat (Lasagne e carne)		Sì	200	50 - 100 ***	4 1
Pasto completo: Crostata di frutta (Liv. 5) / Lasagne (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Sì	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Roast meat / stuffed roasting joints (Arrosti / Arrosti ripieni)		-	170 - 180	100 - 150	3

* Ruotare il cibo a metà cottura

** Girare gli alimenti a due terzi di cottura (se necessario).

*** Tempo di cottura approssimativo: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali.

TABELLA DI COTTURA STEAM+

ALIMENTO	RICETTA	QUANTITÀ	tempo (min)	ACCESSORI	LIVELLO	ACQUA
PANE	Pane piccolo	80-100 g	30 - 45		2	200 ml
	Pane in cassetta	300-500 g	40 - 60			
	Pane	500g-2 kg	50 - 100			
	Baguette	200-300 g	30 - 45			
CARNE	Arrosto	1 kg	60 - 110			
	Costine	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Pollo	1-1,5 kg	55 - 80			
	Pollo/tacchino	3 kg	100 - 140			
PESCE	Bistecca di manzo	0,5-2 cm	15 - 25			
	Bistecca di manzo	2-4 cm	20 - 35			
	Pesce intero	300 - 600 g	20 - 30			
	Pesce intero	600 -1200 g	25 - 45			
VERDURE	Patate al vapore	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Peperoni ripieni	1-2 kg	35 - 55			
	Broccoli al vapore	0,3-1 kg	30 - 50			
	Zucchine al vapore	0,5-1,5 kg	30 - 50			
PASTICCERIA	Biscotti	un vassoio	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Pan di spagna	500-700 g	30 - 50			
	Crostata	un barattolo	35 - 55			

Attivare la funzione STEAM+ a forno freddo. L'apertura della porta e il rabbocco dell'acqua durante la cottura possono avere effetti negativi sul risultato finale della cottura.

ACCESSORI					
	Griglia	Recipiente su griglia	Teglia / Leccarda o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua

FUNCTIONS (FUNZIONI)						
	Statico	Termoventilato	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eco termoventilato

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.

Non utilizzare pulitori a vapore.

Non utilizzare lana metallica, pagliette abrasive o detergenti abrasivi/corrosivi, perché potrebbero danneggiare le superfici dell'apparecchio.

Indossare guanti protettivi.

Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.

Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

• Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

• Per rimuovere il calcare rimasto sulla base del forno dopo un ciclo di cottura STEAM, si consiglia di pulire la cavità con i prodotti disponibili presso il Servizio Assistenza (seguire le istruzioni allegate al prodotto).
Si raccomanda di eseguire la pulizia almeno ogni 5-10 cicli di cottura STEAM.

• In caso di sporco tenace sulle superfici interne, si raccomanda di utilizzare la funzione di pulizia automatica. Non avviare il ciclo di pulizia pirolitica se il forno presenta residui di calcare. Pulire prima i residui di calcare come descritto in precedenza.

• Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare la porta .

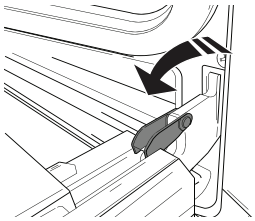
• Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici.

ACCESSORI

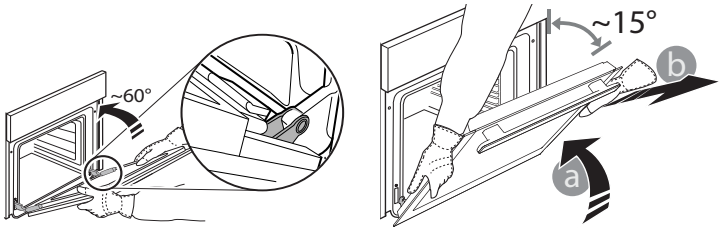
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

RIMOZIONE E RIMONTAGGIO DELLA PORTA

1. **Per rimuovere la porta**, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



2. Chiudere la porta fino a quando è possibile.
Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).
Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.



3. **Per rimontare la porta**, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente.
Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.

5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

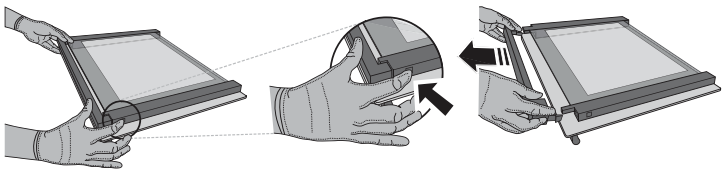
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il coperchio dalla luce, sostituire la lampadina e riavvitare il coperchio sulla luce.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Note: Utilizzare lampadine alogene da 25 W/230 V di tipo G9, T300 °C. La lampadina utilizzata nel prodotto è progettata specificamente per gli apparecchi domestici e non è adatta all'illuminazione generale degli ambienti domestici (Regolamento CE 244/2009).

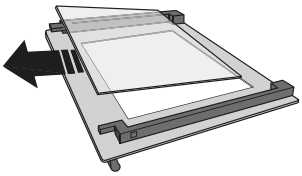
Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica. - Non maneggiare le lampadine a mani nude, perché le impronte digitali potrebbero danneggiarle. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

PULIZIA DEI VETRI DELLA PORTA

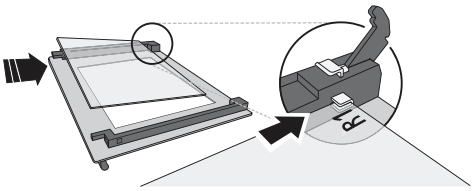
1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



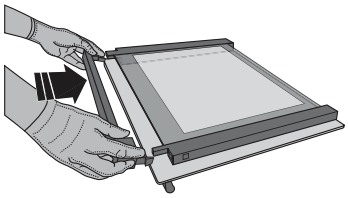
2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.



3. Prima di rimontare il vetro interno è necessario riapplicare il vetro intermedio (contrassegnato con "1R"): Per posizionare correttamente i vetri, verificare che la marcatura "R" sia visibile nell'angolo sinistro. Inserire dapprima il lato lungo del vetro contrassegnato con "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione. Ripetere la procedura per entrambi i vetri.



4. Rimontare il profilo superiore: Un clic indicherà il posizionamento corretto. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.

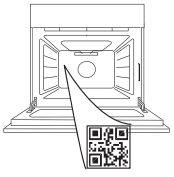


RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display visualizza la lettera "F" seguita da un numero o da una lettera.	Guasto del forno.	Contattare il Servizio Assistenza Tecnica Clienti più vicino e indicare il numero che segue la lettera "F".
Il display visualizza il messaggio "Hot" (Caldo) e la funzione selezionata non si avvia.	Temperatura troppo alta.	Lasciar raffreddare il forno prima di attivare la funzione. Selezionare una funzione diversa.
Il display visualizza un testo poco chiaro e sembra essere guasto.	Un'altra lingua impostata.	Contatta il Servizio Assistenza Tecnica più vicino.

* Disponibile solo su alcuni modelli

Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:
- Utilizzare il codice QR sull'apparecchio
- Visitare il sito web **docs.whirlpool.eu**
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



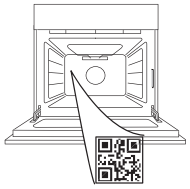
Whirlpool

400011705340

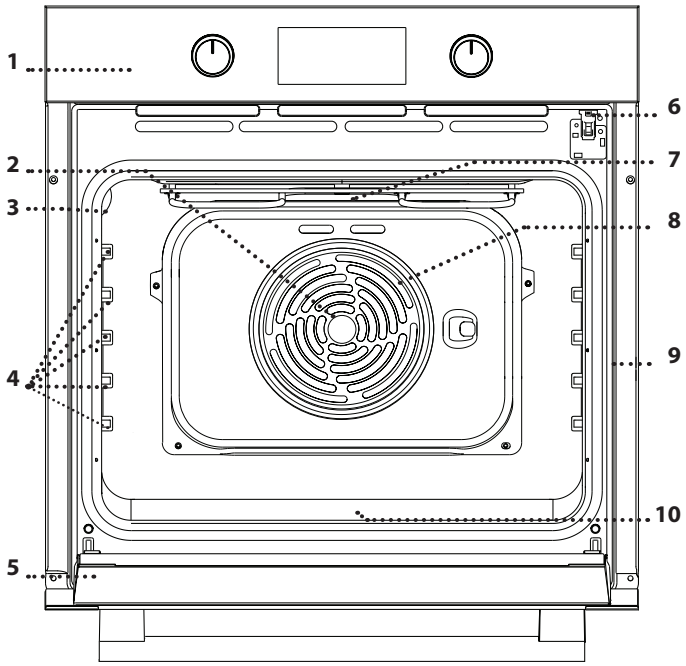
GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO WHIRLPOOL
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en **www.whirlpool.eu/register**

Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

ESCANEE EL CÓDIGO QR DEL APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN

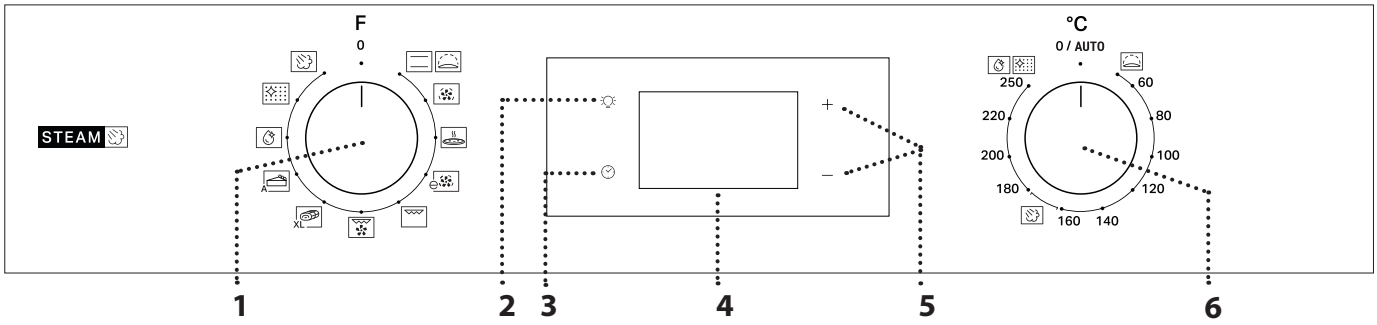


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Luz
4. Guías para estantes(el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Bloqueo de la puerta (bloquean la puerta durante el proceso de limpieza automática y después del mismo)
7. Resistencia superior/grill
8. Resistencia circular (no visible)
9. Placa de datos(no quitar)
10. STEAM cavidad para agua potable

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR
Para encender el horno seleccionando una función. Gírelo hasta 0 la posición para apagar el horno.

2. LUZ
Con el horno encendido, pulse ☼ para apagar o encender la bombilla del compartimento del horno.

3. AJUSTE DE LA HORA
Para acceder a las configuraciones del tiempo de cocción, inicio diferido y temporizador.
Para ver la hora cuando el horno está apagado.

4. PANTALLA

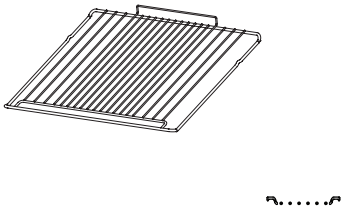
5. BOTONES DE REGULACIÓN
Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

6. SELECTOR DEL TERMOSTATO
Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales.

Nota: El tipo de selector puede variar según el tipo de modelo. Si los selectores se quedan pulsados al activarlos, pulse en el centro del selector para liberarlo de su alojamiento.

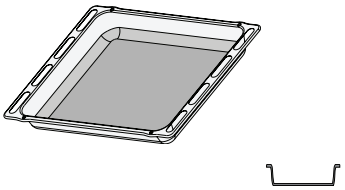
ACCESORIOS

REJILLA



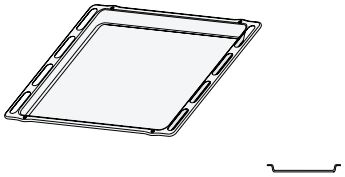
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

GRASERA *



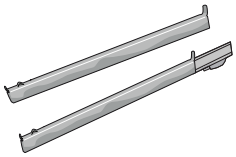
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA *



Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GUÍAS DESLIZANTES *



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

* Disponible en determinados modelos solamente

El número y el tipo de accesorios pueden variar dependiendo del modelo comprado.

Se pueden comprar otros accesorios por separado a través del Servicio Postventa.

INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

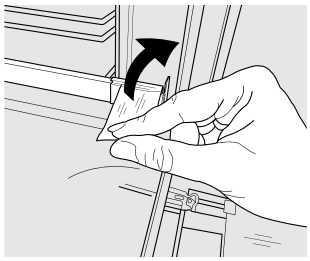
Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba).

Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope.

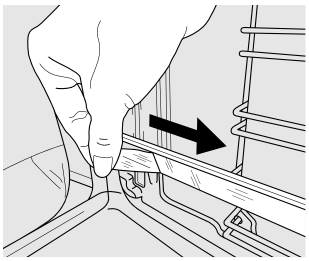
Otros accesorios, como la bandeja pastelera, se deben introducir horizontalmente, dejando que se deslicen por las guías.

ESTANTES DESLIZANTES Y GUÍAS PARA ESTANTES

Antes de utilizar el horno, retire la cinta protectora [a] y luego extraiga la lámina protectora [b] de las guías deslizantes.



[a]



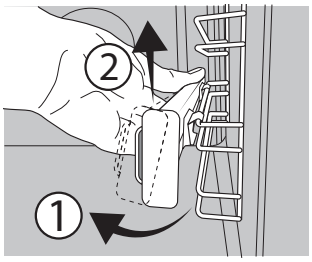
[b]

EXTRAER LAS GUÍAS DESLIZANTES [c]

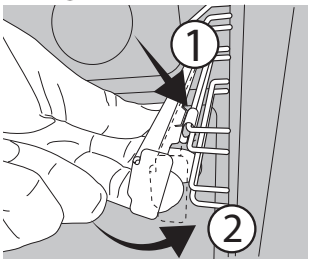
Tire de la parte inferior de la guía deslizante para desacoplar los ganchos inferiores (1) y tire de las guías deslizantes hacia arriba para extraerlas de los ganchos superiores (2).

VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DESLIZANTES [d]

Enganche los ganchos superiores en las guías de los estantes (1) y, a continuación, presione la parte inferior de las guías deslizantes contra las guías de los estantes hasta que los ganchos inferiores (2) se enganchen.



[c]



[d]

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

1. Para extraer las guías para estantes, sujete firmemente la parte externa de la guía y tire hacia usted para extraer el soporte y las dos clavijas internas del alojamiento.

2. Para volver a colocar las guías para estantes, colóquelas cerca de la cavidad e introduzca primero las dos clavijas en sus alojamientos. Luego, coloque la parte externa cerca de su alojamiento, introduzca el soporte y presione firmemente hacia la pared de la cavidad para asegurarse de que la guía para estantes quede bien sujeta.

FUNCIONES

CONVENCIONAL
Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

FERMENTAR MASA
Para hacer que las masas dulces o saladas fermenten bien. Para seleccionar esta función, gire el *selector del termostato* al icono.

AIRE FORZADO
Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.

PIZZA
Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas pasteleras a medio proceso de cocción.

AIRE FORZADO ECO
Para cocinar asados y carne rellena en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente.
Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción, pero se puede volver a encender pulsando .

GRILL (PARRILLA)
Para asar al grill bistecs, kebabs y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.

TURBO GRILL
Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.

MAXI COOKING
Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Le recomendamos darle la vuelta a la carne durante la cocción para que los dos lados se doren uniformemente. También le recomendamos rociar las piezas de carne de vez en cuando para que no se seque demasiado.

PASTRY AUTO (PASTELERÍA AUTO)
Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para tartas. Active la función con el horno frío.

STEAM + (VAPOR +)
La función Vapor+ permite obtener excelentes rendimientos gracias a la presencia de vapor en el ciclo de cocción. Esta función gestiona automáticamente la temperatura ideal para cocinar una amplia gama de recetas; los tiempos de cocción de los platos principales se indican en la tabla de cocción relativa. Active siempre la función de vapor cuando el horno esté frío, y después de verter 200 ml de agua potable en el fondo de la cavidad. Para activar la función Vapor+, es necesario girar el mando del termostato a la posición del icono .

PAQUETE FLEXI CLEAN

SMARTCLEAN
La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Para activar la función "Smart Clean", vierta 100-120 ml de agua potable en el fondo del horno y, a continuación, gire el mando de selección y el mando del termostato hacia el icono . Se recomienda utilizar esta función durante 35'. Active la función con el horno frío. La posición del icono no se corresponde con la temperatura alcanzada durante el ciclo de limpieza.

LIMP. AUTOMÁTICA - LIMP. PIROLÍTICA
Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura. Para activar esta función, mueva el selector del termostato a . La posición del icono no se corresponde con la temperatura real alcanzada durante el ciclo de limpieza.

PRIMER USO

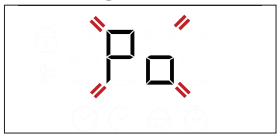
1. AJUSTE DE LA HORA
La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora: Pulse hasta que el icono y los dos dígitos de la hora empezarán a parpadear en la pantalla.



Utilice + o − para ajustar la hora y pulse para confirmar. Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Utilice + o − para ajustar los minutos y pulse para confirmar.

Nota: Cuando el icono parpadee, por ejemplo, después de un corte de suministro prolongado, tendrá que volver a configurar la hora.

2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA
El horno está programado por defecto para trabajar con una potencia superior a 3 kW (Hi). Para utilizar el horno con una potencia que sea compatible con una fuente de alimentación doméstica inferior a 2,9 kW (“Lo”), deberá cambiar las configuraciones. Para ir al menú de modificación, gire el *selector* hasta , y después vuelva a girarlo hasta 0. Pulse y mantenga pulsado + y − durante cinco segundos inmediatamente después.



Utilice + o − para cambiar las configuraciones, luego pulse y mantenga pulsado durante al menos dos segundos para confirmar.

3. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.

Caliente el horno a 250 °C durante una hora aproximadamente. Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.

Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada: la pantalla se iluminará y sonará una señal acústica.



2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

MANUAL

Para iniciar la función seleccionada, gire el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada.



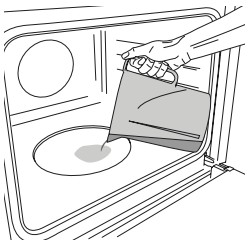
Nota: Durante la cocción puede cambiar la función girando el selector o regulando la temperatura con el selector del termostato. La función no se iniciará si el mando del termostato está en la posición **0 / AUTO** (excepto para la función PASTRY AUTO). Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

FERMENTAR MASA

Para poner en marcha la función "Rising", gire el *selector del termostato* a posición de subida (40 grados) y ponga el selector de función en Posición convencional; si el horno está programado con una temperatura diferente, la función no se activará.

Nota: Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

STEAM



Para poner en marcha la función Vapor, vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno. Seleccione la función girando en el sentido de las agujas del reloj el mando de selección en el icono correspondiente, y el mando del termostato en cualquier posición entre 160 y 180°C (como sugiere el icono). La función se iniciará y la pantalla mostrará la hora actual del día. No es necesario precalentar. Para finalizar la cocción, gire el mando de selección a la posición 0. Durante la cocción al vapor no abra la puerta y no rellene nunca el agua.

Nota: Abrir la puerta y rellenar con agua durante la cocción puede tener un efecto adverso en el resultado final de la cocción.

3. PRECALENTAMIENTO Y CALOR RESIDUAL

Una vez iniciada la función, una señal acústica y un icono parpadeando en la pantalla le indicarán que la fase de precalentamiento se ha activado. Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y el icono fijo en la pantalla le indicará que el horno ha alcanzado la temperatura programada: en ese momento, coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

Después de la cocción y con la función desactivada, el icono puede permanecer visible en la pantalla incluso después de que se apague el ventilador de refrigeración para indicar que hay calor residual en el compartimento.

Nota: El tiempo necesario para que se apague el icono varía porque depende de una serie de factores, como la temperatura ambiente o la función utilizada. En cualquier caso, el producto debe considerarse apagado cuando el puntero del selector se encuentra en "0".

4. COCCIÓN PROGRAMADA

Antes de comenzar la cocción, deberá seleccionar una función.

DURACIÓN

Mantenga pulsado hasta que el icono y «00:00» empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o – para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse para confirmar.

Active la función girando el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada: Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

Nota: Para cancelar el tiempo de cocción programado, mantenga pulsado hasta que el icono empiece a parpadear en la pantalla y después use – para reconfigurar el tiempo de cocción a «00:00». Este tiempo de cocción incluye una fase de precalentamiento.

SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN/INICIO DIFERIDO

Una vez programado el tiempo de cocción, se puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización: pulse hasta que el icono y la hora actual parpadeen en la pantalla.



Whirlpool

Utilice + o − para ajustar la hora de finalización de la cocción y pulse ⏲ para confirmar.

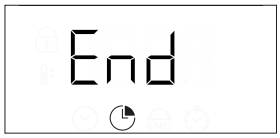
Active la función girando el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada: la función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Nota: Para cancelar la programación, apague el horno girando el *selector* a la posición " 0 ".

La función de retardo de arranque no está disponible para las funciones Grill y Turbo Grill.

FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la función ha terminado.



Gire el *selector* para seleccionar una función diferente o póngalo en 0 para apagar el horno.

Nota: Si el temporizador está activo, la pantalla mostrará alternativamente «END» y el tiempo restante.

5. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Esta opción no interrumpe ni programa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como temporizador, tanto si la función está activada como si el horno está apagado.

Mantenga pulsado ⏲ hasta que el icono ◔ y "00:00" y "00:00" empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o − para configurar la hora y pulse ⏲ para confirmar. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Notas: Para cancelar el temporizador, mantenga pulsado ⏲ hasta que el icono ◔ empiece a parpadear y después use − para reconfigurar el tiempo a «00:00».

6. FUNCIÓN LIMPIEZA AUTOMÁTICA – LIMP. PIROLÍTICA

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.

Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.

Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza.

Para obtener los mejores resultados de limpieza, antes de utilizar la función de limpieza pirolítica, elimine la suciedad más importante con un paño húmedo.

Evite activar el ciclo de limpieza pirolítica en caso de que haya incrustaciones de cal.

Active la función Limp. Piro solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Para activar la función de limpieza automática, gire el *selector* y el *selector del termostato* hasta el icono ▦. Esta función se activará automáticamente, la puerta se bloqueará y la luz del interior del horno se apagará: La pantalla mostrará el tiempo restante alternado con la palabra «Pyro».





Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro. Ventile la habitación durante y después del ciclo de limpieza pirolítica.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALEN-TAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min)	NIVEL Y ACCESORIOS
Leavened cakes (Tartas esponjosas)		Sí	170	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	2
		Sí	160	40 - 60	4 1
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)		Sí	160 - 200	35 - 90	2
		Sí	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits / tartaletas		Sí	160	25 - 35	3
		Sí	160	25 - 35	3
		Sí	150	35 - 45	4 2
Choux buns (Lionesas)		Sí	180 - 210	30 - 40	3
		Sí	180 - 200	35 - 45	4 2
		Sí	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Merengues		Sí	90	150 - 200	3
		Sí	90	140 - 200	4 2
		Sí	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Sí	190 - 250	20 - 50	4 2
Pizza congelada		Sí	250	10 - 20	3
		Sí	230 - 250	10 - 25	4 2
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 200	40 - 55	3
		Sí	180 - 200	45 - 60	4 2
		Sí	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Volovanes/hojaldres		Sí	190 - 200	20 - 30	3
		Sí	180 - 190	20 - 40	4 2
		Sí	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasaña / pasta al horno / canelones / budines		Sí	190 - 200	45 - 65	2
Cordero/ternera / carne de res/ cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80 - 110	3
Cerdo asado con piel 2 kg		Sí	180 - 190	110 - 150	3
Pollo / Conejo / Pato 1 kg		Sí	200 - 230	50 - 100	2
Pavo / oca 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	170 - 190	30 - 45	2
Verduras rellenas (tomates, courgettes (calabacines), aubergines (berenjenas))		Sí	180 - 200	50 - 70	3

ACCESORIOS					
	Rejilla	Bandeja para hornear sobre rejilla	Bandeja pastelera / Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla	Grasera / Bandeja pastelera	Grasera / Bandeja pastelera con 200 ml de agua

FUNCIONES						
	Convencional	Aire forzado	Pizza	Grill	Turbo Grill	Aire forzado Eco

Whirlpool

RECETA	FUNCIÓN	PRECALEN-TAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min)	NIVEL Y ACCESORIOS
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5
Fish fillets / slices		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Salchichas / pinchos morunos / costillas / hamburguesas		-	250	15 - 30 *	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		Sí	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Rosbif poco hecho 1 kg		Sí	200 - 210	35 - 50 **	3
Pierna de cordero / codillo		Sí	200 - 210	60 - 90 **	3
Roast potatoes (Papas asadas)		Sí	200 - 210	35 - 55	2
Vegetable (Verduras) gratinadas		-	200 - 210	25 - 55	3
Carnes y patatas		Sí	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Pescados y verduras		Sí	180	30 - 50 ***	4 2
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 ***	4 1
Menú completo: Tarta de fruta (nivel 5)/ lasaña (nivel 3)/carne (nivel 1)		Sí	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Carne asada / carne rellena asada		-	170 - 180	100 - 150	3

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción
** Dé la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

*** Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

MESA DE COCINA VAPOR+

ALIMENTO	RECETA	CANTIDAD	TIEMPO (min)	ACCESORIOS	NIVEL	AGUA
PAN	Panes pequeños	80-100 g	30 - 45		2	200 ml
	Barra de pan de molde	300-500 g	40 - 60			
	Pan	500 g -2 kg	50 - 100			
	Baguettes	200-300 g	30 - 45			
CARNES	Asado	1 kg	60 - 110			
	Costillas	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Chicken (Aves)	1-1,5 kg	55 - 80			
	Pollo/Pavo	3 kg	100 - 140			
PESCADO	Filete de carne	0.5-2 cm	15 - 25			
	Filete de carne	2-4 cm	20 - 35			
	Pescado entero	300-600 g	20 - 30			
	Pescado entero	600-1200 g	25 - 45			
VERDURAS	Patatas al vapor	0.5-1.5 kg	45 - 60			
	Pimientos rellenos	1-2 kg	35 - 55			
	Brócoli al vapor	0.3-1 kg	30 - 50			
	Calabacines al vapor	0.5-1.5 kg	30 - 50			
TARTAS DULCES	Galletas	una bandeja	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Bizcocho	500-700 g	30 - 50			
	Tarta	un molde	35 - 55			

Inicie la función VAPOR+ sólo cuando el horno esté frío. Abrir la puerta y rellenar con agua durante la cocción puede tener un efecto adverso en el resultado final de la cocción.

ACCESORIOS					
	Rejilla	Bandeja para hornear sobre rejilla	Bandeja pastelera / Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla	Grasera / Bandeja pastelera	Grasera / Bandeja pastelera con 200 ml de agua

FUNCIONES						
	Convencional	Aire forzado	Pizza	Grill	Turbo Grill	Aire forzado Eco

Whirlpool

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice productos de lavado con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/ corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

Utilice guantes de protección.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

SUPERFICIES EXTERIORES

Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.

No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

• Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o manchas causados por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

• Para eliminar los restos de cal del fondo de la cavidad después de la cocción de STEAM, recomendamos limpiar la cavidad con los productos proporcionados por el Servicio Postventa (siga las instrucciones adjuntas al producto). Se recomienda limpiar al menos cada 5 a 10 STEAM ciclos de cocción.

• Si hay suciedad persistente en las superficies interiores, se recomienda activar la función de limpieza automática para obtener los mejores resultados. Evite activar el ciclo de limpieza pirolítica en caso de que haya incrustaciones de cal. Antes de activarlo, limpie las incrustaciones de cal como se ha descrito anteriormente.

• La puerta se extrae fácilmente para facilitar la limpieza del cristal.

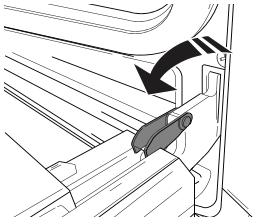
• Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

ACCESORIOS

Después del uso, sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilizando guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

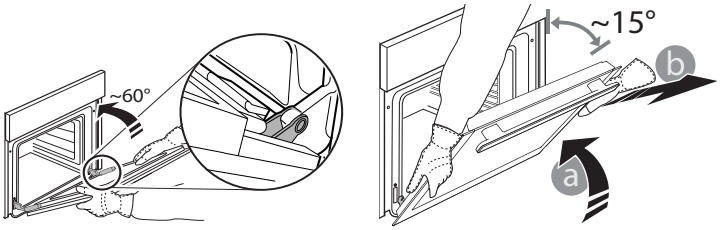
1. Para quitar la puerta , ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



2. Cierre la puerta tanto como pueda.

Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta que salga de su alojamiento (b).

Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.



3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

4. Baje la puerta y ábrala por completo.

Baje los pestillos hasta su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.

5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

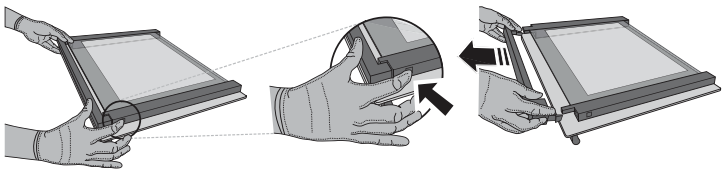
SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

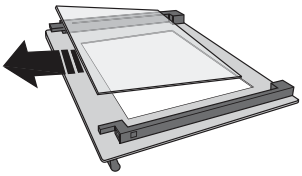
Nota: Utilice bombillas halógenas de 25W/230 V tipo G9, T 300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias en una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa. - No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

LIMPIEZA DE LOS CRISTALES DE LAS PUERTAS

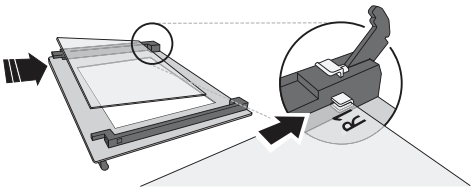
1. Después de desmontar la puerta y colocarla sobre una superficie blanda con las asas hacia abajo, presione simultáneamente los dos enganches de retención y extraiga la parte superior de la puerta tirando hacia usted.



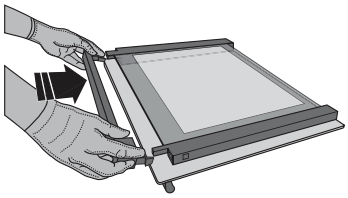
2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.



3. Vuelva a colocar la hoja intermedia (marcada con "1R") antes de montar la hoja interna: Para colocar las hojas de cristal correctamente, asegúrese de que la marca "R" se vea en la esquina de la izquierda. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes y después bájelo hasta su posición. Repita este procedimiento en ambas hojas de cristal.



4. Vuelva a colocar la parte superior: un clic le indicará que se ha colocado correctamente. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.



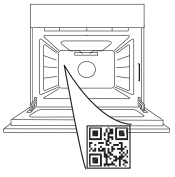
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra "F" seguida de un número o letra.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra "F".
La pantalla muestra el mensaje "Hot" y la función seleccionada no se inicia.	Temperatura demasiado alta.	Deje que el horno se enfríe antes de activar la función. Seleccione otra función.
La pantalla muestra un texto poco claro y parece estar rota.	Otro idioma configurado.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano.

* Disponible en determinados modelos solamente

Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar e información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Utilizando el código QR en tu aplicación
- Visite nuestra página web **docs.whirlpool.eu**
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



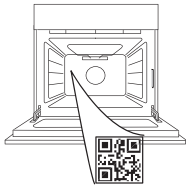
Whirlpool

400011705340

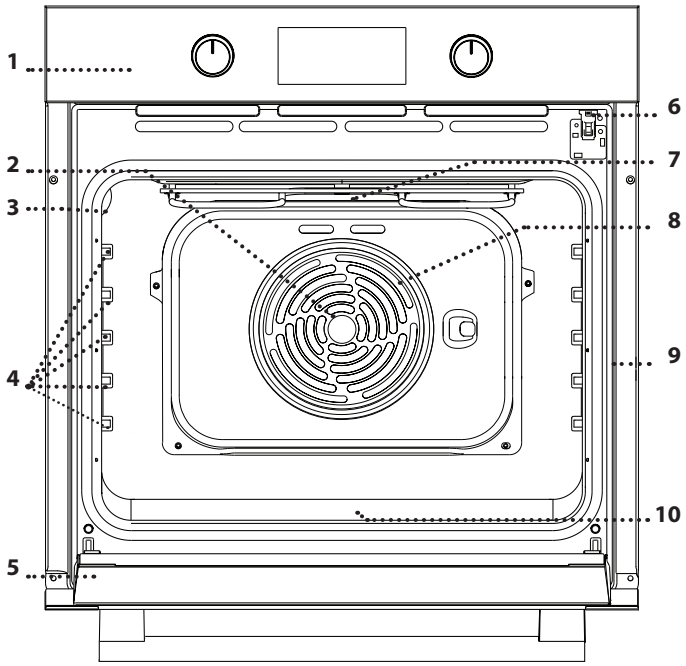
OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL
Para beneficiar de uma assistência mais completa, registe o seu produto em **www.whirlpool.eu/register**

Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

EFETUE A LEITURA DO CÓDIGO QR NO SEU APARELHO PARA OBTER MAIS INFORMAÇÕES

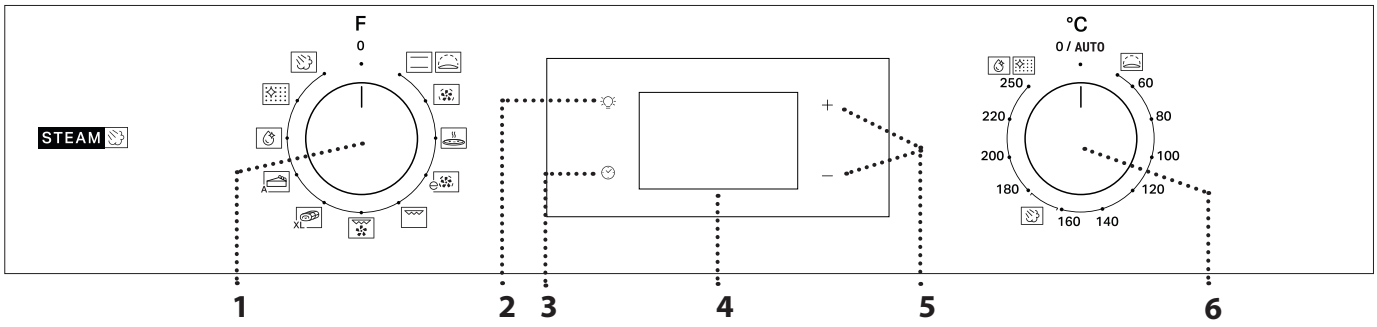


DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Lâmpada
4. Guias de nível (o nível está indicado na parede do compartimento de cozedura)
5. Porta
6. Bloqueio da porta(tranca a porta durante e após a limpeza automática)
7. Resistência superior /grill
8. Resistência circular (não visível)
9. Placa de identificação (não remover)
10. STEAM reentrância para água potável

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



1. BOTÃO SELETOR
Para ligar o forno selecionando uma função. Para desligar o forno, rode o botão para a posição 0 .

2. ILUMINAÇÃO
Com o forno ligado, prima o botão ☼ para ligar ou desligar a lâmpada do compartimento do forno.

3. ACERTAR A HORA
Para aceder às definições do tempo de cozedura, de início diferido e do temporizador.

Para apresentar o tempo em que o forno está desligado.

4. VISOR

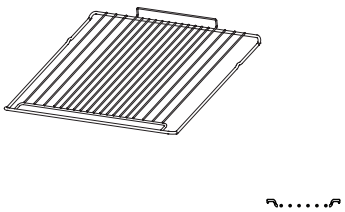
5. BOTÕES DE AJUSTE
Para aceder às definições do tempo de cozedura.

6. BOTÃO DO TERMÓSTATO
Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar as funções manuais.

Nota: O tipo de botão rotativo pode variar de acordo com o tipo de modelo. Se os botões rotativos são retráteis, pressione o centro do botão para libertá-lo.

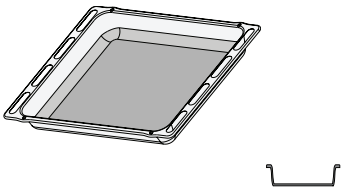
ACESSÓRIOS

GRELHA METÁLICA



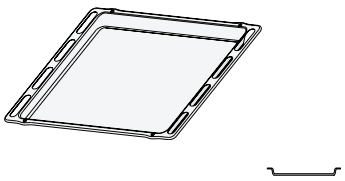
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos.

TABULEIRO COLETOR *



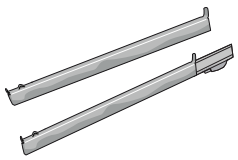
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, focaccia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

TABULEIRO PARA ASSAR *



Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

CALHAS DESLIZANTES*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

* Disponível apenas em determinados modelos

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

Pode adquirir outros acessórios separadamente junto do Serviço Pós-venda.

COMO INTRODUZIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

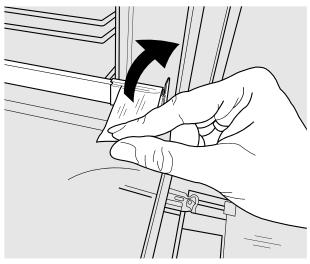
Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro.

Faça-a deslizar na horizontal pelos corredores tanto quanto possível.

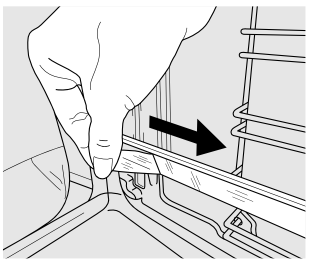
Os restantes acessórios, como o tabuleiro para assar, devem ser inseridos na horizontal, fazendo-os deslizar pelas calhas deslizantes do forno.

PRATELEIRAS DESLIZANTES E GUIAS DE NÍVEL

Antes de utilizar o forno, remova a fita adesiva de proteção [a] e, em seguida, remova a película de proteção [b] das corrediças.



[a]



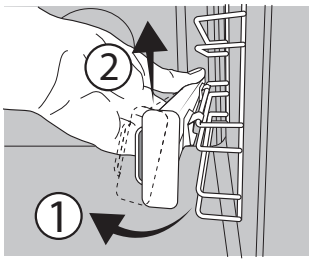
[b]

REMOÇÃO DAS CORREDIÇAS [c]

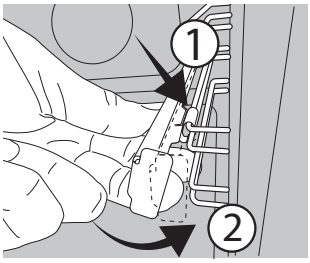
Puxe a parte inferior da corrediça para desacoplar os ganchos inferiores (1) e puxe as corrediças para cima, removendo-as dos ganchos superiores (2).

REINSTALAÇÃO DAS CORREDIÇAS [d]

Fixe os ganchos superiores às guias de nível (1) e, em seguida, pressione a parte inferior das corrediças contra as guias de nível até que os ganchos inferiores estejam engatados e ouvir um clique (2).



[c]



[d]

RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

1. Para retirar as guias de nível, segure a parte externa da guia e puxe-a na sua direção de forma a extrair o suporte e os dois pinos internos do alojamento.

2. Para reposicionar as guias de nível, posicione-as junto à cavidade e comece por inserir os dois pinos nos seus alojamentos. De seguida, posicione a parte externa junto do seu alojamento, insira o suporte e pressione firmemente em direção à parede da cavidade de forma a garantir que a guia de nível se encontra devidamente presa.

FUNCTIONS (FUNÇÕES)

CONVENCIONAL
Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

LEVEDURA
Para uma levedação eficaz de massas doces ou salgadas. Para ativar esta função rode o *botão do termóstato* para o respetivo ícone.

AR FORCADO
Para cozinhar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura em diferentes prateleiras (máximo três) ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.

PIZZA
Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza. Recomendamos que troque a posição dos tabuleiros de assar a meio do processo de cozedura.

ECO AR FORCADO
Para assar peças de carne/peças de carne recheadas num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura, mas pode acender-se temporariamente, premindo .

GRILL (GRELHADOR)
Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.

TURBO GRILL
Para assar peças de carne grandes (pernil, carne assada, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.

MAXI COZEDURA
Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura, para assegurar que fica uniformemente dourada de ambos os lados. Também recomendamos que regue a carne esporadicamente, para evitar que fique excessivamente seca.

PASTRY AUTO (PASTELARIA AUTO)
Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para bolos. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio.

STEAM +
A função Steam+ permite obter excelentes desempenhos graças à presença de vapor no ciclo de cozedura. Esta função gere automaticamente a temperatura ideal para cozinhar uma vasta gama de receitas; os tempos de cozedura dos pratos principais são indicados na tabela de cozedura relativa. Ativar sempre a função de vapor quando o forno estiver frio e depois de deitar 200 ml de água potável no fundo da cavidade. Para ativar a função Steam+, o botão do termóstato tem de ser rodado para a posição do ícone .

FLEXI CLEAN PACK

SMARTCLEAN
A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de sujidade e resíduos de alimentos. Para ativar a função "Smart Clean", deite 100-120 ml de água potável no fundo da câmara de cozimento e rode o botão de seleção e o botão do termóstato para o ícone . Recomenda-se que utilize a função durante 35 minutos. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio. A posição do ícone não corresponde à temperatura atingida durante o ciclo de limpeza.

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (LIMPEZA AUTOMÁTICA – LIMPEZA PIROLÍTICA)
Para eliminar quaisquer salpicos resultantes da cozedura através de um ciclo de temperatura muito elevada. Para ativar esta função mova o botão do termóstato para . A posição do ícone não corresponde à temperatura real atingida durante o ciclo de limpeza.

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

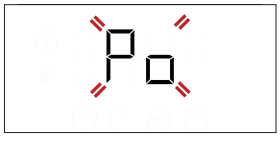
1. ACERTAR A HORA
Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir a hora: Prima até que o ícone e os dois dígitos da hora comecem a piscar no visor.



Utilize + ou – para acertar a hora e prima para confirmar. Os dois dígitos dos minutos começam a piscar. + Utilize – ou para acertar os minutos e prima para confirmar.

Nota: Quando o ícone está a piscar, por exemplo, durante cortes de energia prolongados, é necessário acertar a hora.

2. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA
O forno está programado para funcionar com uma potência inferior a 3 kW ("Hi") por predefinição. Para utilizar o forno com uma potência que seja compatível com uma alimentação elétrica doméstica inferior a 2,9 kW ("Lo"), será necessário alterar as definições do mesmo. Para alterar as definições, aceda ao respetivo menu, rode o *botão seletor* para e, em seguida, rode-o novamente para 0. Logo de seguida, prima e mantenha premido + e – durante cinco segundos seguintes.



Utilize + o – para alterar a definição e, em seguida, prima sem soltar durante pelo menos dois segundos para confirmar.

3. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno até aos 250 °C durante uma hora, aproximadamente. Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio.

Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o *botão seletor* para o símbolo da função que pretende selecionar: o visor acende-se e ouve-se um sinal sonoro.



2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

MANUAL

Para iniciar a função selecionada, rode o *botão do termóstato* para definir a temperatura requerida.



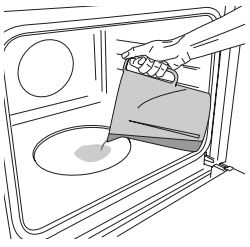
Lembre-se: Durante a cozedura é possível e alterar a função rodando o botão seletor ou regular a temperatura rodando o botão do termóstato. A função só é iniciada se o botão do termóstato estiver na posição **0 / AUTO** (exceto para a função PASTRY AUTO). Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

LEVEDURA

Para iniciar a função "Levedura", rode o *botão do termóstato* para a posição de Levedura (40 graus) e coloque o botão da função na posição Convencional; Se o forno tiver uma temperatura diferente definida, a função não será iniciada.

Nota: Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

STEAM



Para ativar a função Vapor, deite 200 ml de água potável no fundo do forno. Seleccione a função rodando no sentido dos ponteiros do relógio o botão de seleção no ícone relevante e o botão do termóstato em qualquer posição entre 160 e 180°C (como sugerido pelo ícone). A função é iniciada e o visor apresenta a hora atual do dia. Não é necessário qualquer pré-aquecimento. Para terminar a cozedura, rode o botão seletor para a posição 0. Nunca abra a porta ou coloque água em excesso (até ao topo) durante a cozedura a vapor.

Nota: Abrir a porta e encher com água durante a cozedura pode ter um efeito adverso no resultado final.

3. PREAQUECIMENTO E CALOR RESIDUAL

Uma vez iniciada a função, é emitido um sinal sonoro e o ícone a piscar no visor indica que a faze de pré-aquecimento foi ativada. Terminada a fase de pré-aquecimento, é emitido um sinal sonoro e o ícone fixo no visor indicam que o forno atingiu a temperatura definida: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.

Terminada a cozedura e desativada a função, o ícone poderá permanecer visível no visor e a ventoinha de arrefecimento desliga-se, indicando a existência de calor residual no compartimento.

Nota: O tempo após o qual o ícone é desativado varia, pois depende de uma série de fatores, como a temperatura ambiente e a função utilizada. Em qualquer caso, deverá considerar que o aparelho está desligado sempre que o ponteiro do botão seletor se encontre em "0".

4. PROGRAMAR A COZEDURA

É necessário selecionar uma função antes de programar a cozedura.

DURAÇÃO

Mantenha o botão premido até que o ícone e a indicação "00:00" comecem a piscar no visor.



Utilize + ou – para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima para confirmar. Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: é emitido um sinal sonoro e o visor indica que a cozedura está concluída.

Nota: Para cancelar o tempo de cozedura definido, mantenha premido o botão até que o ícone comece a piscar no visor e, em seguida, prima – para repor o tempo de cozedura para "00:00". Este tempo de cozedura inclui uma fase de preaquecimento.

PROGRAMAR O TEMPO DE FIM/ INÍCIO DIFERIDO DA COZEDURA

Após definir um tempo de cozedura, o início da função pode ser diferido, programando o tempo de fim: prima até que o ícone e a hora atual comecem a piscar no visor.



Utilize + ou − para definir o tempo de fim da cozedura pretendido e, em seguida, prima ⏲ para confirmar.

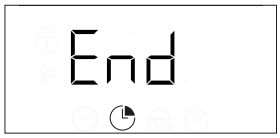
Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: a função irá permanecer em pausa até ser iniciada automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.

Nota: Para cancelar a definição, desligue o forno rodando o *botão seletor* para a posição 0 .

A funcionalidade de atraso no arranque não está disponível para as funções Grill e Turbo Grill.

FIM DA COZEDURA

É emitido um sinal sonoro e o visor indica que a função está concluída.



Rode o *botão seletor* para selecionar uma outra função ou para 0 desligar o forno.

Nota: Caso o temporizador esteja ativado, o visor indica a mensagem "END" alternada com o tempo restante.

5. PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

Esta opção não interrompe, nem programa a cozedura mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador, quer enquanto uma função está ativada, quer quando o forno está desligado.

Mantenha o ícone ⏲ premido até que os ícones ◔ e "00:00" e "00:00" comecem a piscar no visor.



Utilize + − ou para definir o tempo pretendido e prima ⏲ para confirmar. Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro.

Notas: Para cancelar o temporizador, mantenha premido o botão ⏲ até que o ícone ◔ comece a piscar e, em seguida, utilize − para repor o tempo para "00:00".

6. FUNÇÃO DE LIMPEZA AUTOMÁTICA – LIMPEZA PIROLÍTICA

Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.

Mantenha crianças e os animais afastados do forno durante e após a execução do ciclo de limpeza pirolítica (até a divisão ter arejado totalmente).

Retire os acessórios do forno, incluindo as guias de nível, antes de ativar esta função. Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados.

Para obter os melhores resultados de limpeza, elimine a sujidade maior com uma esponja húmida antes de utilizar a função de limpeza pirolítica.

Evite ativar o ciclo de limpeza pirolítica na presença de resíduos de calcário.

Recomendamos a utilização da função de Limpeza pirolítica apenas se o aparelho estiver muito sujo ou libertar maus odores durante a cozedura.

Para ativar a função de limpeza automática, rode o *botão seletor* e o *botão do termóstato* para o ícone ▨. A função é ativada automaticamente, a porta tranca-se e a luz do interior do forno apaga-se: o visor apresenta o tempo restante até ao final da cozedura alternado com a mensagem "Limpeza pirolítica".





Uma vez concluído o ciclo, a porta permanece trancada até que a temperatura no interior do forno tenha baixado para um nível seguro. Areje a divisão durante e após a execução de um ciclo de limpeza pirolítica.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECI-MENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		Sim	170	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	2
		Sim	160	40 - 60	4 1
Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas)		Sim	160 - 200	35 - 90	2
		Sim	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscoitos/queques		Sim	160	25 - 35	3
		Sim	160	25 - 35	3
		Sim	150	35 - 45	4 2
Choux buns (Massa "choux")		Sim	180 - 210	30 - 40	3
		Sim	180 - 200	35 - 45	4 2
		Sim	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Merengues		Sim	90	150 - 200	3
		Sim	90	140 - 200	4 2
		Sim	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Sim	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Sim	190 - 250	20 - 50	4 2
Pizza congelada		Sim	250	10 - 20	3
		Sim	230-250	10 - 25	4 2
Bolos salgados (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 200	40 - 55	3
		Sim	180 - 200	45 - 60	4 2
		Sim	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada		Sim	190 - 200	20 - 30	3
		Sim	180 - 190	20 - 40	4 2
		Sim	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasanha/massa no forno/ canelones/flans		Sim	190 - 200	45 - 65	2
Borrego/vitela/ vaca/porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	3
Porco assado estaladiço 2 kg		Sim	180 - 190	110 - 150	3
Frango/coelho/pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	2
Peru / ganso 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Peixe no forno / en papillote (em papelote) (filetes, inteiro)		Sim	170 - 190	30 - 45	2
Legumes recheados (tomates, curgetes, aubergines (beringelas))		Sim	180 - 200	50 - 70	3
Pão tostado		5'	250	2 - 6	5

ACESSÓRIOS					
	Grelha metálica	Forma para assar na grelha	Tabuleiro para assar / tabuleiro coletor ou forma para assar na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor/tabuleiro para assar com 200 ml de água

FUNÇÕES						
	Convencional	Ar forcado	Pizza	Grelhador	Turbo grill	Eco Ar forcado

Whirlpool

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECI-MENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Filetes/postas de peixe		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Salsichas/espetadas/ costeletas/hambúrgueres		-	250	15 - 30 *	5 4
Frango assado 1 - 1,3 kg		Sim	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Rosbife mal passado 1 kg		Sim	200 - 210	35 - 50 **	3
Perna de borrego/pernis		Sim	200 - 210	60 - 90 **	3
Batatas assadas		Sim	200 - 210	35 - 55	2
Gratinado de legumes		-	200 - 210	25 - 55	3
Carne e batatas		Sim	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 ***	4 2
Lasanha e carne		Sim	200	50 - 100 ***	4 1
Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5) / lasanha (nível 3) / carne (nível 1)		Sim	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Carne assada/carne assada recheada		-	170 - 180	100 - 150	3

* Vire o alimento a meio da cozedura

** Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

*** Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

MESA DE COZEDURA VAPOR+

ALIMENTO	RECEITA	QUANTIDADE	TEMPO (min)	ACESSÓRIOS	NÍVEL	ÁGUA
PÃO	Pães pequenos	80-100 g	30 - 45		2	200 ml
	Pão de forma	300-500 g	40 - 60			
	Pão	500g -2 kg	50 - 100			
	Baguetes	200-300 g	30 - 45			
CARNE	Assado	1 kg	60 - 110			
	Costeletas	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Frango	1-1,5 kg	55 - 80			
	Frango/Peru	3 kg	100 - 140			
PEIXE	Bife de filete	0,5-2 cm	15 - 25			
	Bife de filete	2-4 cm	20 - 35			
	Peixe inteiro	300 - 600 g	20 - 30			
	Peixe inteiro	600 -1200 g	25 - 45			
LEGUMES	Batatas cozidas a vapor	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Pimentos recheados	1-2 kg	35 - 55			
	Brócolos cozidos a vapor	0,3-1 kg	30 - 50			
	Abobrinha cozida no vapor	0,5-1,5 kg	30 - 50			
PASTELARIA	Biscoitos	um tabuleiro	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Pão-de-ló	500-700 g	30 - 50			
	Torta	uma lata	35 - 55			

Iniciar a função STEAM+ apenas quando a câmara de cozimento estiver fria. Abrir a porta e encher com água durante a cozedura pode ter um efeito adverso no resultado final.

ACESSÓRIOS	Grelha metálica	Forma para assar na grelha	Tabuleiro para assar / tabuleiro coletor ou forma para assar na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor/tabuleiro para assar com 200 ml de água

FUNÇÕES	Convencional	Ar forcado	Pizza	Grelhador	Turbo grill	Eco Ar forcado

Whirlpool

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize produtos de limpeza a vapor.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

Use luvas de proteção.

O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco. Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

• Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

• Para remover o restante calcário do fundo da cavidade do forno após a cozedura STEAM, é recomendado limpar a cavidade com os produtos fornecidos pelo Serviço Pós-Venda (siga as instruções do produto).
A limpeza é recomendável a cada 5 a 10 ciclos de cozedura STEAM.

• Em caso de sujidade persistente no interior do forno, recomendamos a execução da função de limpeza automática para obter os melhores resultados de limpeza. Evite ativar o ciclo de limpeza pirolítica na presença de resíduos de calcário. Antes de ativar, realize uma limpeza do calcário de acordo com os procedimentos acima.

• A porta pode ser removida facilmente e instalada novamente para facilitar a limpeza do vidro.

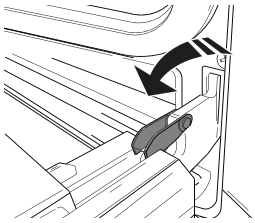
•Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

ACESSÓRIOS

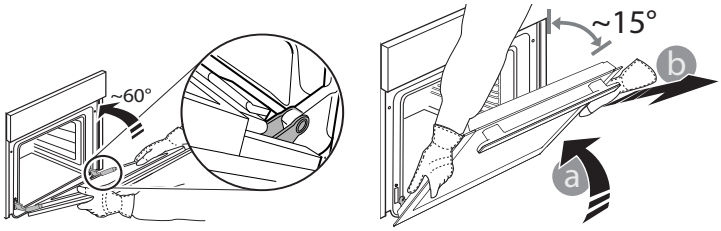
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

REMOVER E REPOR A PORTA

1. **Para remover a porta**, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



2. Feche a porta tanto quanto possível.
Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Retire, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa (a), simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte (b). Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície mole.



3. **Reponha a porta**, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente.
Baixe as linguetas até à sua posição original:
Assegure-se de que as baixa totalmente.

5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

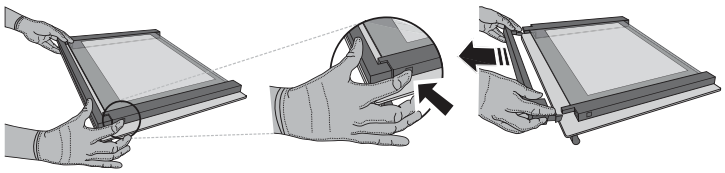
1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.
3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

Nota: Utilize lâmpadas de halogéneo 25 W/230 V tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009).

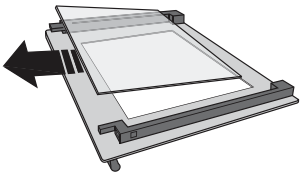
As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.
- Não manuseie as lâmpadas com as mãos desprotegidas, uma vez que as suas impressões digitais podem danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

LIMPEZA DO VIDRO DA PORTA

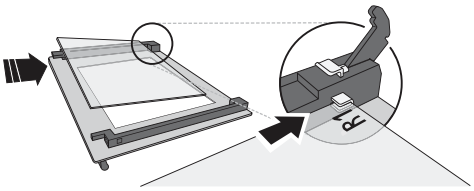
1. Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.



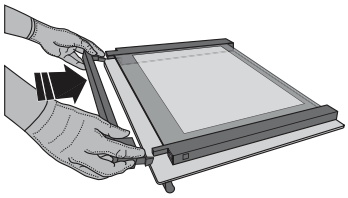
2. Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.



3. Instale novamente o painel (com a marca "1R") antes de instalar o painel interior: Para posicionar os painéis de vidro corretamente, certifique-se de que é possível visualizar a marca "R" no canto esquerdo. Insira primeiro a parte mais longa do vidro com a indicação "R" nos suportes e, em seguida, baixe-a até à posição correta. Repita esta procedimento para ambos os painéis de vidro.



4. Instale novamente a extremidade superior: irá ouvir um clique, indicando que está bem posicionado. Certifique-se de que a vedação está segura antes de montar novamente a porta.



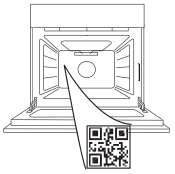
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra.	Falha do forno.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".
O visor apresenta a mensagem "Hot" (Quente) e a função selecionada não é iniciada.	Temperatura demasiado alta.	Deixe o forno arrefecer antes de ativar a função. Selecione uma outra função.
O monitor mostra um texto pouco claro e parece estar partido.	Definir outro idioma.	Contacte o Centro de Assistência Pós-venda ao Cliente mais próximo.

* Disponível apenas em determinados modelos

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Utilizar o código QR no seu aparelho
- visitando o nosso website **docs.whirlpool.eu**
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-Venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



Whirlpool

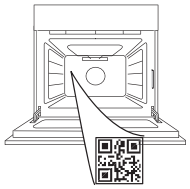
400011705340

БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ WHIRLPOOL ПРОДУКТ

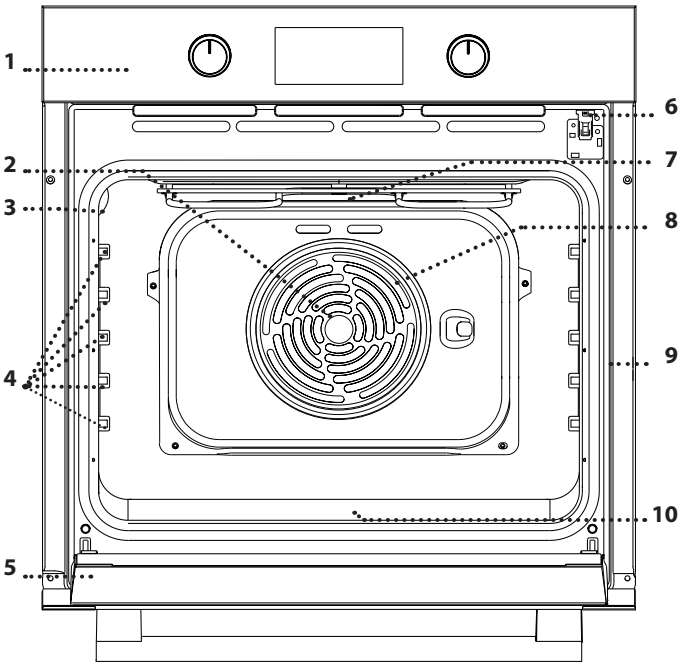
За да получавате по-пълно съдействие, регистрирайте вашия уред на **www.whirlpool.eu/register**

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

МОЛЯ, СКАНИРАЙТЕ QR КОДА НА ВАШИЯ УРЕД, ЗА ДА ПОЛУЧИТЕ ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ

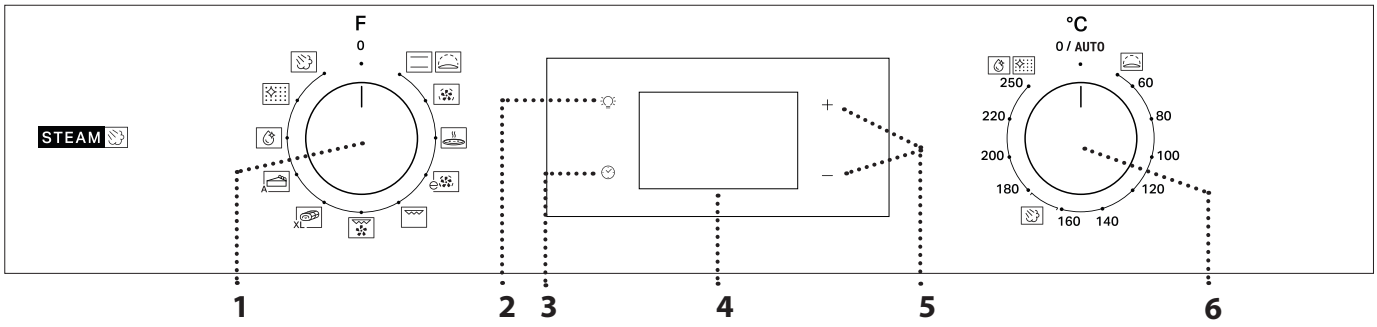


ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Контролен панел
2. Вентилатор
3. Лампа
4. Водачи на рафтовете(нивото е указано на стената на отделението за готвене)
5. Вратичка
6. Заключване на вратичката (заключва вратичката, докато трае автоматичното почистване и след това)
7. Най-горен нагревателен елемент/грил
8. Кръгъл нагревател (не се вижда)
9. Идентификационна табелка(да не се сваля)
10. STEAM място за наливане на вода

ОПИСАНИЕ НА КОМАНДНОТО ТАБЛО



1. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН ЗА ИЗБИРАНЕ
За включване на фурната с избиране на функция. Завъртете на позиция 0, за да изключите фурната.

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

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

4. ДИСПЛЕЙ

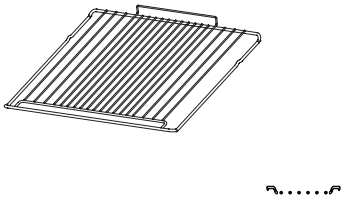
5. БУТОНИ ЗА РЕГУЛИРАНЕ
За промяна на настройките на време за готвене.

6. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН НА ТЕРМОСТАТА
Завъртете, за да изберете необходимата температура при активиране на ръчни функции.

Моля, имайте предвид: Типът копче може да варира в зависимост от модела. Ако копчетата се активират чрез натискане, натиснете надолу центъра на копчето, за да го освободите от място.

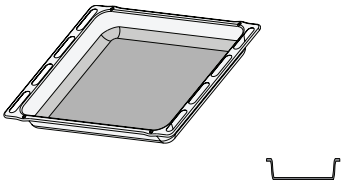
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



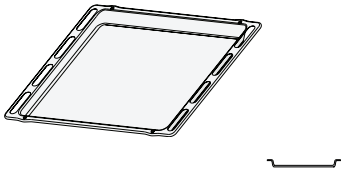
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кексове и други огнеупорни готварски съдове.

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ *



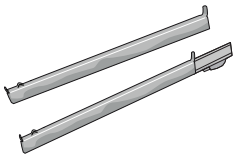
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ *



Използвайте за приготвяне на всички видове хляб и сладкиши, а също така и на печени меса, риба в пергамент и др.

ПЛЪЗГАЩИ СЕ ВОДАЧИ *



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

* Налично само при определени модели

Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел.

Други принадлежности могат да бъдат закупени отделно от следпродажбеното обслужване.

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

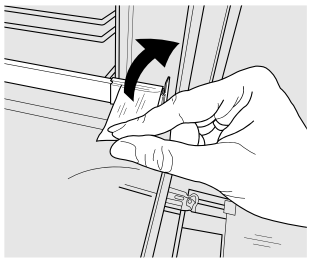
Поставете решетъчния рафт на необходимото ниво, като го хванете под лек наклон нагоре и първо подпрете повдигнатия заден край (насочен нагоре).

След това го плъзнете хоризонтално по водачите до възможно най-крайно положение.

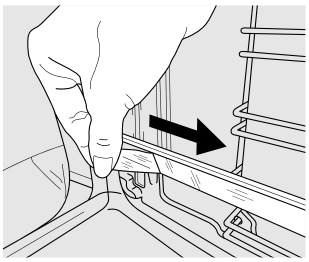
Останалите принадлежности, като тавата за печене, трябва да се поставят хоризонтално, като се плъзнат по носачите.

ПЛЪЗГАЩИ СЕ РАФТОВЕ И ВОДАЧИ

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



[a]



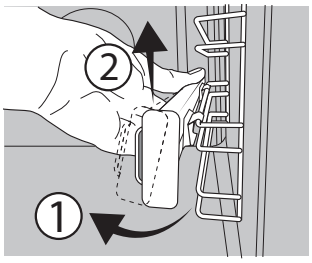
[b]

СВАЛЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ [c]

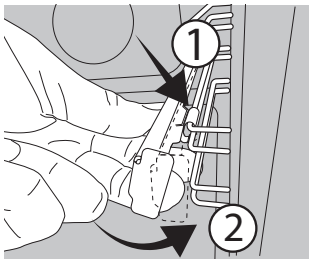
Изтеглете долната част на плъзгача за разкачане на долните куки (1) и изтеглете плъзгачите нагоре, като ги свалите от горните куки (2).

ПОВТОРЕН МОНТАЖ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ [d]

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



[c]



[d]

ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

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

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

FUNCTIONS (ФУНКЦИИ)

CONVENTIONAL (КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ)

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.

RISING (ВТАСВАНЕ)

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

FORCED AIR (ВЕНТИЛАТОР)

За готвене на различни храни, изискващи същата температура на готвене, на различни рафтове (максимум три) едновременно. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.

PIZZA (ПИЦА)

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

ECO FORCED AIR (ЕКО ВЕНТИЛАТОР)

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

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

GRILL (ГРИЛ)

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

TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)

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

MAXI COOKING (МАКСИ ПЕЧЕНЕ)

За печене на едри парчета месо (над 2,5 kg).

Препоръчваме да обръщате месото по време на готвенето, за да се опече еднакво от двете страни. Препоръчваме също от време на време да поливате месото, за да не стане прекалено сухо.

PASTRY AUTO (СЛАДКИШИ - АВТОМАТИЧНА)

Тази функция автоматично избира идеалната температура и време за печене на сладкиши. Активирайте функцията, когато фурната е студена.

STEAM+

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

ПАКЕТ FLEXI CLEAN

SMARTCLEAN

Действието на парата, която се пуска по време на този специален цикъл на почистване, позволява лесното почистване на замърсявания и остатъци от храна. За да активирате функцията за почистване "Smart Clean", налейте 100-120 ml питейна вода на дъното на фурната и завъртете бутона за избиране и бутона на термостата към иконата . Най-добре оставете функцията активирана 35 минути. Активирайте функцията, когато фурната е студена. Позицията на иконата не съответства на достигнатата температура по време на цикъла на почистване.

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ ЧРЕЗ ПИРОЛИЗА)

За премахване на замърсявания, причинени от готвене, чрез цикъл с много висока температура. За да активирате тази функция, завъртете бутона на термостата към . Позицията на иконата не съответства на действително достигнатата температура по време на цикъла на почистване.

ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

1. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

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



Използвайте + или −, за да зададете часа, и натиснете , за да потвърдите. Двете цифри за минутите ще започнат да мигат. Използвайте + или −, за да зададете минутите, и натиснете , за да потвърдите.

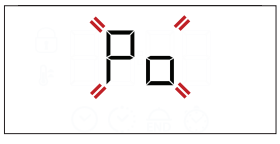
Моля, имайте предвид: Когато иконата мига, например след дълго прекъсване на захранването, ще трябва да нулирате времето.

2. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

По подразбиране фурната е програмирана да работи с мощност, по-висока от 3 kW (Hi). За да работи фурната с мощност, съвместима с електрозахранване в дома ви, по-малко от 2,9 kW (Lo), е необходимо да промените настройките.

За да влезете в менюто за промяна на настройката, завъртете *бутона за избиране* на , след което го върнете обратно на 0.

Веднага след това натиснете едновременно и задръжте за пет секунди + и −.



Използвайте + или −, за да промените настройката, след което натиснете и задръжте за най-малко две секунди , за да потвърдите.

3. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, останали от процеса на нейното производство: това е напълно нормално. Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагреете празна, за да премахнете остатъчните миризми.

Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности. Загрейте фурната до 250°C за около час. В това време фурната трябва да е празна.

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

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

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



2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

MANUAL (РЪЧЕН РЕЖИМ)

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



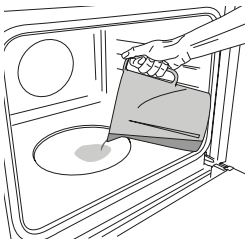
Моля, имайте предвид: По време на готвене можете да промените функцията, като завъртите бутона за избиране, или да регулирате температурата, като завъртите бутона на термостата. Тази функция няма да стартира, ако бутонът на термостата е на позиция **0 / AUTO** (с изключение на функция PASTRY AUTO). Можете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

ВТАСВАНЕ

За да стартирате функцията „Втасване“, завъртете *бутона на термостата* на позиция „Втасване“ (40 градуса) и поставете функционалния бутон в конвенционална позиция; ако фурната е зададена на друга температура, функцията няма да стартира.

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

STEAM



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

Моля, имайте предвид: Отварянето на вратичката и доливането на вода по време на готвене може да окаже неблагоприятен ефект върху крайния резултат от готвенето.

3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ И ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА

След стартиране на функцията се чува звуков сигнал и на дисплея се показва мигаща икона , показваща, че фазата на предварително загряване е активирана. Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и иконата свети непрекъснато на дисплея, за да покаже, че фурната е достигнала зададената температура: на този етап поставете продуктите във фурната и продължете с готвенето.

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

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

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

4. ПРОГРАМИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

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

DURATION (ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ)

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



Използвайте + или – , за да изберете желаната продължителност на готвене, и след това натиснете , за да потвърдите.

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

Моля, имайте предвид: За да отмените зададената продължителност на готвене, натискайте , докато иконата започне да мига на дисплея, след което с помощта на – нулирайте продължителността на готвене до „00:00“. Времето за готвене не включва фаза на подгряване.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/DELAYED START (ПРОГРАМИРАНЕ НА КРАЙНИЯ ЧАС НА ГОТВЕНЕ/ ОТЛОЖЕН СТАРТ)

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



Whirlpool

Използвайте + или – , за да зададете часа, в който искате да завърши готвенето, и потвърдете с ⏲ .

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

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

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

END OF COOKING (КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО)

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



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

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

5. НАСТРОЙКА НА ТАЙМЕРА

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

Натискайте ⏲ , докато иконата ◔ и "00:00" започнат да мигат на дисплея.



Използвайте + или – , за да зададете необходимото време, и потвърдете с ⏲ . Когато зададеното време изтече, ще се чуе звуков сигнал.

Забележки: За да отмените таймера, натискайте ⏲ , докато иконата ◔ започне да мига, след което с помощта на – нулирайте времето до „00:00".

6. ФУНКЦИЯ PYRO ЗА АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ

Не докосвайте фурната по време на пиролитичния цикъл.

Не допускайте деца и животни до фурната по време на пиролитичния цикъл и след това, до пълното проветряване на помещението.

Извадете всички принадлежности - включително и носачите - от фурната, преди да активирате функцията. Ако фурната е монтирана под плот за готвене, всички горелки и електрически котлони трябва да са изключени по време на цикъла на самопочистване.

За оптимално почистване отстранете най-големите замърсявания с мокра гъба, преди да използвате функцията за пиролитично почистване.

При наличието на остатъци от котлен камък избягвайте да активирате почистващия цикъл с пиролиза Pyro.

Препоръчваме Ви да използвате функцията Pyro само когато фурната е силно замърсена или отделя неприятна миризма по време на готвене.

За да активирате автоматичната почистваща функция, завъртете *бутона за избиране* и *бутона на термостата* до иконата ▦. Функцията ще се активира автоматично, вратичката ще се заключи и осветлението във фурната ще изгасне: На дисплея се изписва оставащото време до края, което се редува с "Pyro".





След завършване на цикъла вратичката остава заключена, докато температурата вътре във фурната се върне до безопасно ниво. Проветрявайте помещението по време на и след пиролитичния цикъл.

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВА-РИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖ-НОСТИ
Leavened cakes (Кейкове с мая)		Да	170	30 - 50	2
		Да	160	30 - 50	2
		Да	160	40 - 60	4 1
Сладкиш с пълнеж (чийзкейк, щрудел, плодов пай)		Да	160 - 200	35 - 90	2
		Да	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits / tartlets (Бисквити / тарталети)		Да	160	25 - 35	3
		Да	160	25 - 35	3
		Да	150	35 - 45	4 2
Choux buns (Бухтички шу)		Да	180 - 210	30 - 40	3
		Да	180 - 200	35 - 45	4 2
		Да	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringues (Целувки)		Да	90	150 - 200	3
		Да	90	140 - 200	4 2
		Да	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / Focaccia (Пица / фокача)		Да	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Да	190 - 250	20 - 50	4 2
Frozen pizza (Замразена пица)		Да	250	10 - 20	3
		Да	230-250	10 - 25	4 2
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 200	40 - 55	3
		Да	180 - 200	45 - 60	4 2
		Да	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vols-au-vents / puff pastry crackers (Vols-au-vents / крекери от бутер тесто)		Да	190 - 200	20 - 30	3
		Да	180 - 190	20 - 40	4 2
		Да	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Лазаня / паста на фурна/ канелони / плодови пити		Да	190 - 200	45 - 65	2
Lamb / veal / beef / pork 1 kg (Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg)		Да	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling (Печено свинско с коричка) 2 kg		Да	180 - 190	110 - 150	3
Пилешко/заешко/патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	2
Turkey / goose 3 kg (Пуйка / гъска 3 kg)		-	190 - 200	100 - 160	2
Baked fish / en papillote(fillets, whole) (Печена риба / ен папилот (филета, цяла))		Да	170 - 190	30 - 45	2

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетъчен рафт	Съд за печене на решетъчния рафт	Тава за печене/Тава за отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / тава за печене	Тава за отцеждане / тава за печене с 200 ml вода

FUNCTIONS (ФУНКЦИИ)	Конвенционално готвене	Вентилатор	Pizza	Грил	Турбо ГРИЛ	Еко вентилатор

Whirlpool

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВА-РИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖ-НОСТИ
Stuffed vegetables (Пълнени зеленчуци) (tomatoes (домати), courgettes (тиквички), aubergines (патладжани))		Да	180 - 200	50 - 70	3
Toasted bread (Препечен хляб)		5'	250	2 - 6	5
Fish fillets / slices (Рибни филета / парчета)		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Наденици / Кебап /Ребра / Хамбургери		-	250	15 - 30 *	5 4
Roast chicken (Печено пиле) 1-1,3 kg		Да	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Roast beef rare 1 kg (Говеждо печено алангле 1 kg)		Да	200 - 210	35 - 50 **	3
Leg of lamb / knuckle (Агнешко краче / бутче)		Да	200 - 210	60 - 90 **	3
Roast potatoes (Печени картофи)		Да	200 - 210	35 - 55	2
Vegetable gratin (Зеленчуков огретен)		-	200 - 210	25 - 55	3
Meat and potatoes (Месо и картофи)		Да	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fish and vegetables (Риба и зеленчуци)		Да	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne and meat (Лазаня и месо)		Да	200	50 - 100 ***	4 1
Пълно меню: плодов тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1)		Да	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Roast meat / stuffed roasting joints (Печено месо / пълнени плешки за печене)		-	170 - 180	100 - 150	3

* Обърнете храната по средата на готвенето
** Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене(ако е необходимо).

*** Приблизителна продължителност на готвенето: ястията могат да се изваждат от фурната по различно време в зависимост от личните предпочитания.

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА STEAM+

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

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетъчен рафт	Съд за печене на решетъчния рафт	Тава за печене/Тава за отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / тава за печене	Тава за отцеждане / тава за печене с 200 ml вода

FUNCTIONS (ФУНКЦИИ)	Конвенционално готвене	Вентилатор	Pizza	Грил	Турбо ГРИЛ	Еко вентилатор

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Уверете се, че фурната е студена, преди да извършвате каквато и да е поддръжка или почистване.

Не използвайте парочистачки.

Не използвайте телена вата, абразивни почистващи препарати или абразивни/ корозивни почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.

Носете ръкавици.

Фурната трябва да бъде изключена от електрическата мрежа, преди да се извършват каквито и да било дейности по поддръжка.

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са много замърсени, добавете няколко капки почистващ препарат с неутрално pH. Накрая забършете със суха кърпа.

Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

• След всяко използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна. За да изсушите конденза, който се е образувал в резултат на готвене на храни с високо съдържание на вода, оставете фурната да изстине напълно и след това я избършете с кърпа или гъба.

• За отстраняване на остатъчния котлен камък от дъното на фурната след готвене с функцията STEAM ви препоръчваме да изчистите вътрешната част на фурната с продукт, предоставен от отдела за следпродажбено обслужване (следвайте инструкциите, дадени върху продукта).

Препоръчително е да почиствате фурната най-малко на всеки 5 до 10 цикъла на готвене с функцията STEAM.

• Ако по вътрешните стени на фурната има засъхнала мръсотия, препоръчваме Ви да включите функцията за автоматично почистване с цел оптимални резултати от почистването. При наличието на остатъци от котлен камък избягвайте да активирате почистващия цикъл с пиролиза. Преди да активирате самопочистването, отстранете котления камък по описания по-нагоре начин.

• Вратичката може с лекота да се свали и постави обратно за по-лесно почистване на стъклото.

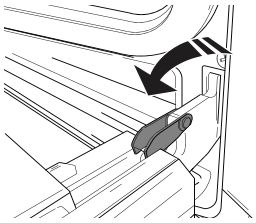
• Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Веднага след употреба накиснете принадлежностите във вода с добавен течен миещ препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

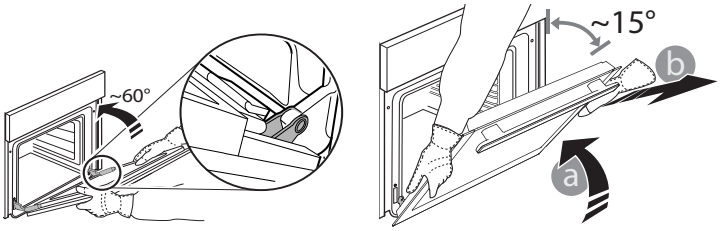
1. За **да свалите вратата**, отворете я напълно и спуснете ключалките, докато не се окажат в положение за отключване.



2. Затворете вратичката, доколкото е възможно.

Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Просто откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре (a), за да излезе от гнездата (b).

Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.



3. **За да поставите вратичката,** първо я приближете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

4. Спуснете вратата и след това я отворете напълно.

Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са спуснати докрай.

5. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не се случи, повторете посочените по-горе стъпки.

СМЯНА НА ЛАМПАТА

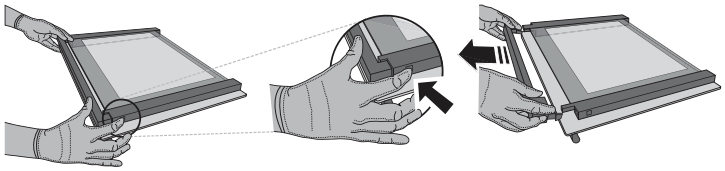
1. Изключете уреда от електрозахранването.
2. Развийте капачката на осветителното тяло, сменете лампата и завийте отново капачката.
3. Включете отново фурната към електрическата мрежа.

Моля, имайте предвид: Използвайте халогенни лампи 25 W/230 V тип G9, T300 °C. Лампата, използвана в уреда, е специално предназначена за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009).

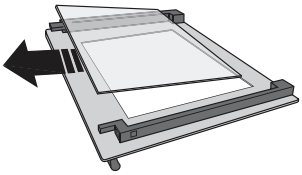
Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване. - Не боравете с крушките с голи ръце, тъй като отпечатъците от пръстите ви могат да ги повредят. Не използвайте фурната, преди да поставите на място капачката на лампата.

ПОЧИСТВАНЕ НА СТЪКЛАТА НА ВРАТИЧКАТА

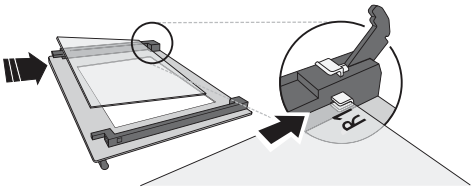
1. След като махнете вратата и я поставите върху мека повърхност с дръжката надолу, натиснете едновременно двете фиксиращи скоби и извадете горния край на вратата, като я издърпате към себе си.



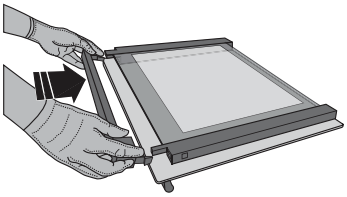
2. Повдигнете и хванете здраво вътрешното стъкло с две ръце, извадете го и го поставете върху мека повърхност, преди да го почиствате.



3. Поставете междинния панел (маркиран с "1R") преди да поставите вътрешния панел: За да сте сигурни, че сте поставили правилно стъклените панели, уверете се, че маркировката "R" се вижда в левия ъгъл. Първо поставете дългата страна на стъклото, обозначена с "R", в поддържащите гнезда, след това го спуснете на място. Повторете процедурата и за двата стъклени панела.



4. Монтирайте отново горния край: Щракване ще укаже правилно позициониране. Уверете се, че уплътнението е здраво, преди да монтирате отново вратата.



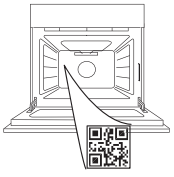
ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

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

* Налично само при определени модели

Правилата, стандартната документация и допълнителна информация за продукта можете да намерите, като:

- Използване на QR кода на вашето устройство
- Посетите нашия уебсайт **docs.whirlpool.eu**
- **Или като се свържете с отдела за следпродажбено обслужване** (вижте телефонния номер в гаранционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване съобщавайте кодовете, посочени на идентификационната табелка на вашия уред.



Whirlpool

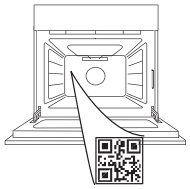
400011705340

DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL

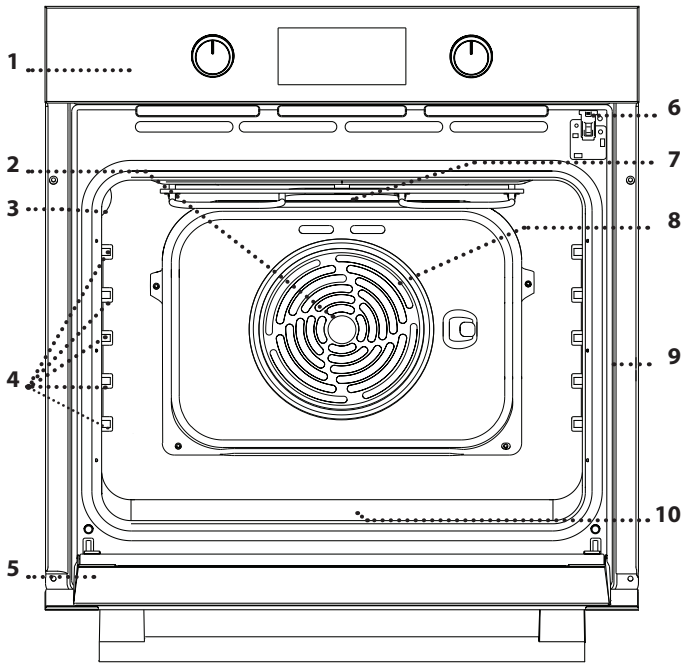
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na **www.whirlpool.eu/register**

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

ABYSTE ZÍSKALI VÍCE INFORMACÍ, NASKENUJTE PROSÍM QR KÓD NA VAŠEM SPOTŘEBIČI

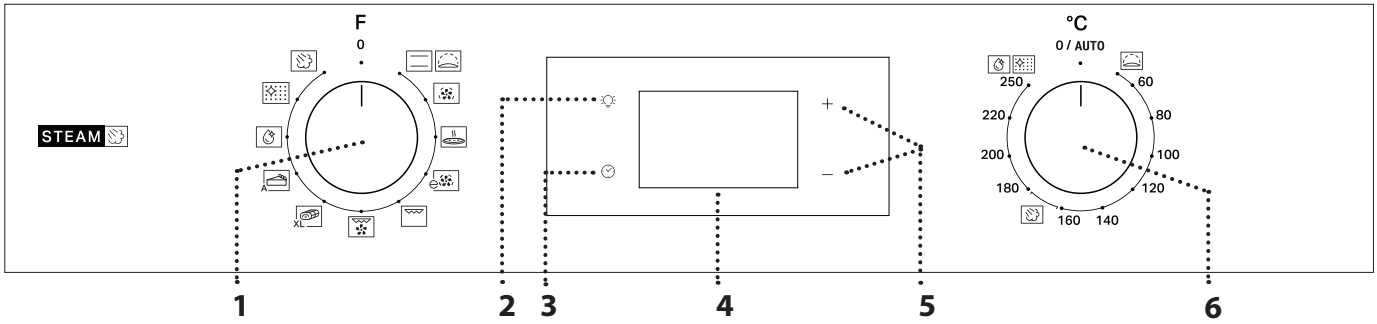


POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Osvětlení
4. Vodicí mřížky (úroveň je vyznačena na stěně vnitřního prostoru trouby)
5. Dvířka
6. Zámek dveří (uzamkne dveře po dobu automatického čištění a po jeho skončení)
7. Horní topné těleso / gril
8. Kruhové topné těleso (není vidět)
9. Identifikační štítek (neodstraňujte)
10. STEAM prohlubeň na pitnou vodu

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. VOLICÍ KNOFLÍK

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

2. OSVĚTLENÍ

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

3. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

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

Pro zobrazení času u vypnuté trouby.

4. DISPLEJ

5. TLAČÍTKA NASTAVENÍ

Pro změnu nastavení doby přípravy.

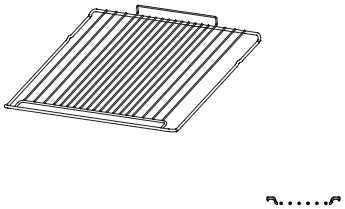
6. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočením se volí teplota při aktivaci manuálních funkcí.

Upozornění: Typ knoflíku se může lišit v závislosti na modelu. Jsou-li knoflíky aktivované (stisknutím), stlačením uprostřed je z polohy usazení uvolníte.

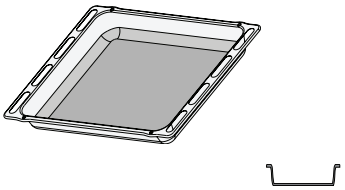
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



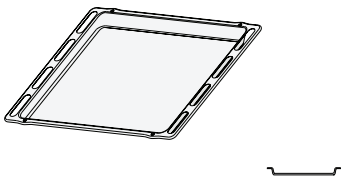
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádobí.

HLUBOKÝ PLECH*



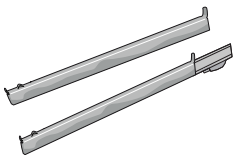
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ*



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

POSUVNÉ DRÁŽKY *



Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

* K dispozici pouze u určitých modelů

Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.

V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

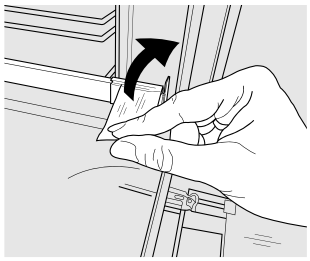
Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru).

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

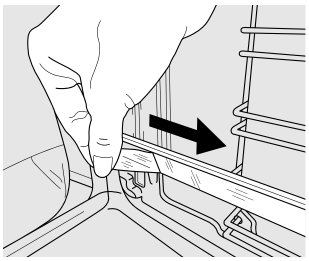
Další příslušenství, jako například plech na pečení, vkládejte ve vodorovné poloze zasunutím do drážek.

VÝSUVNÉ ROŠTY A VODICÍ DRÁŽKY

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



[a]



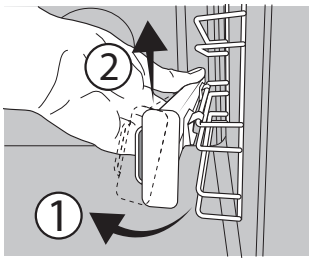
[b]

VYJMUTÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [c]

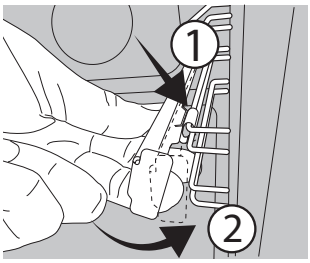
Zatáhněte za spodní část výsuvné lišty, aby došlo k vyháknutí ze spodních háčků (1) a následně zatáhněte směrem nahoru, čímž dojde k vysazení z horních háčků (2).

OPĚTOVNÉ NASAZENÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [d]

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



[c]



[d]

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

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

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

FUNKCE

TRADIČNÍ
Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

KYNUTÍ
Napomáhá sladkému nebo slanému těstu účinně vykynout. Funkce se zapíná otočením *ovladače termostatu* na příslušný symbol.

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

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

EKO HORKÝ VZDUCH
Pro pečení pečeně a nadívaného masa na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením.

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

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

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

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

PASTRY AUTO (CUKROVÍ A DORTY)
Tato funkce automaticky zvolí ideální teplotu a dobu pečení pro dorty a koláče. Před spuštěním cyklu musí trouba vychladnout.

STEAM + (FUNKCE PÁRA+)
Funkce „Pára+“ (Steam+) umožňuje dosáhnout vynikajícího výkonu díky přítomnosti páry v pečicím cyklu. Tato funkce automaticky řídí ideální teplotu pro přípravu nejrůznějších receptů; doby vaření hlavních pokrmů jsou uvedeny v příslušné tabulce. Funkci páry aktivujte vždy, je-li trouba studená, a na dno trouby nalijete 200 ml pitné vody. Pro aktivaci funkce „Pára+“ je třeba otočit knoflík termostatu do polohy na symbolu .

FLEXI CLEAN PACK (BALÍČEK FLEXI CLEAN)

SMARTCLEAN
Díky působení páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje tato funkce snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Za účelem aktivace funkce „Smart Clean“ nalijte na dno trouby 100–120 ml pitné vody a poté otočte volicí knoflík a knoflík termostatu na symbol . Nejlepší je používat funkci v délce 35 minut. Před spuštěním cyklu musí trouba vychladnout. Poloha ikony neodpovídá teplotě dosahované během cyklu čištění.

AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYRO
Slouží k odstranění nečistot z pečení pomocí cyklu s velmi vysokou teplotou. Pro aktivaci této funkce uveďte knoflík termostatu do polohy . Poloha symbolu neodpovídá skutečné teplotě dosažené během cyklu čištění.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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



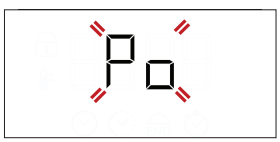
Pro nastavení hodin použijte + nebo – a pro potvrzení stiskněte . Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení minut. Pro nastavení minut použijte + nebo – a pro potvrzení stiskněte .

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

2. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE
Trouba je z výroby naprogramována tak, aby pracovala při výkonu vyšším než 3 kW („Hi“). Aby bylo možné troubu provozovat při výkonu odpovídajícímu výkonu vaší domácí sítě, který je nižší než 2,9 kW (Lo), bude třeba, abyste upravili nastavení.

Pro vstup do nabídky nastavení otočte *ovladačem výběru* na , a poté jej vraťte do polohy 0 .

Poté ihned na pět sekund podržte stisknutá tlačítka + a –.



Pomocí tlačítek + a – upravte nastavení a poté pro potvrzení podržte alespoň na dvě sekundy stisknuté tlačítko .

3. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

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

Zahřívejte troubu na 250 °C po dobu přibližně jedné hodiny. V této době musí být trouba prázdná.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

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



2. AKTIVUJTE FUNKCI

S RUČNÍM NASTAVENÍM

Pro spuštění zvolené funkce nastavte požadovanou teplotu otočením *ovladače termostatu*.



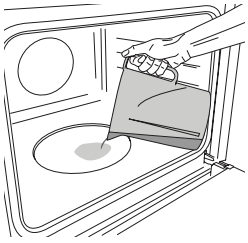
Uvědomte si prosím: Během pečení můžete změnit funkci otočením ovladače výběru nebo upravit teplotu otočením ovladače termostatu. Funkce se nespustí, pokud bude knoflík termostatu v poloze **0 / AUTO** (s výjimkou automatické funkce pro CUKROVÍ A DORTY (PASTRY AUTO). Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

KYNUTÍ

Pro spuštění funkce kynutí (Rising) otočte *knoflík termostatu* do polohy pro kynutí (40 stupňů) a knoflík funkce uveďte do polohy pro tradiční pečení; je-li trouba nastavena na jinou teplotu, funkce se nespustí.

Upozornění: Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

STEAM



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

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

3. PŘEDEHŘEV A ZBYTKOVÉ TEPLO

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

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

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

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

4. PROGRAMOVÁNÍ PEČENÍ

Před zahájením naprogramování vaření musíte zvolit funkci.

DOBA TRVÁNÍ

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



K nastavení požadované doby pečení použijte + nebo – a potvrzení proveďte stiskem .

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

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

NAPROGRAMOVÁNÍ ČASU UKONČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

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



K nastavení požadovaného času ukončení přípravy použijte + nebo – a potvrzení proveďte stiskem ⏲.

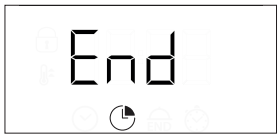
Aktivujte funkci otočením *ovladače termostatu* na požadovanou teplotu: Funkce je pozastavena a spustí se automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.

Upozornění: Pokud chcete nastavení zrušit, vypněte troubu otočením *ovladače výběru* do polohy 0.

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

KONEC PEČENÍ

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



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

Upozornění: Je-li aktivní časovač, na displeji se střídavě zobrazuje „END" a zbývající čas.

5. NASTAVENÍ ČASOVAČE

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

Tiskněte ⏲, dokud na displeji nezačne blikat ikona ◔ a „00:00".



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

Poznámky: Časovač zrušíte tak, že tisknete ⏲, dokud nezačne blikat ikona ◔, poté tlačítkem – vynulujete čas na „00:00".

6. AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ

Během cyklu pyrolytického čištění se trouby nedotýkejte.

Během pyrolytického čištění a po skončení cyklu udržujte děti a zvířata v bezpečné vzdálenosti od trouby (dokud není dokončen cyklus větrání).

Před aktivací této funkce vyjměte z trouby veškeré příslušenství, včetně bočních vodicích mřížek. V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky.

Pro dosažení dokonalých výsledků čistění odstraňte vlhkou houbičkou před zapnutím funkce pyrolytického čištění nejprve největší usazeniny.

Nespouštějte cyklus pyrolytického čištění, pokud je v troubě usazený vodní kámen.

Pokud je trouba silně znečištěna nebo se z ní při pečení uvolňují nepříjemné pachy, doporučujeme používat výhradně standardní funkci Pyrolytické čištění.

Pro aktivaci funkce automatického čištění otočte *ovladačem výběru* a *ovladačem termostatu* na ikonu ▨. Funkce se automaticky aktivujte, zamknou se dvířka a světlo v troubě zhasne: Na displeji se střídavě zobrazuje doba zbývající do konce cyklu a „Pyro".





Jakmile je cyklus dokončen, dvířka zůstanou zamknutá, dokud se teplota uvnitř trouby nevrátí na přijatelnou bezpečnou úroveň. Během cyklu pyrolytického čištění a po jejím skončení vyvětrejte místnost.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (Min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	170	30–50	2
		Ano	160	30–50	2
		Ano	160	40–60	4 1
Koláč s náplní (tvarohový koláč „cheesecake“, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	35–90	2
		Ano	160–200	40–90	4 2
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	160	25–35	3
		Ano	160	25–35	3
		Ano	150	35–45	4 2
Choux buns (Odpalované pečivo)		Ano	180–210	30–40	3
		Ano	180–200	35–45	4 2
		Ano	180–200	35–45	5 3 1
Pusinky		Ano	90	150–200	3
		Ano	90	140–200	4 2
		Ano	90	140–200	5 3 1
Pizza/focaccia (typ chlebového pečiva)		Ano	190–250	15–50	1 / 2
		Ano	190–250	20–50	4 2
Mražená pizza		Ano	250	10–20	3
		Ano	230–250	10–25	4 2
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Ano	180–200	40–55	3
		Ano	180–200	45–60	4 2
		Ano	180–200	45–60	5 3 1
Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	3
		Ano	180–190	20–40	4 2
		Ano	180–190	20–40	5 3 1
Lasagne / zapečené těstoviny / plněné těstoviny „canneloni“ / pečené pudingy typu „flan“		Ano	190–200	45–65	2
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	3
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		Ano	180–190	110–150	3
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	2
Krůta/husa 3 kg		–	190–200	100–160	2
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	170–190	30–45	2
Plněná zelenina (tomatoes (rajčata), courgettes (cukety), aubergines (lilky))		Ano	180–200	50–70	3

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

FUNKCE	Tradiční	Horký vzduch	Pizza	Gril	Turbo gril	Eko horký vzduch

Whirlpool

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (Min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Opečený chléb		5'	250	2–6	5
Rybí filé / plátky		–	230–250	15–30 *	4 3
Klobásy/kebaby/ žebírka/hamburgery		–	250	15–30 *	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		Ano	200–220	55–70 **	2 1
Krvavý rostbíf 1 kg		Ano	200–210	35–50 **	3
Jehněčí kýta/koleno		Ano	200–210	60–90 **	3
Pečené brambory		Ano	200–210	35–55	2
Zapékaná zelenina		–	200–210	25–55	3
Maso a brambory		Ano	190–200	45–100 ***	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50 ***	4 2
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 ***	4 1
Kompletní jídlo: ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	180–190	40–120 ***	5 3 1
Pečené maso / nadívané maso		–	170–180	100–150	3

* V polovině doby pečení jídlo obraťte

** Po uplynutí dvou třetin doby přípravy jídlo obraťte (v případě potřeby).

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

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY S FUNKCÍ PÁRA+

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

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

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

FUNKCE	Tradiční	Horký vzduch	Pizza	Gril	Turbo gril	Eko horký vzduch

Whirlpool

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Nepoužívejte parní čističe.

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

Používejte bezpečnostní rukavice.

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

Povrchy čistěte vlhkou utěrkou 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, pokud možno 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.

Na odstranění vodního kamene ze spodní části trouby po pečení STEAM doporučujeme prostředky dodávané poprodejním servisem (řiďte se pokyny přiloženými k produktu).

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

• Nachází-li se na vnitřních plochách odolná špína, pro dosažení optimálních výsledků čištění doporučujeme spustit funkci automatického čištění. Nespouštějte cyklus pyrolytického čištění, pokud je v troubě usazený vodní kámen. Před jeho aktivací odstraňte vodní kámen, jak je popsáno výše.

• Pro snazší čištění skla lze dvířka trouby snadno vysadit a znovu nasadit.

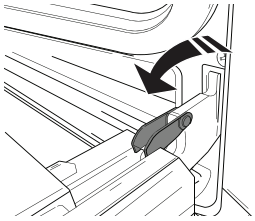
• Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

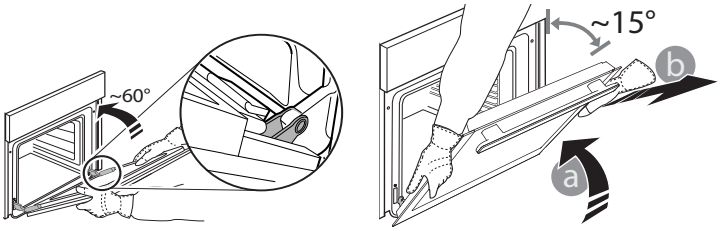
1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



2. Dvířka dobře uzavřete.

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

Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.



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

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

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

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

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

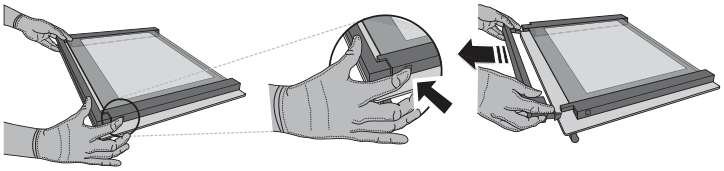
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Upozornění: Používejte halogenové žárovky 25 W / 230 V, typ G9, T 300 °C. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009).

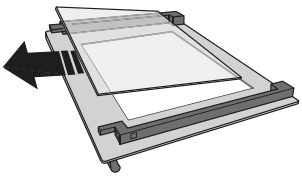
Žárovky lze zakoupit v servisním středisku. - Žárovky nechytejte holýma rukama, protože otisky prstů mohou být příčinou zničení. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

ČIŠTĚNÍ SKLA DVÍŘEK

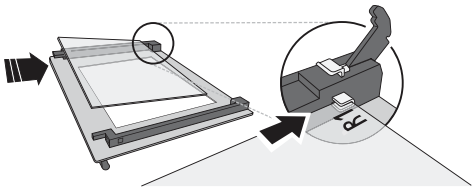
1. Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.



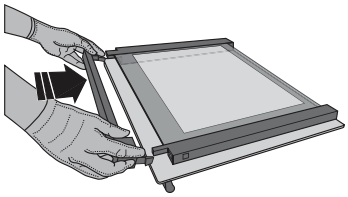
2. Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.



3. Před vrácením vnitřního panelu na místo znovu nasaďte střední tabuli (označenou symbolem „1R"): Při správném usazení skla je symbol „R" v levém rohu. Nejprve zasaďte delší stranu skla označenou písmenem „R" do rámečku a poté sklo sklopte do správné polohy. Tento postup opakujte s oběma tabulemi skla.



4. Namontujte horní lištu: Zacvaknutí indikuje správnou montáž. Před nasazením dvířek zkontrolujte těsnění.

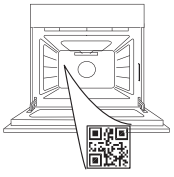


ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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

* Dostupné pouze u určitých modelů

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:
- Pomocí QR kódu ve vašem spotřebiči
- na naší webové stránce **docs.whirlpool.eu**,
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



Whirlpool

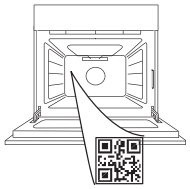
400011705340

TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT

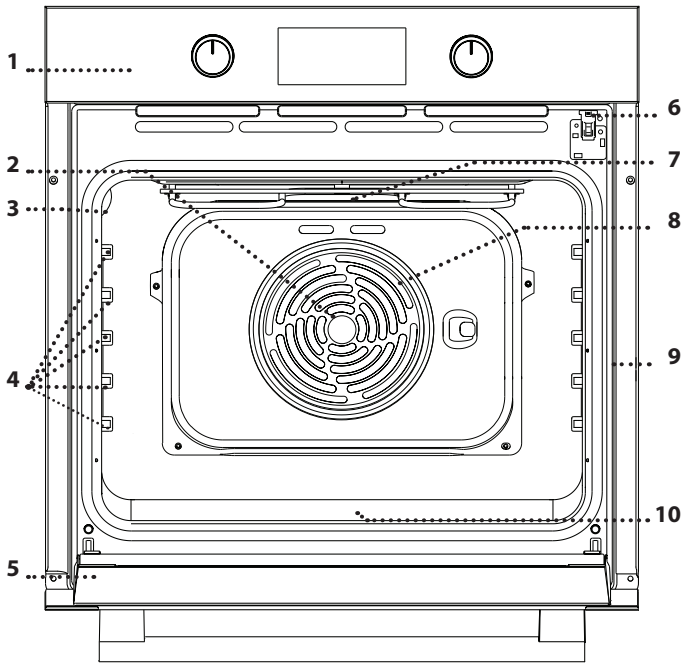
Registrér venligst dit produkt på **www.whirlpool.eu/register**, for at modtage en mere komplet assistance

Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT, FOR AT INDHENTE FLERE OPLYSNINGER

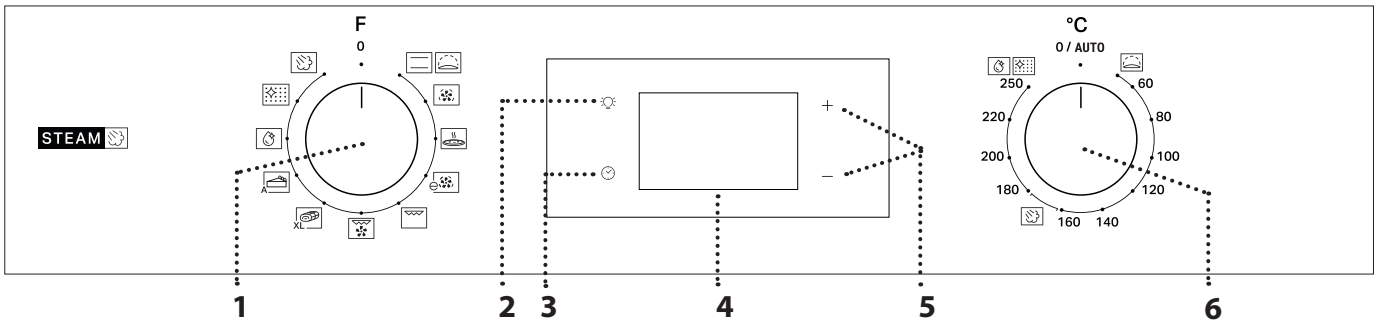


PRODUKTBESKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Lampe
4. Skinner (niveauet er anført på siden af ovnrummet)
5. Låge
6. Lågeblokering (låser lågen under og efter den automatiske rengøring)
7. Øverste varmelegeme/grill
8. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
9. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
10. STEAM prægning til drikkevand

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



1. VÆLGEKNAP

Bruges til at tænde og slukke for ovnen, ved at vælge en funktion. Sluk for ovnen, ved at dreje knappen over på 0.

2. LYS

Tryk for tændt ovn på ☼ for at tænde eller slukke for lyset i ovnrummet.

3. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT

Adgangsgivende til indstilling af tilberedningstid, udskudt start og minutur.

Til visning af klokkeslættet når ovnen er slukket.

4. DISPLAY

5. JUSTERINGSKNAPPER

Til ændring af tilberedningstidens indstilling.

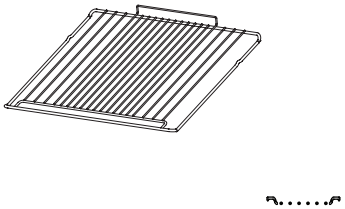
6. TERMOSTATKNAP

Drej den for at vælge den ønskede temperatur, når du aktiverer manuelle funktioner.

Bemærk: Knappens type kan variere alt efter modeltype. Hvis knapperne er trykaktiverede, skal du trykke ned på midten af knappen for at udløse den fra sædet.

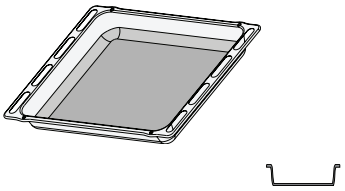
TILBEHØR

RIST



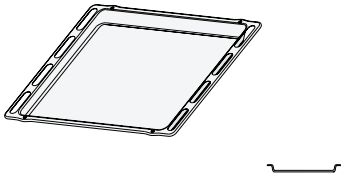
Anvendes til tilberedning af mad eller som understøtning til pander, kageforme og andre ovnfaste kogegrej.

DRYPBAKKE *



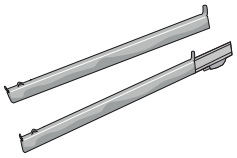
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grønsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

BRADEPANDE *



Anvendes til at tilberede brød og tærter, men også til stege, fisk i fad, etc.

GLIDESKINNER *



Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

* Findes kun på visse modeller

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR

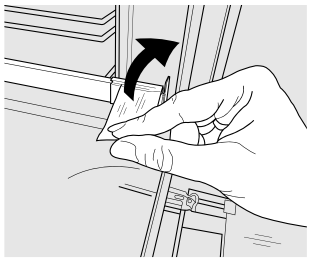
Sæt risten i den ønskede ribbe ved at holde en smule på skrå, så bagsiden med den hævede del (vendt opad) anbringes først.

Skub den herefter vandret ind langs glideskinnerne og helt i bund.

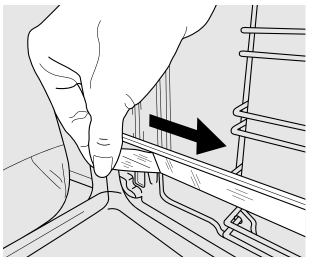
Andet tilbehør, så som bradepanden, skal sættes vandret i, og skubbes på glideskinnerne.

UDTRÆKSHYLDER OG STYRESKINNER

Fjern den beskyttende tape [a] før ovnen tages i brug og aftag herefter den beskyttende folie [b] på glideskinnerne.



[a]



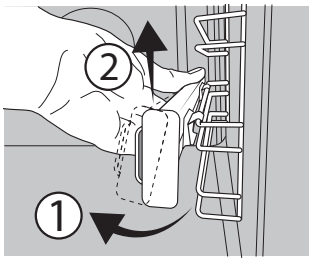
[b]

UDTAGNING AF GLIDESKINNERNE [c]

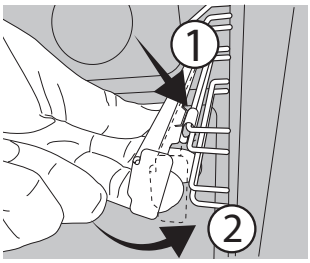
Træk den nedre del af glideskinnen for at frakoble de nedre kroge (1) og træk glideskinnerne opad så de løftes fri af de øvre kroge (2).

GENMONTERING AF GLIDESKINNERNE [d]

Sæt de øvre kroge fast på rillerne (1) og tryk herefter den nedre del af glideskinnerne imod rillerne indtil de nedre kroge klikker (2).



[c]



[d]

AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

1. Rillerne kan tages ud ved at tage forsvarligt fat om den ydre del af skinnen og trække den mod dig selv så understøtningen og de to interne stifter trækkes ud af sædet.

2. Rillerne genmonteres ved at anbringe dem ved ovnrummet og starte med at sætte de to stifter i deres sæder. Placér herefter den udvendige del ved dets sæde, indsæt understøtningen og tryk med fast hånd i retning af siden af ovnrummet, for at være sikker på at rillen er forsvarligt fastgjort.

FUNCTIONS (FUNKTIONER)

OVER-/UNDERVARME
Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.

RISING (DEJHÆVNING)
For at hjælp sødet eller salt dej med at hæve effektivt. Drej *termostatknappen* over på ikonet, for at aktivere denne funktion.

FORCED AIR (VARMLUFT)
Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.

PIZZA
Til bagning af forskellige typer og størrelser af brød og pizza. Det er en god ide at bytte om på bagepladernes placering, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

ECO FORCED AIR (ØKO-VARMLUFT)
Til tilberedning af stege og farserede stegte stykker på en enkelt plade. Overdreven udtørring af maden forebygges af en let, intermitterende luftcirkulation.

Når denne ØKO-funktion er i brug, er lyset slukket under hele tilberedningen, men kan tændes igen ved at trykke på .

GRILL
Til grillstegning af bøffer, kebab og pølser, gratinering af grønsager eller brødristning. Vi anbefaler at bruge en drypbakke til at opsamle safterne fra tilberedningen, når der grilles kød: Anbring bakken på en af rillerne under risten og hæld 200 ml drikkevand heri.

TURBO GRILL
Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at bruge en drypbakke til at opsamle safterne fra tilberedningen: Anbring bakken på en af rillerne under risten og hæld 200 ml drikkevand heri.

MAXI COOKING
Til tilberedning af store kødstykker (mere end 2,5 kg).

Vi anbefaler at vende kødet under tilberedningen for at sikre, at det brunes jævnt på begge sider. Vi anbefaler ligeledes at dryppe kødstykket hyppigt for, at det ikke skal blive for tørt.

PASTRY AUTO (BAGVÆRK AUTO)
Denne funktion vælger automatisk den ideelle temperatur og bagetid til kager. Ovnen skal være kold, når funktionen aktiveres.

STEAM+ (DAMP+)
Funktionen Steam+ gør det muligt at opnå excellente ydelser takket være tilstedeværelsen af damp i tilberedningscyklussen. Denne funktion administrerer automatisk den ideelle temperatur til tilberedning en lang række opskrifter; tilberedningens varighed for de væsentligste retter vises i den relevante tilberedningstabel. Aktivér altid dampfunktionen når ovnen er kold og efter at have hældt 200 ml vand i bunden af ovnrummet. Aktivering af Steam+ funktionen kræver, at termostatknappen drejes over i ikonets position.

FLEXI CLEAN-PAKKE

SMARTCLEAN
Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus med lav temperatur gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Rengøringsfunktionen "Smart Clean" aktiveres ved at hælde 100-120ml drikkevand i bunden af ovnen og herefter dreje vælgeknappen og termostatknappen over på ikonet . Det er bedst at anvende funktionen i 35`. Ovnen skal være kold, når funktionen aktiveres. Ikonets position svarer ikke til den oparbejdede temperatur under rengøringscyklussen.

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (AUTOMATISK RENGØRING - PYRO)
Til eliminering af stænk fra tilberedningen ved hjælp af en cyklus med en meget høj temperatur. Drej termostatknappen over på , for at aktivere denne funktion. Ikonets position svarer ikke til den reelle temperatur, der opnås under rengøringscyklussen.

FØRSTEGANGSBRUG

1. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT
Det er nødvendigt, at indstille klokkeslættet første gang, man tænder for apparatet: Tryk på indtil ikonet og timernes to cifre begynder at blinke på displayet.



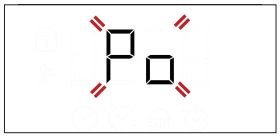
Benyt + eller − til at indstille timetallet, og tryk på , for at bekræfte. Minutternes to cifre begynder at blinke. Benyt + eller − til at indstille minuttallet, og tryk på , for at bekræfte.

Bemærk: Når ikonet blinker, for eksempel efter et længerevarende strømsvigt, vil du skulle genindstille klokkeslættet.

2. INDSTIL STRØMFORBRUGET
Som standard er ovnen programmeret til at virke med en strøm på over 3 kW (Hi). Du skal ændre indstillingerne, for at kunne bruge ovnen med en strøm, som er kompatibel med en husholdningsstrømforsyning på under 2,9 kW (Lo).

Menuen åbnes ved at dreje *vælgeknappen* over på og herefter tilbage på 0.

Tryk og hold straks herefter + og − trykket i fem sekunder.



Anvend + eller − til at ændre indstillingen, og hold så trykket i mindst to sekunder, for at bekræfte.

3. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden.

Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud.

Opvarm ovnen til 250 °C i cirka en time. Ovnen skal være tom i dette tidsrum.

Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Drej *vælgeknappen* over på symbolet for den ønskede funktion, for at vælge den: Displayet vil tænde og der lyder et signal.



2. AKTIVERING AF EN FUNKTION

MANUEL

Drej *termostatknappen* for at indstille den ønskede temperatur og starte den valgte funktion.



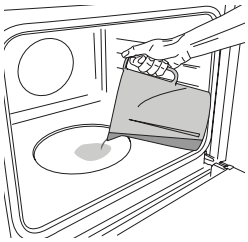
Bemærk: Under tilberedningen kan man ændre funktionen, ved at dreje på vælgeknappen, eller justere temperaturen, ved at dreje på termostatknappen. Funktionen starter ikke, hvis termostatknappen står på positionen **0 / AUTO** (bortset fra funktionen BAGVÆRK AUTO). Du kan indstille tilberedningens varighed, tilberedningens afslutningstidspunkt (kun hvis du indstiller en varighed) og et minutur.

HÆVNING

For at starte funktionen "Dejhævning" skal du dreje *termostatknappen* til dejhævningsposition (40 grader) og sætte funktionsknappen i over-/undervarmeposition; hvis ovnen er indstillet på en anden temperatur, vil funktionen ikke starte.

Bemærk: Du kan indstille tilberedningens varighed, tilberedningens afslutningstidspunkt (kun hvis du indstiller en varighed) og et minutur.

STEAM



Hæld 200 ml drikkevand i bunden af ovnen for at starte dampfunktionen. Vælg funktionen ved at dreje vlægeknappen med uret og over på det relevante ikon, mens termostatknappen kan drejes over på enhver position imellem 160 og 180°C (som foreslået af ikonet). Funktionen går i gang og det aktuelle klokkeslæt vies på displayet. Forvarme er ikke nødvendig. Drej vælgeknappen over på positionen 0, for at afslutte tilberedningen. Åbne ikke lågen og hæld aldrig mere vand i oven under tilberedning med damp.

Bemærk: Åbning af lågen og påfyldning af vand under tilberedningen kan have en negativ virkning på tilberedningens resultat.

3. FORVARMNING OG RESTERENDE VARME

Når funktionen starter vil der lyde et signal og et blinkende ikon på displayet angiver, at forvarmningsfasen er aktiveret. Ved afslutningen af denne fase lyder der et signal og det konstant tændte ikon på displayet vil vise, at ovnen har oparbejdet den indstillede temperatur: Stil nu retten i ovnen og start tilberedningen.

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt.

Efter tilberedning og med inaktiveret funktion vil ikonet muligvis stadig være synligt på displayet, selv efter at afkølingens blæser er stoppet, for at vise, at der er resterende varme i ovnrummet.

Bemærk: Tiden der går før ikonet slukker varierer, fordi den afhænger af en række faktorer såsom omgivelsestemperatur og den anvendte funktion. Produktet skal under alle omstændigheder betragtes som værende slukket, når vælgeknappens står på "0".

4. PROGRAMMERING AF TILBEREDNING

Du skal vælge en funktion, før du kan begynde at programmere tilberedningen.

VARIGHED

Tryk fortsat på indtil ikonet og "00:00" begynder at blinke på displayet.



Brug + eller – for at indstille den ønskede tilberedningstid, og tryk så på for at bekræfte.

Aktivér funktionen ved at dreje *termostatknappen* over på den ønskede temperatur: Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.

Bemærk: Man kan slette den indstillede tilberedningstid, ved at holde trykket, indtil ikonet begynder at blinke på displayet og herefter indstille tilberedningstiden på "00:00" vha. – . Denne tilberedningstid omfatter en forvarmningsfase.

PROGRAMMERING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID/ UDSKUDT START

Efter indstilling af en tilberedningstid kan funktionens start udskydes ved at programmere sluttiden: Tryk på indtil ikonet og det nuværende klokkeslæt begynder at blinke på displayet.



Whirlpool

Brug + eller – til at indstille det ønskede slutningstidspunkt, og tryk på ⏲ for at bekræfte.

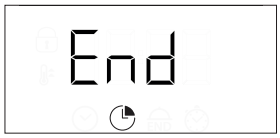
Aktivér funktionen ved at dreje *termostatknappen* over på den ønskede temperatur: Funktionen forbliver i pausetilstand indtil den starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.

Bemærk: Sluk for ovnen ved at dreje ***vælgeknappen*** over på positionen 0 , for at annullere indstillingen.

Funktionen Udskudt start står ikke til rådighed for Grill og Turbo Grill funktionerne.

ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at funktionen er færdig.



Drej på *vælgeknappen*, for at vælge en anden funktion, eller over på positionen " 0 ", for at slukke ovnen.

Bemærk: Hvis minuturet er aktiveret viser displayet "END" skiftevis med den tilbageværende tid.

5. INDSTILLING AF MINUTURET

Denne funktion hverken afbryder eller programmerer tilberedningen, men lader dig bruge displayet som et minutur, enten under en aktiv funktion eller når ovnen er slukket.

Tryk fortsat på ⏲ indtil ikonet ◔ og "00:00" begynder at blinke på displayet.



Brug + eller – for at indstille det ønskede klokkeslæt, og tryk på ⏲ for at bekræfte. Der lyder et signal, når minuturet er færdig med nedtællingen til det valgte tidspunkt.

Bemærk: Timeren kan slettes ved at holde ⏲ trykket, indtil ikonet ◔ begynder at blinke og herefter anvende – til at indstille tiden på "00:00".

6. AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION – PYRO

Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen. Hold børn og dyr på afstand af ovnen under og efter Pyro-cyklussen (indtil rummet er blevet udluftet).

Tag alt tilbehør - inklusiv styreskinnerne - ud af ovnen før funktionen aktiveres. Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal du kontrollere, at blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningscyklussen.

For at opnå et optimalt resultat skal det værste snavs fjernes med en fugtig klud, før Pyro-funktionen anvendes.

Undgå at aktivere pyrolysecyklussen hvis der er rester af kalksten.

Vi anbefaler kun at køre pyrolysefunktionen hvis apparatet er meget snavset eller der er en ubehagelig lugt under tilberedningen.

Drej *vælgeknappen* og *termostatknappen* over på ikonet ▦, for at aktivere den automatiske rengøringsfunktion. Funktionen aktiveres automatisk, lågen blokeres og lyset inde i ovnen slukker: Displayet viser skiftevis den tilbageværende tid og "Pyro".





Når cyklussen er fuldført, forbliver lågen blokeret indtil temperaturen inde i ovnen er faldet til et sikkert niveau. Udluft rummet under og efter en pyrolysecyklus.

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARM-NING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min)	NIVEAU OG TILBEHØR
Kager med hævemiddel		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	40 - 60	4 1
Kager med fyld (cheese cake, strudel, frugttærte)		Ja	160 – 200	35 - 90	2
		Ja	160 – 200	40 - 90	4 2
Småkager / Tarteletter		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	150	35 - 45	4 2
Vandbakkelser		Ja	180 - 210	30 - 40	3
		Ja	180 - 200	35 - 45	4 2
		Ja	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Marengs		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 2
Frossen pizza		Ja	250	10 - 20	3
		Ja	230-250	10 - 25	4 2
Salte kager (grønsagstærte, quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55	3
		Ja	180 - 200	45 - 60	4 2
		Ja	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vol-au-vents / butterdejssnitter		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 2
		Ja	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / pastaret i ovn / canneloni / postejer		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lam / kalv / okse / svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Flæskesteg med svær 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	3
Kylling / kanin / and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Kalkun / gås 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Ovnstegt fisk/ fisk i fad (filet, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Fyldte grøntsager (tomater, Squash, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 70	3

TILBEHØR	Rist	Bageform på risten	Bradepande / Dryppebakke eller bageform på risten	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke / Bradepande med 200 ml vand

FUNKTIONER	Over/underv.	Varmluft	Pizza	Grill	Turbo grill	Øko varmluft

Whirlpool

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARM-NING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min)	NIVEAU OG TILBEHØR
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5
Fiskefiletter/skiver		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Pølser / grillspyd / spareribs / hakkebøf		-	250	15 - 30 *	5 4
Stegt kylling 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Oksesteg - rød 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50 **	3
Lammekølle/skank		Ja	200 - 210	60 - 90 **	3
Steg kartofler		Ja	200 - 210	35 - 55	2
Grønsagsgratin		-	200 - 210	25 - 55	3
Kød og kartofler		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fisk og grøntsager		Ja	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 ***	4 1
Fuldt måltid: frugttærte (niveau 5) /lasagne (niveau 3) / kød (niveau 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Spidstegt kød / farserede stegte stykker		-	170 - 180	100 - 150	3

* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
** Vend maden, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

*** Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængig af personlig præference.

STEAM+ TILBEREDNINGSTABEL

MAD	OPSKRIFT	MÆNGDE	TID (min)	TILBEHØR	NIVEAU	VAND
BRØD	Kuvertbrød	80-100 g	30 - 45		2	200 ml
	Sandwichbrød i form	300-500 g	40 - 60			
	Brød	500g-2 kg	50 - 100			
	Flute	200-300 g	30 - 45			
KØD	Steg	1 kg	60 - 110			
	Ribben	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Kylling	1-1,5 kg	55 - 80			
	Kylling/Kalkun	3 kg	100 - 140			
FISK	Oksefilet	0,5-2 cm	15 - 25			
	Oksefilet	2-4 cm	20 - 35			
	Fisk (hel)	300 - 600 g	20 - 30			
	Fisk (hel)	600 -1200 g	25 - 45			
GRØNTSAGER	Dampkogte kartofler	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Fyldte peberfrugter	1-2 kg	35 - 55			
	Dampkogte broccoli	0,3-1 kg	30 - 50			
	Dampkogte courgetter	0,5-1,5 kg	30 - 50			
BAGVÆRK	Småkager	en bakke	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Sandkage	500-700 g	30 - 50			
	Tærte	en form	35 - 55			

Start kun funktionen STEAM+ for kold ovn. Åbning af lågen og påfyldning af vand under tilberedningen kan have en negativ virkning på tilberedningens resultat.

TILBEHØR	Rist	Bageform på risten	Bradepande / Dryppebakke eller bageform på risten	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke / Bradepande med 200 ml vand

FUNKTIONER	Over/underv.	Varmluft	Pizza	Grill	Turbo grill	Øko varmluft

Whirlpool

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Brug aldrig damprensere.

Brug ikke ståluld, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.

Brug beskyttelseshandsker.

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.

Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

INDVENDIGE OVERFLADER

• Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. Lad ovnen køle helt af og tør den så med en klud eller svamp, for at fjerne eventuel kondens, der måtte være skabt af tilberedning af mad med et højt vandindhold.

• Det anbefales at rengøre bunden af ovnrummet, for at fjerne tilbageværende kalkaflejringer efter STEAM tilberedningen, med de af serviceafdelingen leverede produkter (følg venligst produkternes medfølgende anvisninger).
Rengøring anbefales mindst hver 5. til 10. STEAM tilberedningscyklus.

• Hvis der er genstridigt snavs på de indre flader, anbefales det at køre den automatiske rengøringsfunktion, for at opnå optimale rengøringsresultater. Undgå at aktivere pyrolysecyklussen hvis der er rester af kalksten. Rengør for kalksten som beskrevet i det ovenstående, før den aktiveres.

• Lågen kan nemt demonteres og genmonteres for at lette glassets rengøring.

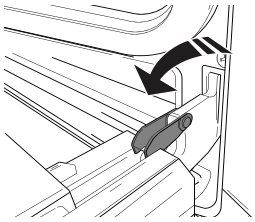
• Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovndøren.

TILBEHØR

Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

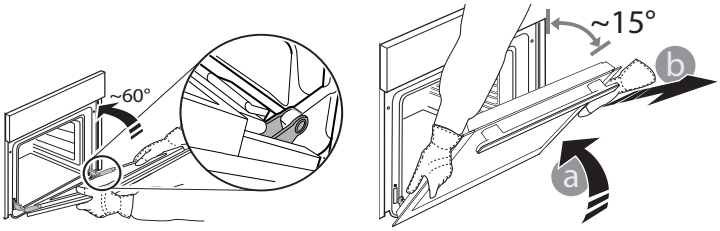
1. For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.



2. Luk lågen så meget som muligt.

Tag ordentligt fat om lågen med begge hænder – tag ikke fat i håndtaget. Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad (a), indtil, den frigøres fra lejet (b).

Læg lågen på den ene side på en blød overflade.



3. Genmontér lågen ved at sætte den på ovnen, indregulere hængslernes kroge efter deres sæder og fastgøre den øvre del i sædet.

4. Skub lågen nedad og åbn den herefter helt op.

Skub fæsteelementerne tilbage i deres oprindelige position: Sørg for at de trykkes helt i bund.

5. Prøv at lukke lågen og kontrollér at den står på linje med betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin..

UDSKIFTNING AF PÆREN

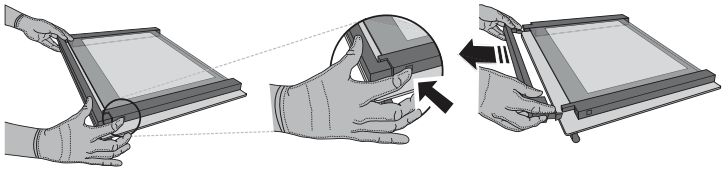
1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skru skærmen af lyspunktet, udskift pæren og skru skærmen på lyspunktet igen.
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

Bemærk: Brug 25 W/230 V type G9, T300 °C halogenpærer. Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009).

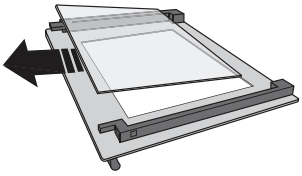
Pærerne kan købes hos serviceafdelingen. - Håndter ikke pærerne med din bare hænder, da dine fingeraftryk eventuelt beskadiger dem. Ovnen må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

RENGØRING AF LÅGEGLAS

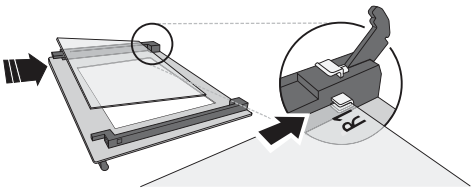
1. Når lågen er demonteret og ligger på en blød overflade med håndtaget vendt nedad, skal du trykke samtidigt på de to låseklemmer og fjerne den øvre kant af lågen ved at trække den mod dig selv.



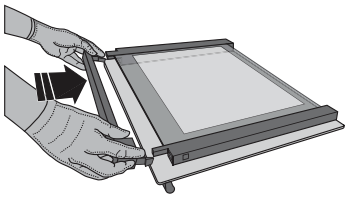
2. Løft den indre rude med begge hænder, tag den af og læg den på en blød overflade, før den rengøres.



3. Anbring først den mellemste rude (mærket med "1R") og herefter den indvendige rude: Sørg for at mærket "R" er synligt i det venstre hjørne, for at placere glasruderne korrekt. Sæt først den lange side af ruden med mærket "R" i støttesæderne og skub den så i position. Gentag denne procedure med begge glasruderne.



4. Genmontér den øvre kant: Et klik vil angive den korrekte placering. Sørg for at forseglingen er sikker, før lågen genmonteres.

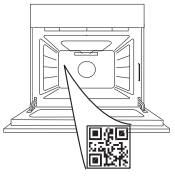


FEJLFINDING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Fejl i ovn.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".
På displayet vises meddelelsen "Hot" (Varm) og den valgte funktion vil ikke starte.	For høj temperatur.	Lad ovnen køle af, før funktionen aktiveres. Vælg en anden funktion.
Displayets tekst er uklar og det ser ud til at være i stykker.	Andet indstillet sprog.	Kontakt dit nærmeste kundeservicecenter.

* Kun disponibel på visse modeller

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:
- Bruge QR-koden på dit apparat
- Besøge vores website **docs.whirlpool.eu**
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



Whirlpool

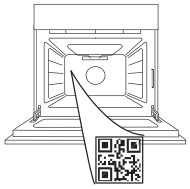
400011705340

TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE

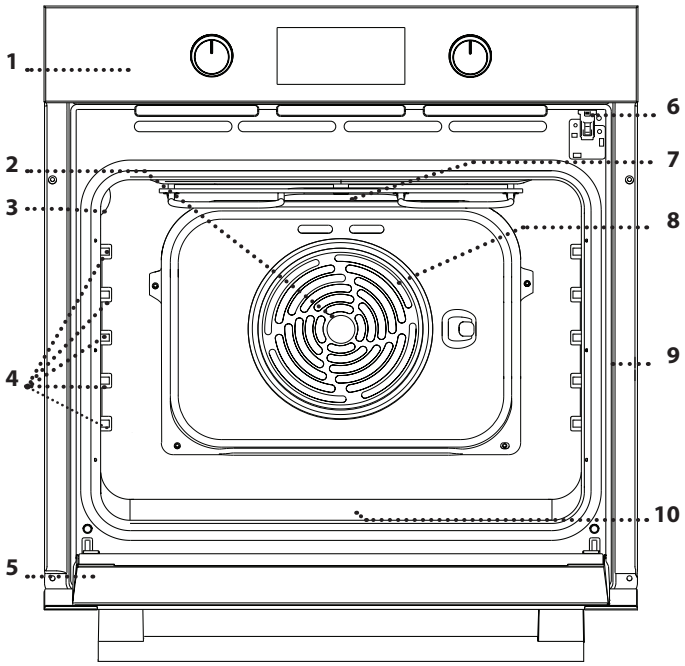
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade aadressil **www.whirlpool.eu/register**

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

TÄPSEMA TEABE SAAMISEKS SKANNIGE OMA SEADME QR-KOOD

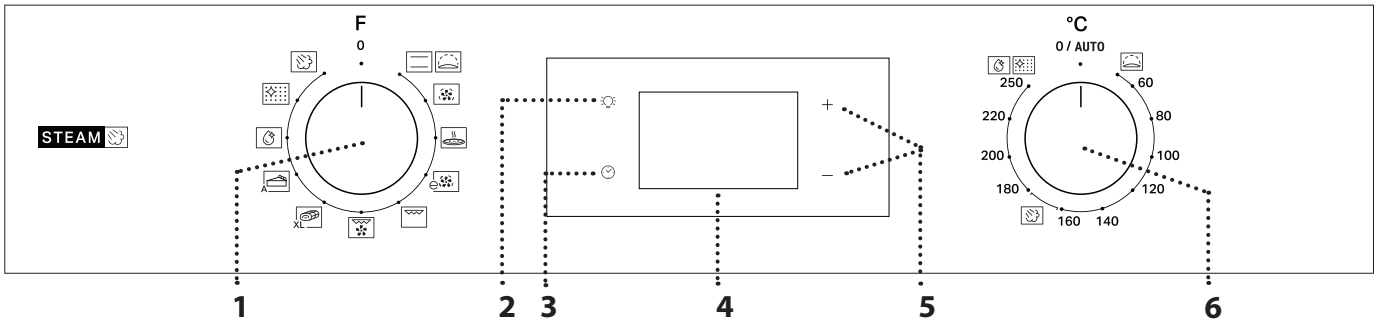


TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Lamp
4. Riiulisiinid (tasandi number on märgitud küpsetuskambri seinale)
5. Uks
6. Ukselukk (lukustab ukse automaatpuhastuse ajaks ja pärast seda)
7. Ülemine kütteelement/grill
8. Tsirkulaarne küttekeha (pole nähtav)
9. Andmeplaat (ärge eemaldage)
10. Režiimi STEAM süvend joogivee jaoks

JUHTPANEELI KIRJELDUS



1. VALIKUNUPP

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

2. VALGUSTUS

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

3. KELLAAJA SEADISTAMINE

See on küpsetusaja, viitkäivituse ja taimeri määramiseks.

Kui ahi on välja lülitatud, näitab see kellaaega.

4. EKRAAN

5. SEADENUPUD

Küpsetusaja muutmiseks.

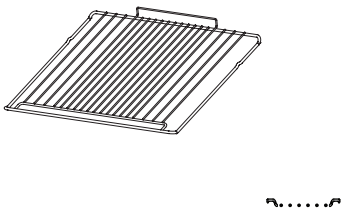
6. TERMOSTAADINUPP

Seda pöörates saate käsifunktsioone aktiveerides valida soovitud temperatuuri.

Pange tähele: Nupu tüüp võib mudeli tüübist erineda. Kui nupud on sisse vajutatud, vajutage nupu vabastamiseks selle keskele.

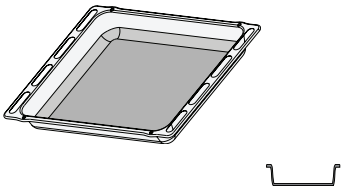
TARVIKUD

TRAATREST



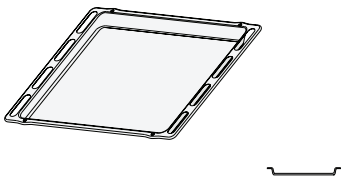
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

TILKUMISALUS *



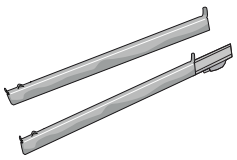
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT*



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

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

* Saadaval ainult teatud mudelitel

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

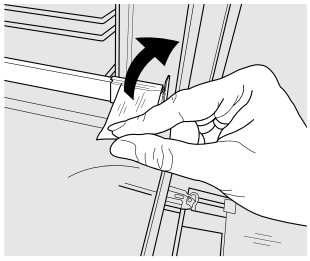
Pange rest soovitud tasandile, hoides seda kergelt üleskallutatud asendis ja toetades tõstetud tagakülje (suunaga üles) esimesena siinidele.

Seejärel nihutage see horisontaalselt riiulisiinidel lõppu.

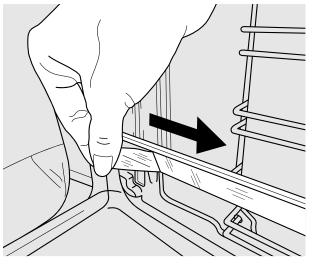
Muud tarvikud, nt küpsetusplaat, tuleb rõhtsalt riiulisiinidele libistada.

LIUGRIIULID JA RIIULIJUHIKUD

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



[a]



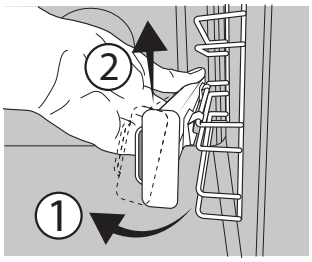
[b]

LIUGSIINIDE EEMALDAMINE [c]

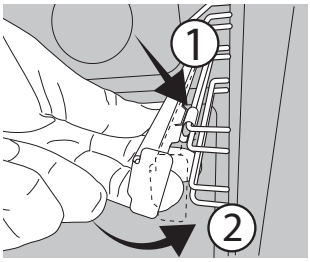
Tõmmake liugsiini alumisest osast, et see alumiste konksude (1) küljest lahti tuleks, ja seejärel tõmmake liugsiine üles, et need ülemiste konksude (2) küljest eemaldada.

LIUGSIINIDE TAGASI PAIGALDAMINE [d]

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



[c]



[d]

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

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

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

FUNKTSIOONID

CONVENTIONAL (TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE)
Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.

RISING (KERGITAMINE)
Magusa või soolase taigna tõhus kergitamine. Funktsiooni sisselülitamiseks keerake *termostaadinupp* vastavale ikoonile.

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

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

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

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

TURBOGRILL
Suurte lihatükkide (koivad, rostbiif, kanad) grillimiseks. Grillimisel soovitame asetada alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.

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

PASTRY AUTO (KONDIITRITOODETE AUTOMAATKÜPSETUS)
See funktsioon valib kookide jaoks automaatselt parima temperatuuri ja küpsetusaja. Käivitage funktsioon, kui ahi on külm.

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

FLEXI CLEAN PACK (MUGAVAD PUHASTUSREŽIIMID)

SMARTCLEAN
Spetsiaalne puhastustsükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Funktsiooni „Smart Clean“ aktiveerimiseks valage ahju põhja 100–120 ml joogivett, seejärel keerake valikunupp ja termostaadinupp ikoonile . Kasutage funktsiooni 35'. Käivitage funktsioon, kui ahi on külm. Ikoonide asetus ei märgi puhastustsükli jooksul saavutatavat temperatuuri.

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (AUTOMAATPUHASTUS - PYRO)
Toidupritsmete eemaldamiseks väga kõrge temperatuuriga tsükli abil. Funktsiooni aktiveerimiseks keerake termostaadinupp asendisse . Ikooni asetus ei märgi puhastustsükli jooksul saavutatud tegelikku temperatuuri.

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

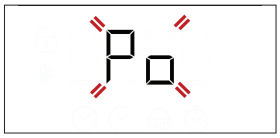
1. KELLAAJA SEADISTAMINE
Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaaeg: Vajutage nuppu , kuni tabloole ilmub ikoon ja kahekohaline tundide näidik hakkab vilkuma.



Valige nuppudega + ja − tunnid ning vajutage kinnitamiseks nuppu . Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik. Valige nuppudega + ja − minutid ning vajutage kinnitamiseks nuppu .

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

2. VÕIMSUSTARBE SEADMINE
Vaikimisi on ahi programmeeritud töötama võimsusel, mis on suurem kui 3 kW (Hi). Ahju kasutamiseks kodusel majapidamisvõimsusel (alla 2,9 kW, madal võimsus) peate sätteid muutma.
Muutmismenüüsse pääsemiseks keerake *valikunupp* asendisse , seejärel tagasi asendisse 0 .
Kohe pärast seda vajutage ja hoidke viis sekundit all nuppe + ja −.



Muutke sätet nuppudega + ja −, kinnitamiseks vajutage ja hoidke vähemalt kaks sekundit all nuppu .

3. KUUMUTAGE AHI

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane. Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad.

Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud. Kuumutage ahju umbes üks tund temperatuuril 250 °C. Ahi peab sel ajal olema tühi.

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

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

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



2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

KÄSITSI

Valitud funktsiooni käivitamiseks pöörake *termostaadinuppu*, et määrata soovitud temperatuur.



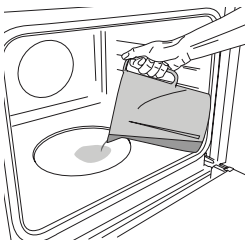
Pange tähele! Küpsetamise ajal saab funktsiooni muuta, pöörates valikunuppu või muutes temperatuuri termostaadinupuga. Funktsioon ei käivitu, kui termostaadinupp on asendis **0 / AUTO** (v.a KONDIITRITOODETE AUTOMAATKÜPSETUSE funktsioon. Saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui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

KERGITAMINE

Loputamisfunktsiooni käivitamiseks keerake *termostaadinupp* loputusasendisse (40 kraadi) ja funktsiooninupp tavaasendisse. kui ahi on määratud muule temperatuurile, ei käivitata funktsiooni.

Pange tähele: Saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimeri.

STEAM



Aurufunktsiooni käivitamiseks kallake ahju põhja 200 ml joogivett. Keerake valikunupp päripäeva asjakohasele ikoonile ja termostaadinupp vahemikku 160 kuni 180 °C (olenevalt ikooni soovitusest). Funktsioon lülitub sisse ja ekraanil kuvatakse kellaaeg. Eelkuumutamine ei ole vajalik.

Küpsetamise lõpetamiseks, pöörake valikunupp asendisse 0. Ärge avage auruga küpsetamisel kunagi ahjuust ega lisage vett.

Pange tähele: Ukse avamine ja vee lisamine küpsetamise ajal võib lõpptulemusele halvasti mõjuda.

3. EELKUUMUTAMINE JA JÄÄKSOOJUS

Kui funktsioon käivitub, antakse helisignaali ja ekraanil vilkuva ikooniga märku, et eelsoojenduse etapp on aktiveeritud. Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaal ja püsivalt põlev ikoon ekraanil annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini: nüüd asetage toit ahju ja alustage küpsetamist.

Pange tähele: Kui panete toidu ahju enne eelsoojenduse lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda.

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

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

4. KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE

Küpsetamise programmeerimiseks tuleb kõigepealt valida mõni funktsioon.

DURATION (KESTUS)

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



Valige nuppudega + ja – soovitud küpsetusaeg, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu .

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

Pange tähele: Valitud küpsetusaja tühistamiseks vajutage nuppu , kuni ekraanil hakkab vilkuma ikoon , seejärel lähtestage nupuga – küpsetusaeg väärtusele „00:00". See küpsetusaeg sisaldab ka eelsoojenduse etappi.

KÜPSETAMISE LÕPUAJA/ VIITKÄIVITUSE PROGRAMMEERIMINE

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



Valige nuppudega + ja – soovitud küpsetamise lõpuaeg ning vajutage kinnitamiseks nuppu ⏲ .

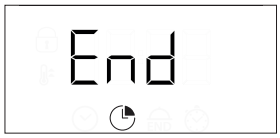
Aktiveerige funktsioon, pöörates *termostaadinupu* vajalikule temperatuurile: funktsioon jääb ootele ja hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõpeks seatud ajal.

Pange tähele: Selle sätte tühistamiseks lülitage ahi välja, pöörates *valikunupu* asendisse 0 .

Funktsioonide käivitamise viivitus ei ole grilli ja turbogrilli funktsioonide jaoks saadaval.

END OF COOKING (KÜPSETAMISE LÕPP)

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



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

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

5. TAIMERI SEADMINE

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

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



Valige nuppudega + ja – soovitud aeg ning vajutage kinnitamiseks nuppu ⏲ . Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal.

Märkused: Taimeri tühistamiseks vajutage nuppu ⏲ , kuni ikoon ◔ hakkab vilkuma, seejärel lähtestage nupuga – aeg väärtusele „00:00“.

6. AUTOMAATNE PUHASTUSFUNKTSIOON – PÜROLÜÜS

Ärge puudutage ahju pürolüüsitsükli ajal. Hoidke pürolüüsitsükli ajal lapsed ja loomad ahjust eemal ja ärge laske neid ahjule ligi enne, kui ruumi on pärast tsükli lõppu õhutatud.

Ahjust tuleb enne funktsiooni käivitamist eemaldada kõik tarvikud, kaasa arvatud riiulisiinid. Kui ahi on paigaldatud pliidi alla, veenduge, et kõik põletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid isepuhastusrežiimi ajal välja lülitatud.

Parima tulemuse saavutamiseks eemaldage enne Pyro funktsiooni kasutamist niiske käsnaga kõige suurem mustus.

Ärge aktiveerige pürolüüsiga puhastamist, kui ahjus on lubjakivi jääke.

Kasutage pürolüüsifunktsiooni ainult siis, kui seade on väga must või eritab küpsetamise ajal halba lõhna.

Automaatpuhastusfunktsiooni käivitamiseks keerake *valikunupp* ja *termostaadinupp* ikoonile ▨. Funktsioon käivitub automaatselt, uks lukustub ja tuli ahjus lülitub välja: Näidikul kuvatakse puhastuse lõpuni jäänud aeg, mis vaheldub kirjaga “Pyro” (pürolüüs).





Pärast tsükli lõppu jääb uks lukku, kuni temperatuur küpsetuskambris on langenud ohutule tasemele. Pärast Pyro tsükli kasutamist õhutage ruumi.

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (Min)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid		Jah	170	30 – 50	2
		Jah	160	30 – 50	2
		Jah	160	40 – 60	4 1
Täidisega kook (juustukook, struudel, puuviljapirukas)		Jah	160 – 200	35 – 90	2
		Jah	160 – 200	40–90	4 2
Küpsised/marjakorvikesed		Jah	160	25 - 35	3
		Jah	160	25 - 35	3
		Jah	150	35 – 45	4 2
Tuuletaskud		Jah	180–210	30 – 40	3
		Jah	180 – 200	35 – 45	4 2
		Jah	180 – 200	35 – 45	5 3 1
Besee		Jah	90	150–200	3
		Jah	90	140–200	4 2
		Jah	90	140–200	5 3 1
Pitsa/focaccia		Jah	190 – 250	15 – 50	1 / 2
		Jah	190 – 250	20 – 50	4 2
Külmutatud pitsa		Jah	250	10 – 20	3
		Jah	230-250	10 – 25	4 2
Soolased pirukad (köögiviljapirukas, plaadipirukas)		Jah	180 – 200	40–55	3
		Jah	180 – 200	45 – 60	4 2
		Jah	180 – 200	45 – 60	5 3 1
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190 – 200	20 – 30	3
		Jah	180 – 190	20 – 40	4 2
		Jah	180 – 190	20 – 40	5 3 1
Lasanje / küpsetatud pasta / cannelloni / lahtine pirukas		Jah	190 – 200	45 – 65	2
Lammas/vasikas/ veis/siga 1 kg		Jah	190 – 200	80 – 110	3
Krõbeda kamaraga seapraad (2 kg)		Jah	180 – 190	110 – 150	3
Kanapraad/jänesepraad/ pardipraad 1 kg		Jah	200 – 230	50 – 100	2
Kalkunipraad / hanepraad 3 kg		—	190 – 200	100–160	2
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (fileed, terve)		Jah	170 - 190	30 - 45	2
Täidetud köögiviljad (tomatid, Suvikõrvits, Baklažaan)		Jah	180 – 200	50 – 70	3

TARVIKUD	Traatrest	Küpsetuspann restil	Ahjunõud / nõrgumispann või küpsetuspann restil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega

FUNKTSIOONID	Tavapärane	Sundõhk	Pitsa	Grill	Turbo grill	Ökonoomne sundõhk

Whirlpool

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (Min)	TASE JA TARVIKUD
Röstitud sai/leib		5'	250	2 - 6	5
Kalafilee/-lõigud		—	230–250	15–30 *	4 3
Vorstid/kebab/ ribi/kotletid		—	250	15–30 *	5 4
Röstitud kana 1–1,3 kg		Jah	200 – 220	55 - 70 **	2 1
Veisepraad pooltoores 1 kg		Jah	200 - 210	35–50 **	3
Lambakoot		Jah	200 - 210	60 - 90 **	3
Ahjukartulid		Jah	200 - 210	35 – 55	2
Köögiviljagratään		—	200 - 210	25 - 55	3
Liha ja kartulid		Jah	190 – 200	45 - 100 ***	4 1
Kala ja köögiviljad		Jah	180	30–50 ***	4 2
Lasanje ja liha		Jah	200	50–100 ***	4 1
Complete meal: (Terve söögikord:) puuviljakook (tasand 5) / lasanje (tasand 3) / liha (tasand 1)		Jah	180 – 190	40 - 120 ***	5 3 1
Praad / täidisega praad		—	170 – 180	100 - 150	3

*Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes

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

*** Arvestuslik ajakulu: toidu võib vastavalt isiklikule maitse-eelistusele ahjust välja võtta erineval ajal.

KÜPSETUSTABEL STEAM+

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

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

TARVIKUD	Traatrest	Küpsetuspann restil	Ahjunõud / nõrgumispann või küpsetuspann restil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega

FUNKTSIOONID	Tavapärane	Sundõhk	Pitsa	Grill	Turbo grill	Ökonoomne sundõhk

PUHASTUS JA HOOLDUS

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

Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

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

Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui need on väga mustad, kasutage mõni tilk pH-neutraalset puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.

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

SISEPINNAD

• Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda ja seejärel puhastage (soovitatavalt siis, kui ahi on veel soe) ning eemaldage võimalikud toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaga.

• Lubjakivi eemaldamiseks süvendi põhjast pärast küpsetamist režiimis STEAM soovitame süvendit puhastada müügijärgsest teenindusest hangitud toodetega (järgige tootele lisatud juhiseid). Soovitatav on ahju puhastada vähemalt iga 5–10 režiimi STEAM küpsetustsükli järel.

• Kui seadme sisepindadel leidub raskestieemaldatavat mustust, soovitame parima tulemuse jaoks kasutada automaatpuhastusfunktsiooni. Ärge aktiveerige pürolüüsiga puhastamist, kui ahjus on lubjakivi jääke. Enne aktiveerimist, eemaldage lubjakivi, nagu on ülalpool kirjeldatud.

• Ukse saab klaasi puhastamise lihtsustamiseks lihtsasti eemaldada ja tagasi paigaldada.

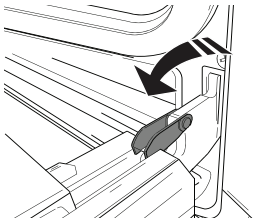
• Puhastage ukseklaasi sobiva vedela puhastusvahendiga.

TARVIKUD

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

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

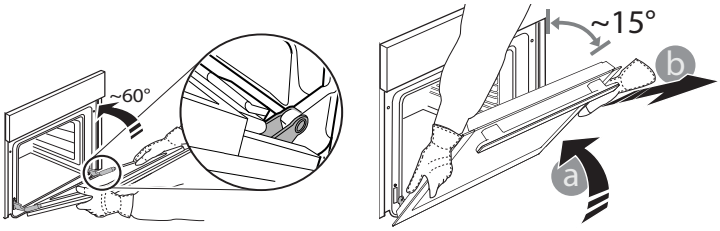
1. **Ukse eemaldamiseks** tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik.

Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda kinni, tõmmates samal ajal ülespoole (a), kuni see oma pesast (b) lahti tuleb.

Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.



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

4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult.

Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi: Veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.

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

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

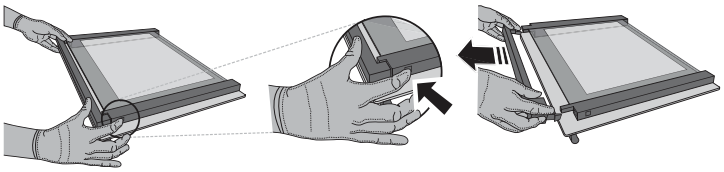
1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.
3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

Pange tähele: Kasutage 25 W / 230 V tüüpi G9, T300 °C halogeenpirne. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009).

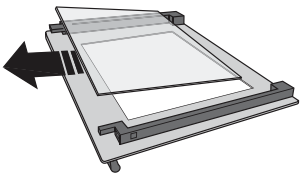
Pirnid on saadaval teeninduses. - Ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad pirni kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

UKSEKLAASIDE PUHASTAMINE

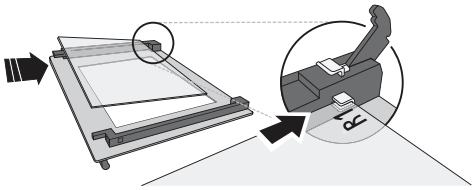
1. Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korraga kaht kinnitusklambrit ja eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole.



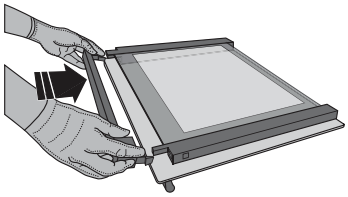
2. Hoidke sisemist klaasi kindlalt mõlema käega ja tõstke see üles, eemaldage ukse küljest ja pange puhastamiseks pehmele pinnale.



3. Pange tagasi vaheklaas (märgistusega "1R") ja seejärel siseklaas. Klaastahvlite õige asetuse jaoks veenduge, et tähis "R" jääb vasakusse nurka. Kõigepealt pange klaasi pikk külg (märgitud R-tähega) tugedele, seejärel langetage see paika. Korrake sama mõlema klaastahvliga.



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



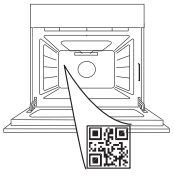
RIKKEOTSING

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

* Saadaval ainult teatud mudelitel

Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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



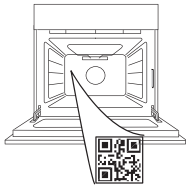
Whirlpool

400011705340

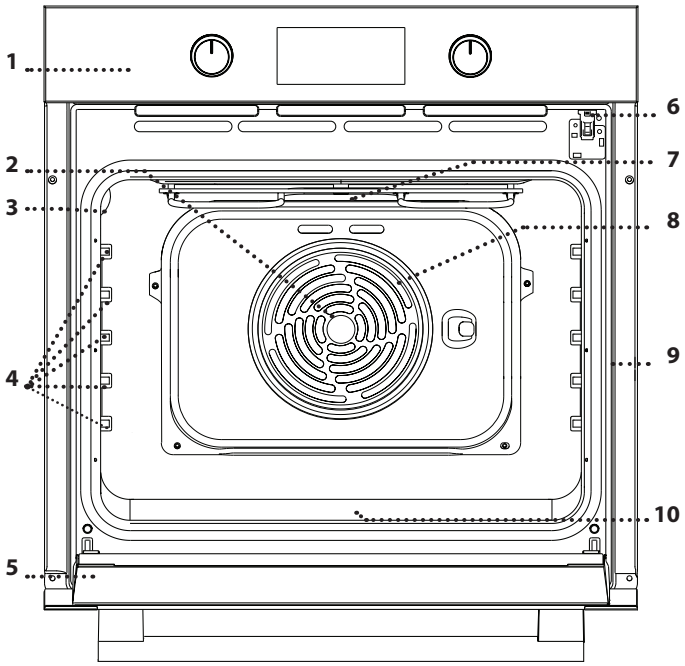
KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa **www.whirlpool.eu/register**

Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

SKANNAA TUOTTEESSASI OLEVA QR-KOODI LISÄTIETOJA VARTEN

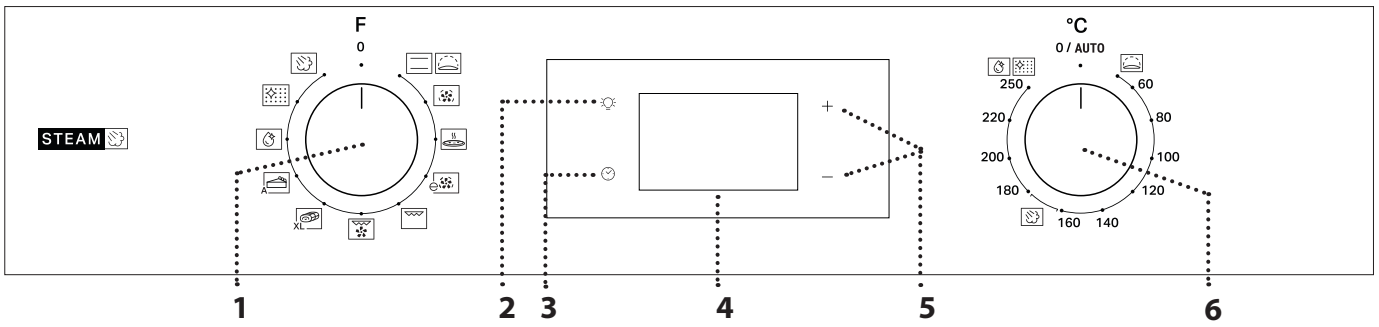


TUOTEKUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Puhallin
3. Valo
4. Hyllykköohjaimet (taso on ilmoitettu uunin sisäseinällä)
5. Luukku
6. Luukun lukitus (lukitsee luukun automaattisen puhdistuksen ollessa käynnissä sekä sen jälkeen)
7. Ylempi lämmitysvastus/grilli
8. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
9. Arvokilpi (älä poista)
10. STEAM juomavedelle tarkoitettu syvennys

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



1. VALINTANUPPI
Kytkee uunin päälle valitsemalla toiminnon. Asentoon 0 kääntäminen laittaa uunin pois päältä.

2. VALO
Kun uuni on päällä, uuniosaston lamppu sytytetään tai sammutetaan painamalla .

3. AJASTIMEN ASETTAMINEN
Tarvitaan kypsennysaikojen, viivästetyn käynnistyksen ja ajastimen asettamiseen.
Kun uuni ei ole päällä, näyttää ajan.

4. NÄYTTÖ

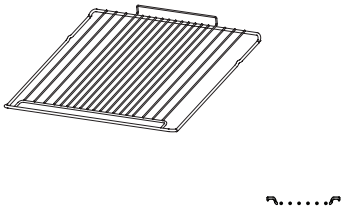
5. SÄÄTÖPAINIKKEET
Käytetään kypsennysajan asetusten muuttamiseen.

6. LÄMPÖTILAN VALITSIN
Kääntämällä valitaan haluttu lämpötila manuaalisia toimintoja asetettaessa.

Huomaa: Valitsimen tyyppi saattaa vaihdella mallityypistä riippuen. Jos nuppeja käytetään painamalla ne alas, nuppi vapautetaan paikaltaan painamalla sitä sen keskiosasta.

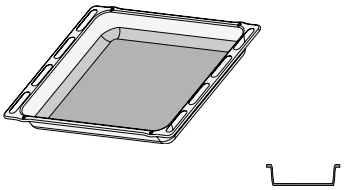
TARVIKKEET

RITILÄ



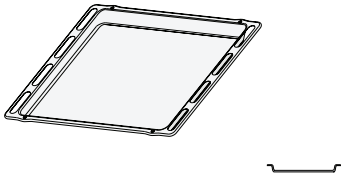
Käytetään ruoan kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien ja muiden uuninkestävien astioiden tukitasona.

UUNIPANNU *



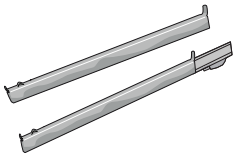
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

LEIVINPELTI *



Käytetään leivonnaisten, mutta myös uunipaistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamisessa.

LIUKUKISKOT *



Helpottaa lisävarusteiden laittamista uuniin sekä niiden ottamista pois.

* Saatavana vain eräissä malleissa

Tarvikkeiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen.

Muut tarvikkeet voidaan ostaa erikseen asiakaspalvelusta.

RITILÄN JA MUIDEN TARVIKKEIDEN ASETTAMINEN

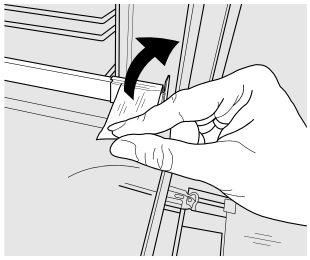
Laita ritilä haluamallesi tasolle pitäen sitä hieman ylöspäin kallistettuna ja asettamalla kohotetun (ylös osoittavan) takasivun alas ensin.

Liu'uta sitä sitten vaakasuorassa kiskoja pitkin niin pitkälle kuin mahdollista.

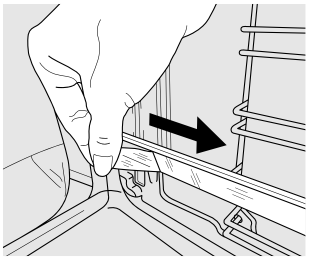
Muut lisävarusteet, kuten leivinpelti, on asetettava vaakatasossa antaen niiden liukua hyllykkökiskoilla.

LIUKUHYLLYT JA HYLLYKKÖOHJAIMET

Ennen uunin käyttämistä on poistettava suojateippi [a] ja sitten suojakalvo [b] liukukiskoilta.



[a]



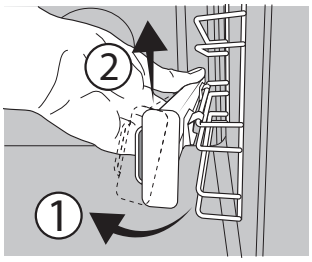
[b]

LIUKUKISKOJEN POISTAMINEN [c]

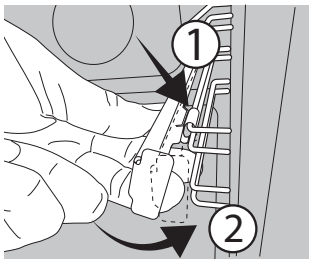
Vedä liukukiskon alaosaa alakoukkujen (1) irrottamiseksi ja vedä liukukiskoja ylöspäin irrottaen ne yläkoukuista (2).

LIUKUKISKOJEN LAITTAMINEN TAKAISIN [d]

Kiinnitä yläkoukut hyllykköohjaimiin (1) ja paina sitten liukukiskojen alaosaa hyllykköohjaimia vasten, kunnes alakoukut naksahtavat (2).



[c]



[d]

HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

1. Hyllykköohjaimet irrotetaan tarttumalla tukevasti ohjaimen ulkopuoliseen osaan ja vetämällä sitä itseäsi kohden tuen ja kahden sisätapin irrottamiseksi sijoiltaan.

2. Hyllykköohjaimet asetetaan takaisin paikalleen asettamalla ne uunitilan lähelle ja laittamalle ensin kaksi tappia paikoilleen. Seuraavaksi ulkopuolinen osa sijoitetaan lähelle sille tarkoitettua tilaa, tuki asetetaan paikalleen, ja painetaan tukevasti uunitilan seinää kohden, jotta hyllykköohjain tulee tukevasti paikalleen.

TOIMINNOT

PERINTEINEN
Kaikenlaisten ruokien kypsentäminen yhdellä tasolla.

RISING (KOHOTUS)
Helpottaa makeiden tai suolaisten taikinoiden kohottamista. Toiminto aktivoidaan kääntämällä *lämpötilan valitsin* kuvakkeen kohdalle.

FORCED AIR (KIERTOILMA)
Kypsentää eri ruokia, jotka vaativat saman kypsymislämpötilan eri tasoilla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.

PIZZA
Erityyppisten ja -kokoisten leipien ja pizzojen paistaminen. Vinkkinä kerrotaan, että leivinpeltien paikkoja on hyvä vaihtaa kypsennyksen puolivälissä.

ECO FORCED AIR (ECO-KIERTOILMA)
Suurikokoisten liharuokien ja täytettyjen paistien kypsentäminen yhdellä tasolla. Ruoan liiallinen kuivuminen estetään hellävaraisella ja ajoittaisella ilman kierrolla.

Kun tämä säästöohjelma on käytössä, valo pysyy sammuneena kypsennyksen aikana, mutta se voidaan sytyttää uudelleen painamalla .

GRILLI
Pihvien, lihavartaiden ja makkaroiden grillaus, gratiinivihannesten paistaminen tai leivän paahtaminen. Lihaa grillattaessa on hyvä käyttää uunipannua tippuvien nesteiden keräämiseen: aseta pannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää sille 200 ml juomavettä.

TURBO GRILL (TURBOGRILLI)
Suurikokoisten lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broileri). Grillattaessa on hyvä käyttää uunipannua tippuvien nesteiden keräämiseen: aseta pannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää sille 200 ml juomavettä.

MAXI COOKING (ISOT LIHAPALAT)
Suurille lihanpaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta taataan molempien puolien tasainen ruskistuminen. Lisäksi suosittelemme valelemaan paistia usein, jottei se kuivu liikaa.

PASTRY AUTO (KAKUT AUTO)
Tämä toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen lämpötilan ja paistamisajan kakkuja varten. Aktivoi toiminto, kun uuni on kylmä.

STEAM + (HÖYRY+)
Höyry+ -toiminnolla saadaan erinomaisia tuloksia kypsennysjaksoon kuuluvan höyryn ansiosta. Tämä toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen lämpötilan monien erilaisten reseptien valmistamista varten; tärkeimpien ruokalajien kypsennysajat on ilmoitettu kyseisessä kypsennystaulukossa. Ota höyrytoiminto aina käyttöön uunin ollessa kylmä ja sen jälkeen kun olet kaatanut 200 ml juomavettä uunin pohjalle. Höyry+ -toiminnon käynnistämiseksi lämpötilan valitsin on käännettävä -kuvakkeen kohdalle.

FLEXI CLEAN PACK (FLEXI -PUHDISTUSPAKKAUS)

SMARTCLEAN-PUHDISTUSTOIMINTO
Tämän matalassa lämpötilassa toimivan erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. "Smart Clean" -toiminto käynnistetään kaatamalla 100–120 ml juomakelpoista vettä uunin pohjalle ja kääntämällä sitten valintanuppi ja lämpötilan valitsin kuvakkeen kohdalle. On parasta käyttää toimintoa 35 minuutin ajan. Aktivoi toiminto, kun uuni on kylmä. Kuvakkeen asento ei vastaa puhdistusjakson aikana saavutettua lämpötilaa.

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYRO)
Poistaa kypsennyksen aikana syntyneet roiskeet käyttämällä erittäin korkeaa lämpötilaa. Toiminto käynnistetään siirtämällä lämpötilan valitsin kohtaan . Kuvakkeen asento ei vastaa puhdistusjakson aikana saavutettua todellista lämpötilaa.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. AJASTIMEN ASETTAMINEN
Kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset: Paina kunnes kuvake ja kaksi tuntia tarkoittavaa numeromerkkiä alkavat vilkkua näytöllä.

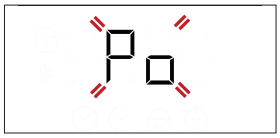


Aseta tunnit + - tai – -painikkeella ja vahvista painamalla . Kaksi minuutteja tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua. Aseta minuutit + - tai – -painikkeella ja vahvista painamalla .

Huomaa: Kun -kuvake vilkkuu, esimerkiksi pitemmän sähkökatkon jälkeen, aika on asetettava uudelleen.

2. ASETA VIRRANKULUTUS
Oletusasetuksena uuni on ohjelmoitu toimimaan yli 3 kW:n teholla (Hi). Jos uunia käytetään kotitaloudessa, jossa sähköverkon teho on alle 2,9 kW (Lo), on asetuksia muutettava. Kyseiseen valikon vaihtokohtaan päästään kääntämällä *valintanuppi* asentoon , ja sitten takaisin asentoon 0 .

Paina + ja – pidä niitä painettuina viiden sekunnin ajan välittömästi tämän jälkeen.



Muuta asetusta + - tai – -painikkeella ja vahvista sitten pitämällä painettuna vähintään kahden sekunnin ajan.

3. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat tarvikkeet.
Lämmitä uunia 250 °C:seen noin tunnin ajan. Tänä aikana uunin tulee olla tyhjä.
Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE JOKIN TOIMINTO

Toiminto valitaan kääntämällä *valintanuppi* haluamasi toiminnon symbolin kohdalle: näyttöön tulee valo ja kuuluu äänimerkki.



2. AKTIVOI TOIMINTO

MANUAALINEN

Valitsemasi toiminto käynnistetään asettamalla haluamasi lämpötila *lämpötilan valitsinta* kääntäen.



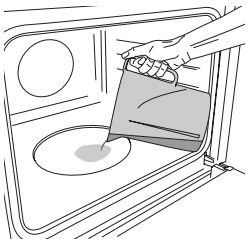
Huomaa: Kypsennyksen aikana voit vaihtaa toiminnon kääntämällä valintanuppia tai säätää lämpötilaa kääntämällä lämpötilan valitsinta. Toiminto ei käynnisty jos lämpötilan valitsin on **O / AUTO** asennossa (lukuun ottamatta KAKUT AUTO -toimintoa). Voit asettaa kypsennysajan, kypsennyksen päättymisajan (vain jos asetat kypsennysajan) ja ajastimen.

KOHOTUS

"Kohotus"-toiminto käynnistetään kääntämällä *lämpötilan valitsin* Kohotus-asentoon (40 astetta) ja laittamalla toimintojen valitsin kohtaan Perinteinen; jos uuni on asetettu eri lämpötilaan, toiminto ei käynnisty.

Huomaa: Voit asettaa kypsennysajan, kypsennyksen päättymisajan (vain jos asetat kypsennysajan) ja ajastimen.

STEAM



Höyry-toiminnon käynnistämistä varten on kaadettava 200 ml juomakelpoista vettä uunin pohjalle. Valitse toiminto kääntämällä valintanuppia myötäpäivään kyseisen kuvakkeen kohdalla ja lämpötilan valitsin mihin tahansa kohtaan välillä 160–180 °C (kuvakkeen mukaisesti). Toiminto käynnistyy ja näytöllä näkyy kellonaika. Esilämmitystä ei tarvita. Kypsennys lopetetaan kääntämällä valintanuppi asentoon " 0 ". Älä avaa luukkua höyrykypsennyksen aikana äläkä myöskään koskaan lisää vettä.

Huomaa: Luukun avaaminen ja veden lisääminen kypsennyksen aikana saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

3. ESILÄMMITYS JA JÄLKILÄMPÖ

Kun toiminto käynnistyy, äänimerkki ja näytöllä vilkkuva kuvake ilmoittavat, että esilämmitysvaihe on alkanut. Tämän vaiheen lopussa kuuluu äänimerkki ja vilkkumaton kuvake näytöllä ilmoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan: laita nyt ruoka sisälle ja aloita kypsennys.

Huomaa: Jos ruoka laitetaan uuniin ennen esilämmityksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

Kypsennyksen jälkeen ja kun toiminto ei ole enää käynnissä, kuvake saattaa näkyä edelleen näytöllä sittenkin, kun jäähdytyspuhallin on sammunut; tämä tarkoittaa, että uunissa on jälkilämpöä.

Huomaa: Aika, jonka jälkeen kuvake sammuu, vaihtelee, sillä se riippuu useista eri tekijöistä, kuten esimerkiksi ympäristön lämpötilasta ja käytetystä toiminnosta. Joka tapauksessa, tuotetta voidaan pitää sammuneena kun valintanupin osoitin on kohdassa "0".

4. KYPSENNYKSEN OHJELMOINTI

Ennen kypsennyksen ohjelmoinnin aloittamista on valittava toiminto.

KESTO

Pidä painettuna kunnes -kuvake ja "00:00" alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta haluamasi kypsennysaika + - tai – -painikkeella ja vahvista sitten painamalla .

Aktivoi toiminto kääntämällä *lämpötilan valitsin* haluamasi lämpötilan kohdalle: kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.

Huomaa: Asetettu kypsennysaika peruutetaan painamalla kunnes -kuvake alkaa vilkkua näytöllä, minkä jälkeen kypsennysaika asetetaan arvoon "00:00" käyttämällä – -painiketta. Tähän kypsennysaikaa kuuluu esilämmitysvaihe.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN / VIIVÄSTETYN KÄYNNISTYKSEN OHJELMOINTI

Kun kypsennysaika on asetettu, toiminnon käynnistymistä voidaan viivyttää ohjelmoimalla sen päättymisaika: paina kunnes -kuvake ja nykyinen aika alkavat vilkkua näytöllä.



Whirlpool

Aseta kypsennyksen haluttu päättymisaika + - tai – -painikkeella ja vahvista painamalla ⏲ .

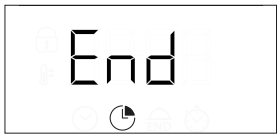
Aktivoi toiminto kääntämällä *lämpötilan valitsin* haluamasi lämpötilan kohdalle: toiminto pysyy taukotilassa, kunnes se käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.

Huomaa: Asetuksen peruuttamista varten uuni on sammutettava kääntämällä *valintanuppi* asentoon 0 .

Toiminnon alkamisviive ei ole käytettävissä grilli- ja turbogrillitoiminnoissa.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että toiminto on päättynyt.



Valitse jokin toinen toiminto kääntämällä *valintanuppia* tai sammuta uuni asettamalla se asentoon 0 .

Huomaa: Jos ajastin on päällä, näytössä näkyy "END" vuorotellen jäljelläolevan ajan kanssa.

5. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Tämä vaihtoehto ei keskeytä tai ohjelmoi kypsennystä, mutta sen ansiosta voit käyttää näyttöä ajastimena, joko jonkin toiminnon ollessa päällä tai uunin ollessa sammuneena.

Pidä painettuna ⏲ kunnes ◔ ja "00:00"-kuvake ja "00:00" alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta haluamasi aika + - tai – -painikkeella ja vahvista painamalla ⏲ . Äänimerkki ilmoittaa, kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan.

Huomautuksia: Ajastin peruutetaan painamalla ⏲ kunnes ◔ -kuvake alkaa vilkkua, minkä jälkeen aika asetetaan arvoon "00:00" – -painikkeella.

6. AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO - PYRO

Älä koske uuniin Pyro-jakson aikana.
Pidä lapset ja eläimet poissa uunin luota Pyro-jakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).

Poista kaikki lisävarusteet – mukaan lukien hyllykköohjaimet – uunista ennen toiminnon aktivoimista. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu itsepuhdistusjakson ajaksi.

Optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi poista pahin lika kostealla sienellä ennen Pyro-toiminnon käyttämistä.

Älä käytä pyrolyysipuhdistusta, jos uunissa on kalkkisaostumia.

Suosittelemme Pyro-toimintoa vain, jos uuni on erittäin likainen tai siitä tulee pahaa hajua kypsennyksen aikana.

Automaattinen puhdistustoiminto aktivoidaan kääntämällä *valintanuppi* ja *lämpötilan valitsin* -kuvakkeen kohdalle. Toiminto käynnistyy automaattisesti, luukku lukkiutuu ja uunin valo sammuu: näytöllä näkyy jäljellä oleva aika vuorotellen tekstin "Pyro" kanssa.





Kun jakso on päättynyt, luukku pysyy lukittuna kunnes uunin sisälämpötila on palannut turvalliselle tasolle. Tuuleta huonetta Pyro-jakson aikana sekä sen jälkeen.

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min)	TASO JA VARUSTEET
Nostatetut kakut		Kyllä	170	30 – 50	2
		Kyllä	160	30 – 50	2
		Kyllä	160	40 – 60	4 1
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, hedelmäpiiras)		Kyllä	160 – 200	35 - 90	2
		Kyllä	160 – 200	40 - 90	4 2
Pikkuleivät / tarteletit		Kyllä	160	25 - 35	3
		Kyllä	160	25 - 35	3
		Kyllä	150	35 – 45	4 2
Choux buns (Tuulihatut)		Kyllä	180 - 210	30 – 40	3
		Kyllä	180 – 200	35 – 45	4 2
		Kyllä	180 – 200	35 – 45	5 3 1
Marengit		Kyllä	90	150 - 200	3
		Kyllä	90	140 - 200	4 2
		Kyllä	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Kyllä	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Kyllä	190 - 250	20 - 50	4 2
Pakastepizza		Kyllä	250	10 – 20	3
		Kyllä	230-250	10 - 25	4 2
Suolaiset leivonnaiset (vihannespiirakka, quiche-piirakka)		Kyllä	180 – 200	40 – 55	3
		Kyllä	180 – 200	45 - 60	4 2
		Kyllä	180 – 200	45 - 60	5 3 1
Vannikkeet / voitaikinapasteijat		Kyllä	190 – 200	20 – 30	3
		Kyllä	180 – 190	20 - 40	4 2
		Kyllä	180 – 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / uunipasta / cannelloni / laatikot		Kyllä	190 – 200	45 - 65	2
Lammas / vasikka / nauta / porsas 1 kg		Kyllä	190 – 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling (Rapeakuorinen sianpaisti) 2 kg		Kyllä	180 – 190	110 - 150	3
Broileri / jänis / ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	2
Kalkkuna / hanhi 3 kg		–	190 – 200	100 - 160	2
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	170 - 190	30 - 45	2
Täytetyt kasvikset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 – 200	50 – 70	3

TARVIKKEET					
	Ritilä	Leivinastia ritilällä	Leivinpelti/uunipannu tai leivontavuoka ritilän päällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu / leivinpelti ja 200 ml vettä

TOIMINNOT						
	Perinteinen	Kiertoilma	Pizza	Grillaus	Turbogrilli	ECO-kiertoilma

Whirlpool

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMI-TYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min)	TASO JA VARUSTEET
Paahdettu leipä		5'	250	2 - 6	5
Kalafileet/palat		–	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Makkarat / lihavartaat / grillikylki / jauhelihapihvit		–	250	15 - 30 *	5 4
Paahdettu kana1–1,3 kg		Kyllä	200 – 220	55 - 70 **	2 1
Raaka paahtopaisti 1 kg		Kyllä	200 - 210	35 - 50 **	3
Karitsan koipi / potka		Kyllä	200 - 210	60 - 90 **	3
Paahdetut perunat		Kyllä	200 - 210	35 – 55	2
Kasvisgratiini		–	200 - 210	25 - 55	3
Liha ja perunat		Kyllä	190 – 200	45 - 100 ***	4 1
Kala ja vihannekset		Kyllä	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 ***	4 1
Kokonainen ateria: hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	180 – 190	40 - 120 ***	5 3 1
Paisti / täytetty paisti		–	170 – 180	100 - 150	3

* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä

** Käännä ruokaa kun kypsennysajasta on kulunut 2/3 (tarvittaessa).

*** Arvioitu kesto: ruoka voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

KYPSENNYSTAULUKKO HÖYRY+

RUOKA	RESEPTI	MÄÄRÄ	AIKA (min)	TARVIKKEET	TASO	VESI
LEIPÄ	Pienikokoiset leivät	80–100 g	30 - 45		2	200 ml
	Limppu uunipellillä	300–500 g	40 – 60			
	Leipä	500 g – 2 kg	50 - 100			
	Patongit	200–300 g	30 - 45			
LIHA	Paisti	1 kg	60 - 110			
	Kylkiluut	500 g – 1,5 kg	50 - 75			
	Kana	1–1,5 kg	55 - 80			
	Kana/Kalkkuna	3 kg	100 - 140			
KALA	Fileepihvi	0,5–2 cm	15 - 25			
	Fileepihvi	2–4 cm	20 - 35			
	Kokonainen kala	300 - 600 g	20 – 30			
	Kokonainen kala	600–1200 g	25 - 45			
KASVIKSET	Höyrytetyt perunat	0,5–1,5 kg	45 - 60			
	Täytetyt paprikat	1–2 kg	35 – 55			
	Höyrytetty parsakaali	0,3–1 kg	30 – 50			
	Höyrytetty kesäkurpitsa	0,5–1,5 kg	30 – 50			
LEIVONNAI-SET	Keksit	pellillinen	25 - 35			
	Muffinit	30–60 g	25 - 45			
	Sokerikakku	500–700 g	30 – 50			
	Torttu	vuoallinen	35 – 55			

Käynnistä HÖYRY+ -toiminto, kun uuni on kylmä. Luukun avaaminen ja veden lisääminen kypsennyksen aikana saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

TARVIKKEET					
	Ritilä	Leivinastia ritilällä	Leivinpelti/uunipannu tai leivontavuoka ritilän päällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu / leivinpelti ja 200 ml vettä

TOIMINNOT						
	Perinteinen	Kiertoilma	Pizza	Grillaus	Turbogrilli	ECO-kiertoilma

Whirlpool

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään huoltoa tai kunnossapitoa.

Älä käytä höyrypesureita.

Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa.

Käytä suojakäsineitä.

Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.

ULKOPINNAT

Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.

Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

• Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntyneen kondenssiveden kuivaamista varten on uunin annettava jäähtyä ensin kokonaan, minkä jälkeen se voidaan pyyhkiä liinalla tai sienellä.

• Uunitilan pohjalla oleva kalkkisaostuma STEAM -kypsennyksen jälkeen on suositeltavaa poistaa huoltopalvelusta saatavia tuotteita käyttäen (noudata tuotteen omia ohjeita).
Puhdistaminen on suositeltavaa suorittaa vähintään 5–10 STEAM -kypsennysjakson välein.

• Jos sisäpinnoilla on pinttynyttä likaa, on parhaiden puhdistustulosten saamiseksi suositeltavaa suorittaa automaattinen puhdistustoiminto. Älä käytä pyrolyysipuhdistusta, jos uunissa on kalkkisaostumia. Poista kalkkisaostumat yllä kuvatulla tavalla ennen pyrolyysipuhdistuksen käynnistämistä.

• Luukku on helppo irrottaa ja asentaa takaisin lasin puhdistamisen helpottamiseksi.

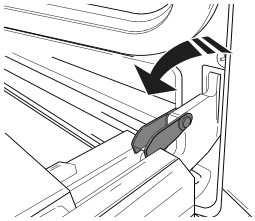
•Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.

TARVIKKEET

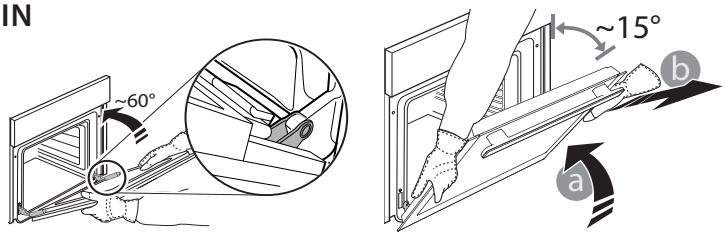
Upota tarvikkeet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele tarvikkeita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä.

LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN TAKAISIN

1. Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.



2. Sulje luukkua niin paljon kuin mahdollista.
Tartu luukkuun tukevasti kummallakin kädellä – älä pidä sitä kahvasta. Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin (a), kunnes se vapautuu paikaltaan (b).
Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.



3. Asenna luukku takaisin siirtämällä se uunin lähelle, kohdistaen saranoiden koukut sijoituskohtiin ja kiinnittämällä yläosan paikalleen.

4. Laske luukkua alaspäin ja avaa se sitten kokonaan.
Laske salvat alkuperäiseen asentoon: Varmista, että lasket ne kokonaan alas.

5. Yritä sulkea luukku ja varmista, että se on tasassa käyttöpaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista edelliset vaiheet.

LAMPUN VAIHTO

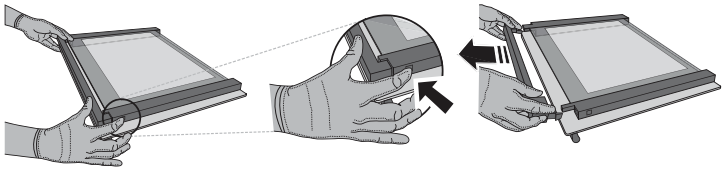
1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Ruuvaa lampun kuori, vaihda lamppu ja ruuvaa kuori takaisin lampun suojaksi.
3. Kytke uuni sähköverkkoon.

Huomaa: Käytä 25 W/230 V G9 -tyyppisiä, T300 °C halogeenilamppuja. Tuotteen lamppu on suunniteltu kodinkoneisiin, eikä se sovellu käytettäväksi kodin yleisessä valaisimissa (EY:n asetus 244/2009).

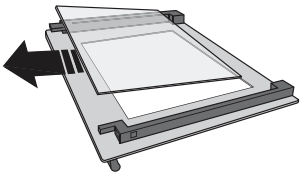
Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta. - Älä käsittele lamppuja paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.

LUUKUN LASIEN PUHDISTAMINEN

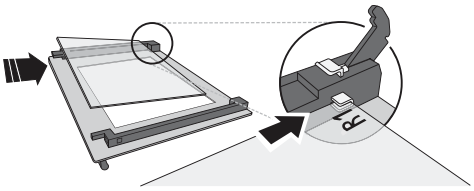
1. Kun olet irrottanut luukun ja asettanut sen pehmeälle pinnalle kahva alaspäin, paina samanaikaisesti kumpaakin pidikettä ja irrota luukun yläreuna vetämällä sitä itseesi päin.



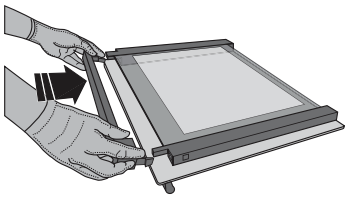
2. Nosta sisälasia pitäen siitä tukevasti kiinni molemmin käsin, irrota se ja aseta se pehmeälle pinnalle ennen sen puhdistamista.



3. Aseta keskilevy (merkintä "1R") paikalleen ennen sisälevyn laittamista paikalleen: Lasipaneelit on sijoitettu oikein, jos vasemmanpuoleisesta kulmasta näkyy "R"-merkintä. Aseta ensin "R"-merkityn lasin pitkä sivu kannattimiin ja laske se sitten paikalleen. Toista tämä kummallekin lasipaneelille.



4. Asenna yläreuna takaisin paikalleen. Naksahdus tarkoittaa, että se on tullut oikeaan asentoon. Varmista, että tiiviste on kunnossa ennen luukun asettamista paikalleen.

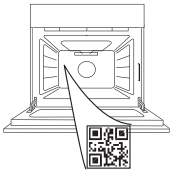


VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Uuni ei toimi.	Virtakatko. Laite on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
Näytöllä näkyy F-kirjain, jota seuraa numero tai kirjain.	Uunissa on vika.	Ota yhteyttä lähimpään asiakaspalvelukeskukseen ja ilmoita F-kirjaimen perässä oleva numero.
Näytöllä näkyy viesti "Hot" ja valittu toiminto ei käynnisty.	Liian korkea lämpötila.	Anna uunin jäähtyä ennen toiminnon käynnistämistä. Valitse eri toiminto.
Näytön teksti on epäselvää ja näyttö vaikuttaa olevan rikki.	Toinen kieli asetettu.	Ota yhteyttä lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

* Saatavana vain eräissä malleissa

Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:
- Laitteesi QR-koodin käyttäminen
- Verkkosivustolta **docs.whirlpool.eu**
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



Whirlpool

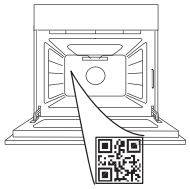
400011705340

ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL

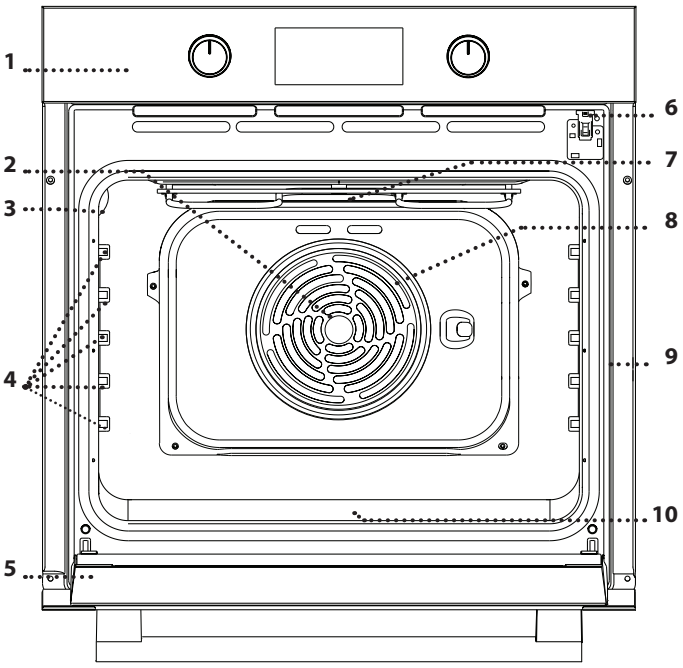
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα **www.whirlpool.eu/register**

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

ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

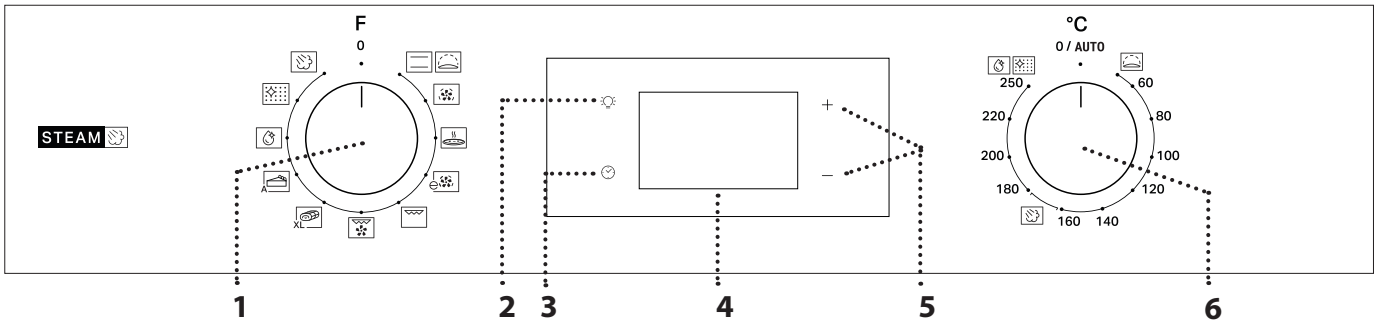


ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας
3. Λαμπτήρας
4. Οδηγοί ραφιών(το επίπεδο υποδεικνύεται στο τοίχωμα του θαλάμου ψησίματος)
5. Πόρτα
6. Κλείδωμα πόρτας (κλειδώνει την πόρτα ενώ βρίσκεται σε εξέλιξη ο αυτόματος καθαρισμός και μετά)
7. Πάνω αντίσταση/γκριλ
8. Κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
9. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
10. STEAM εσοχή για πόσιμο νερό

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



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

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

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

4. ΟΘΟΝΗ

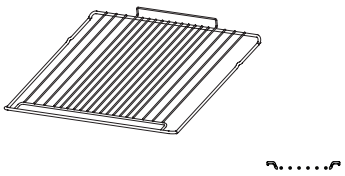
5. ΚΟΥΜΠΙΑ ΡΥΘΜΙΣΗΣ
Για αλλαγή των ρυθμίσεων ψησίματος.

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

Σημείωση: Ο τύπος των διακοπτών μπορεί να διαφέρει από τον τύπο του μοντέλου. Εάν οι διακόπτες ενεργοποιούνται με πίεση, πιέστε στο κέντρο του διακόπτη για να τον απελευθερώσετε από τη θέση του.

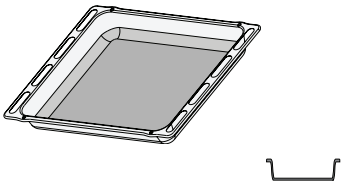
ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΣΧΑΡΑ



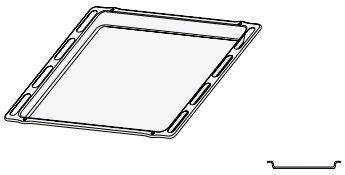
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ *



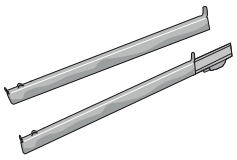
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φοκάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ *



Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *



Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

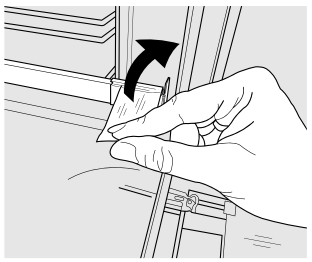
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Τοποθετήστε τη σχάρα στο απαιτούμενο επίπεδο κρατώντας την με κλίση ελαφρώς προς τα επάνω και ακουμπήστε πρώτα κάτω την ανυψωμένη πίσω πλευρά (που είναι γυρισμένη προς τα επάνω).

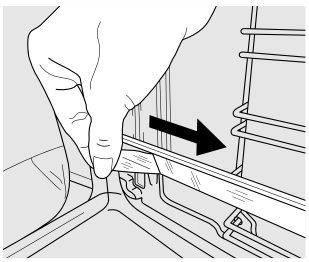
Στη συνέχεια σύρετε κατά μήκος των οδηγών μέχρι τέρμα. Άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί ζαχαροπλαστικής, πρέπει να τοποθετούνται οριζόντια, σύροντάς τα στους οδηγούς.

ΣΥΡΟΜΕΝΑ ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΟΔΗΓΟΙ ΡΑΦΙΩΝ

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



[a]



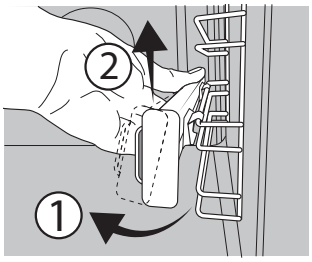
[b]

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΩΝ [c]

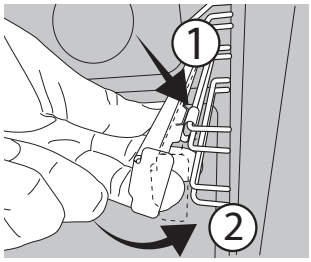
Τραβήξτε το κάτω μέρος του συρόμενου οδηγού για να αποσυνδέσετε τα κάτω άγκιστρα (1) και τραβήξτε τους συρόμενους οδηγούς προς τα πάνω, αφαιρώντας τους από τα άνω άγκιστρα (2).

ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΩΝ [d]

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



[c]



[d]

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

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

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ
Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

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

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

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

ECO FORCED AIR (ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ ECO)
Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα.
Όταν χρησιμοποιείται αυτή η λειτουργία ECO, το φως παραμένει σβηστό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αλλά μπορείτε να το ανάψετε ξανά πιέζοντας το .

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

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

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

PASTRY AUTO (ΓΛΥΚΑ AUTO)
Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και χρόνο ψησίματος για κέικ. Ενεργοποιείτε τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος.

STEAM+
Η λειτουργία Steam+ επιτρέπει εξαιρετικές επιδόσεις χάρη στην παρουσία ατμού στον κύκλο μαγειρέματος. Αυτή η λειτουργία διαχειρίζεται αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία για το μαγείρεμα ενός μεγάλου εύρους συνταγών. Οι χρόνοι μαγειρέματος των κύριων πιάτων εμφανίζονται στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος. Ενεργοποιείτε πάντα τη λειτουργία ατμού όταν ο φούρνος είναι κρύος και αφού ρίξετε 200 ml πόσιμου νερού στο κάτω μέρος του θαλάμου. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Steam +, το κουμπί του θερμοστάτη πρέπει να γυρίσει στη θέση του εικονιδίου .

ΠΑΚΕΤΟ FLEXI CLEAN

SMARTCLEAN
Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού με χαμηλή θερμοκρασία, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία καθαρισμού "Smart Clean", ρίξτε 100 -120 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου, στη συνέχεια στρέψτε το κουμπί επιλογής και τον επιλογέα θερμοστάτη στο εικονίδιο . Είναι καλύτερα να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία για 35'. Ενεργοποιείτε τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος. Η θέση του εικονιδίου δεν αντιστοιχεί στη θερμοκρασία που επιτυγχάνεται κατά τον κύκλο καθαρισμού.

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ - ΠΥΡΟΛ. ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ)
Για τον καθαρισμό των ακαθαρσιών που παράγονται από μαγείρεμα με έναν κύκλο υψηλής θερμοκρασίας. Για να ενεργοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία μετακινήστε τον διακόπτη του θερμοστάτη στη θέση . Η θέση του εικονιδίου δεν αντιστοιχεί στην πραγματική θερμοκρασία που επιτυγχάνεται κατά τον κύκλο καθαρισμού.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

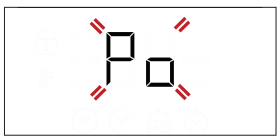
1. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ
Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Πατήστε το έως ότου το εικονίδιο και τα δύο ψηφία της ώρας αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το + ή το − για να ρυθμίσετε την ώρα και πατήστε το για επιβεβαίωση. Τα δύο ψηφία των λεπτών θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Χρησιμοποιήστε το + ή το − για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πατήστε το για επιβεβαίωση.

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

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ
Ως προεπιλογή, ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να λειτουργεί με ισχύ μεγαλύτερη από 3 kW (Hi). Για να χρησιμοποιήσετε το φούρνο σε ισχύ που είναι συμβατή με τοπική τροφοδοσία ισχύος μικρότερη των 2,9 kW (Lo), θα χρειαστεί να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Για να μεταβείτε στο μενού αλλαγής, περιστρέψτε τον *διακόπτη επιλογής* στο , μετά περιστρέψτε τον πάλι πίσω στο 0.
Κρατήστε πατημένα το + και το − για πέντε δευτερόλεπτα αμέσως μετά.



Χρησιμοποιήστε το + ή το − για να αλλάξετε τη ρύθμιση, μετά πατήστε και κρατήστε πατημένο το για τουλάχιστον δύο δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση.

3. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα.

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

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

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να επιλέξετε μια λειτουργία, στρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο σύμβολο με τη λειτουργία του επιθυμείτε: η οθόνη θα ανάψει και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.



2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ

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



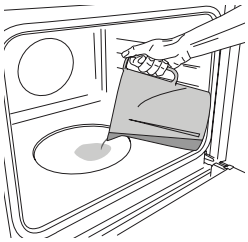
Σημείωση: Κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορείτε να αλλάξετε τη λειτουργία περιστρέφοντας το κουμπί επιλογής ή να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία περιστρέφοντας τον επιλογέα θερμοστάτη. Η λειτουργία δεν ξεκινάει αν ο διακόπτης θερμοστάτη είναι ενεργός στη θέση **0 / AUTO** (εκτός από τη λειτουργία ΓΛΥΚΑ AUTO). Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος, το χρόνο τέλους ψησίματος (μόνο εάν ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος) και το χρονοδιακόπτη.

ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία "Φούσκωμα", γυρίστε τον *διακόπτη του θερμοστάτη* στη θέση Φουσκώματος (40 μοίρες) και τοποθετήστε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση Συμβατικό. Αν ο φούρνος έχει ρυθμιστεί σε διαφορετική θερμοκρασία, η λειτουργία δεν θα ξεκινήσει.

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

STEAM



Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία Steam, ρίξτε 200 ml πόσιμου νερού στο κάτω μέρος του φούρνου. Επιλέξτε τη λειτουργία περιστρέφοντας δεξιόστροφα τον επιλογέα στο σχετικό εικονίδιο και το κουμπί θερμοστάτη σε οποιαδήποτε θέση μεταξύ 160 και 180 °C (όπως προτείνεται από το εικονίδιο). Η λειτουργία θα ξεκινήσει και η οθόνη θα εμφανίσει την τρέχουσα ώρα της ημέρας. Δεν απαιτείται προθέρμανση. Για να τερματιστεί το ψήσιμο, περιστρέψτε το κουμπί επιλογής στη θέση 0. Κατά το μαγείρεμα με ατμό, μην ανοίγετε την πόρτα και ποτέ μη συμπληρώνετε νερό.

Σημείωση: Ανοίγοντας την πόρτα και γεμίζοντας με νερό κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορεί να επηρεάσει αρνητικά το τελικό αποτέλεσμα ψησίματος.

3. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ

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

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

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

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

4. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

ΔΙΑΡΚΕΙΑ

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



Χρησιμοποιήστε το + ή το − για να ρυθμίσετε τον χρόνο ψησίματος που επιθυμείτε, στη συνέχεια πατήστε το για επιβεβαίωση. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία περιστρέφοντας τον *επιλογέα θερμοστάτη* στη θερμοκρασία που επιθυμείτε: Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.

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

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ/ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ

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



Whirlpool

Χρησιμοποιήστε το + ή το − για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τερματιστεί το ψήσιμο και πατήστε το ⏲ για επιβεβαίωση.

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

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

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

ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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



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

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

5. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

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

Συνεχίστε να πατάτε το ⏲ έως ότου το ◔ και το εικονίδιο "00:00" και το "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το + ή το − για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε και πατήστε το ⏲ για επιβεβαίωση. Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Σημειώσεις: Για να ακυρώστε τον χρονοδιακόπτη, συνεχίστε να πατάτε το ⏲ έως ότου το εικονίδιο ◔ αρχίσει να αναβοσβήνει, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το − για επαναφορά του χρονομετρητή στο "00:00".

6. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ – ΠΥΡΟΛ. ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης.

Διατηρείτε τα παιδιά και τα ζώα μακριά από το φούρνο κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο πυρόλυσης (έως ότου ολοκληρωθεί ο εξαερισμός του χώρου).

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το φούρνο πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία (και τους οδηγούς ραφιών). Εάν ο φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από μονάδα εστιών, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι καυστήρες ή οι ηλεκτρικές εστίες έχουν απενεργοποιηθεί κατά τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού.

Για να έχετε το βέλτιστο αποτέλεσμα καθαρισμού, απομακρύνετε τη χειρότερη βρομιά με ένα νωπό σπόγγο πριν χρησιμοποιήσετε την πυρολυτική λειτουργία.

Αποφεύγετε την ενεργοποίηση του κύκλου πυρολ. καθαρισμού εάν υπάρχουν υπολείμματα αλάτων.

Συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία πυρόλυσης μόνο εάν η συσκευή έχει δύσκολες βρομιές ή αναδύει δυσοσμία κατά το μαγείρεμα.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού, περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* και τον *διακόπτη θερμοστάτη* στο εικονίδιο ▨ . Η λειτουργία θα ενεργοποιηθεί αυτόματα, η πόρτα θα κλειδώσει και το φως στο εσωτερικό του φούρνου θα σβήσει: Στην οθόνη εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος μέχρι το τέλος και εναλλάσσεται με την ένδειξη "Pyro".





Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος, η πόρτα παραμένει κλειδωμένη έως ότου η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου επιστρέψει σε ένα αποδεκτά ασφαλές επίπεδο. Αερίζετε το χώρο κατά τη διάρκεια και μετά την ολοκλήρωση του κύκλου πυρόλυσης.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡ-ΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ που φουσκώνουν		Ναι	170	30 - 50	2
		Ναι	160	30 - 50	2
		Ναι	160	40 - 60	4 1
Κέικ γεμιστό (τσιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα)		Ναι	160 – 200	35 - 90	2
		Ναι	160 – 200	40 - 90	4 2
Μπισκότα/τάρτες		Ναι	160	25 - 35	3
		Ναι	160	25 - 35	3
		Ναι	150	35 - 45	4 2
Σουδάκια		Ναι	180 - 210	30 - 40	3
		Ναι	180 - 200	35 - 45	4 2
		Ναι	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Μαρέγκα		Ναι	90	150 - 200	3
		Ναι	90	140 - 200	4 2
		Ναι	90	140 - 200	5 3 1
Πίτσα/Φοκάτσια		Ναι	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Ναι	190 - 250	20 - 50	4 2
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 20	3
		Ναι	230-250	10 - 25	4 2
Αλμυρά κέικ (πίτα με λαχανικά, κις)		Ναι	180 - 200	40 - 55	3
		Ναι	180 - 200	45 - 60	4 2
		Ναι	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Βολ-ο-βαν/Σφολιάτες		Ναι	190 - 200	20 - 30	3
		Ναι	180 - 190	20 - 40	4 2
		Ναι	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Λαζάνια/Ζυμαρικά στο φούρνο/ Κανελόνια/Φλαν		Ναι	190 - 200	45 - 65	2
Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1 κιλό		Ναι	190 - 200	80 - 110	3
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg		Ναι	180 - 190	110 - 150	3
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg		Ναι	200 - 230	50 - 100	2
Γαλοπούλα / χήνα 3 kg		—	190 - 200	100 - 160	2
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	170 - 190	30 - 45	2
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 70	3
Ψημένο ψωμί		5'	250	2 - 6	5

ΑΞΕΣΟΥΑΡ	Σχάρα	Πιάτο ψησίματος στη σχάρα	Σκεύος ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	Συμβατικό	Εξαναγκασμένος αέρας	Πίτσα	Grill	Σχάρα Turbo	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ ECO

Whirlpool

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡ-ΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Φιλέτα/κομμάτια ψαριού		—	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Λουκάνικα/σουβλάκια/ παϊδάκια/χάμπουργκερ		—	250	15 - 30 *	5 4
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		Ναι	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Ψητό βοδινό 1 kg		Ναι	200 - 210	35 - 50 **	3
Μπούτι αρνιού/κότσι		Ναι	200 - 210	60 - 90 **	3
Ψητές πατάτες		Ναι	200 - 210	35 - 55	2
Λαχανικά ογκρατέν		—	200 - 210	25 - 55	3
Κρέας και πατάτες		Ναι	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	180	30 - 50 ***	4 2
Λαζάνια και κρέατα		Ναι	200	50 - 100 ***	4 1
Πλήρες γεύμα: τάρτα φρούτων (επίπεδο 5)/λαζάνια (επίπεδο 3)/κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Ψητό κρέας/Γεμιστά κομμάτια ψητά		—	170 - 180	100 - 150	3

*Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος
** Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).

*** Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρείτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ STEAM+

ΦΑΓΗΤΟ	ΣΥΝΤΑΓΗ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΧΡΟΝΟΣ (λεπτά)	ΑΞΕΣΟΥΑΡ	ΕΠΙΠΕΔΟ	ΝΕΡΟ
ΨΩΜΙ	Μικρά ψωμάκια	80-100 γρ.	30 - 45		2	200 ml
	Σάντουιτς σε ταψί	300-500 γρ.	40 - 60			
	Ψωμί	500 γρ. - 2 kg	50 - 100			
	Μπαγκέτες	200 -300 γρ.	30 - 45			
ΚΡΕΑΣ	Ψητό κρέας	1 κιλά	60 - 110			
	Παϊδάκια	500 γρ.-1,5 kg	50 - 75			
	Chicken (Κοτόπουλο)	1-1,5 kg	55 - 80			
	Κοτόπουλο/Γαλοπούλα	3 κιλά	100 - 140			
ΨΑΡΙΑ	Φιλέτο μπριζόλας	0,5 - 2 cm	15 - 25			
	Φιλέτο μπριζόλας	2 - 4 cm	20 - 35			
	Ολόκληρο ψάρι	300 - 600 γρ.	20 - 30			
	Ολόκληρο ψάρι	600 -1200 γρ.	25 - 45			
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Πατάτες στον ατμό	0,5 - 1,5 kg	45 - 60			
	Γεμιστές πιπεριές	1 - 2 kg	35 - 55			
	Μπρόκολα στον ατμό	0,3 - 1 kg	30 - 50			
	Κολοκυθάκια στον ατμό	0,5 - 1,5 kg	30 - 50			
ΓΛΥΚΑ	Cookies	σε ταψί	25 - 35			
	Μάφιν	30 - 60 γρ.	25 - 45			
	Αφράτο κέικ	500 - 700 γρ.	30 - 50			
	Τάρτα	σε ταψάκι	35 - 55			

Ξεκινήστε τη λειτουργία STEAM+ μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος. Ανοίγοντας την πόρτα και γεμίζοντας με νερό κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορεί να επηρεάσει αρνητικά το τελικό αποτέλεσμα ψησίματος.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ	Σχάρα	Πιάτο ψησίματος στη σχάρα	Σκεύος ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	Συμβατικό	Εξαναγκασμένος αέρας	Πίτσα	Grill	Σχάρα Turbo	ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ ECO

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό.

Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

Φοράτε προστατευτικά γάντια.

Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

• Μετά τη χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.

STEAM • Για να αφαιρέσετε το υπόλοιπο αλάτι από το κάτω μέρος του θαλάμου μετά το μαγείρεμα, σας συνιστούμε να καθαρίσετε τον θάλαμο με τα προϊόντα που παρέχονται από την υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών (ακολουθήστε τις οδηγίες που συνοδεύουν το προϊόν). Ο καθαρισμός συνιστάται τουλάχιστον κάθε 5 έως 10 STEAM κύκλους ψησίματος.

• Αν υπάρχει δύσκολη βρωμιά στις εσωτερικές επιφάνειες, συνιστάται να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού για βέλτιστα αποτελέσματα καθαρισμού. Αποφεύγετε την ενεργοποίηση του κύκλου πυρολ. καθαρισμού εάν υπάρχουν υπολείμματα αλάτων. Πριν από την ενεργοποίηση, καθαρίστε τα άλατα με τον τρόπο που περιγράφεται πιο πάνω.

• Η πόρτα μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί και να επανατοποθετηθεί για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός του τζαμιού.

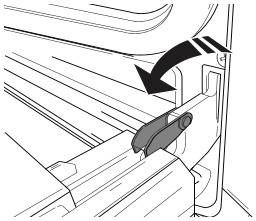
• Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

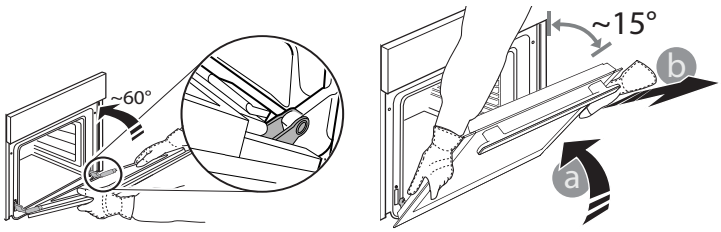
1. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.



2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε.

Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω (a) ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της (b).

Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.



3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς.

Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.

5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

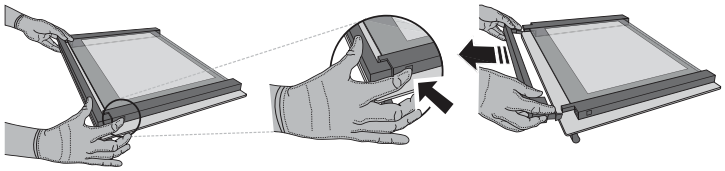
1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
2. Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.
3. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

Σημείωση: Χρησιμοποιήστε λαμπτήρες αλογόνου 25 W/230 V τύπου G9, T300 °C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009).

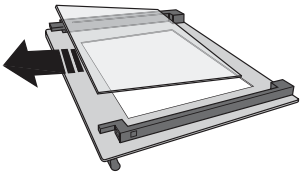
Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. - Μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΤΖΑΜΙΩΝ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

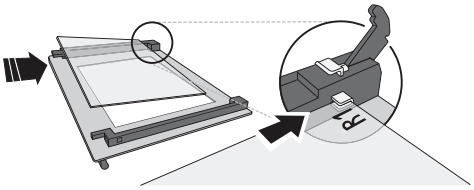
1. Αφού βγάλετε την πόρτα και την ακουμπήσετε σε μια μαλακή επιφάνεια με τη χειρολαβή προς τα κάτω, πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κλιπ συγκράτησης και αφαιρέστε την άνω γωνία της πόρτας τραβώντας προς την πλευρά σας.



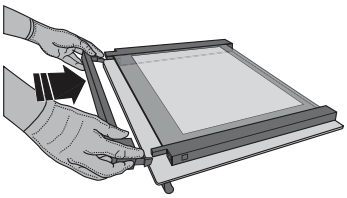
2. Σηκώστε και κρατήστε σταθερά το εσωτερικό τζάμι και με τα δύο χέρια, αφαιρέστε το και τοποθετήστε το σε μια μαλακή επιφάνεια πριν το καθαρίσετε.



3. Τοποθετήστε ξανά το ενδιάμεσο τμήμα του τζαμιού (με την ένδειξη "1R") πριν τοποθετήσετε το εσωτερικό τζάμι: Για τη σωστή επανατοποθέτηση των τζαμιών, βεβαιωθείτε ότι το "R" είναι ορατό στην αριστερή γωνία. Εισαγάγετε πρώτα τη μακριά πλευρά του τζαμιού που φέρει την ένδειξη "R" στις υποδοχές συγκράτησης και στη συνέχεια κατεβάστε το στη θέση του. Επαναλάβετε τη διαδικασία και για τα δύο μέρη του τζαμιού.



4. Επανατοποθετήστε την άνω γωνία: Ένα κλικ δείχνει ότι τοποθετήθηκε σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η τσιμούχα είναι καλά σταθεροποιημένη πριν επανατοποθετήσετε την πόρτα.



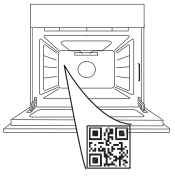
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

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

- Χρήση του κωδικού QR στη συσκευή σας
- Την ιστοσελίδα μας **docs.whirlpool.eu**
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (Βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.



Whirlpool

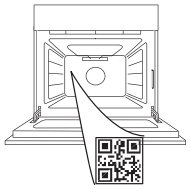
400011705340

KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTOTTA

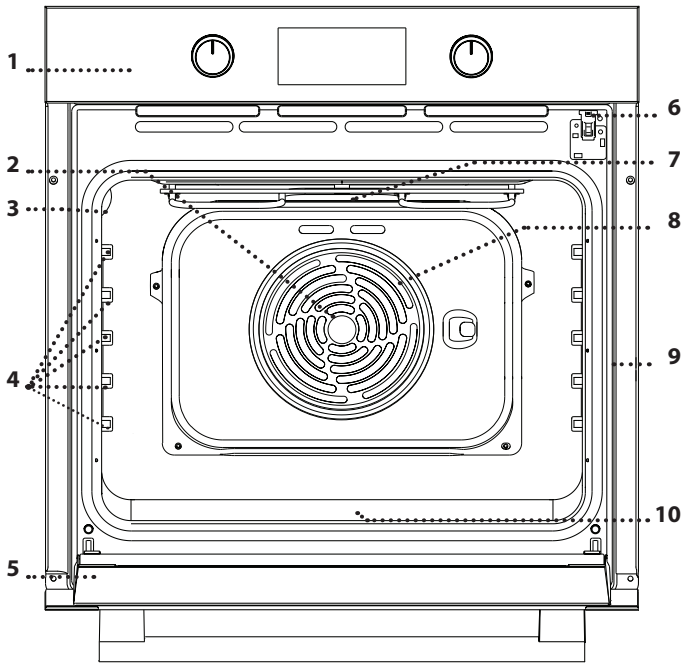
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon **www.whirlpool.eu/register**

A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

A TOVÁBBI INFORMÁCIÓK ELÉRÉSÉHEZ OLVASSA BE A KÉSZÜLÉKÉN TALÁLHATÓ QR-KÓDOT

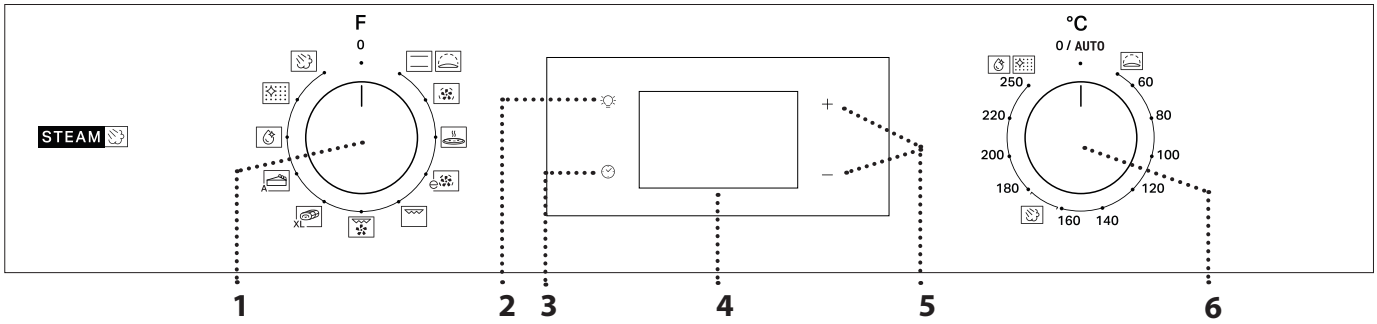


TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőlap
2. Ventilátor
3. Világítás
4. Polctartó sínek (a szint jelzése a sütőtér oldalán látható)
5. Ajtó
6. Ajtózár (bezárja az ajtót automatikus tisztítás közben és után)
7. Felső fűtőelem/grill
8. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
9. Azonosító tábla (ne távolítsa el)
10. STEAM ivóvíztálca pároláshoz

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



1. VÁLASZTÓGOMB

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

2. VILÁGÍTÁS

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

3. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A sütési idő, a késleltetett indítás és az időzítő beállítására szolgál.

Kikapcsolt sütőnél a pontos időt jelzi.

4. KIJELZŐ

5. BEÁLLÍTÓGOMBOK

A sütési idő beállítására szolgál.

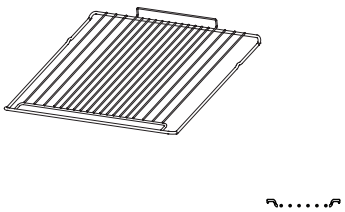
6. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB

Manuális funkciók használatakor forgassa el a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

Ne feledje: A gombtípus a modelltípustól függően eltérő lehet. Ha a gombok nyomással aktiválhatók, a gomb kioldásához nyomja meg annak közepét.

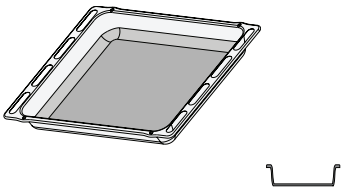
TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



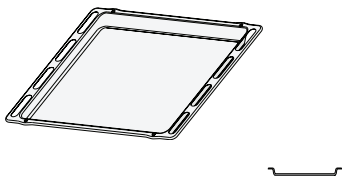
Ételt sütésére szolgál, illetve tepsi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA*



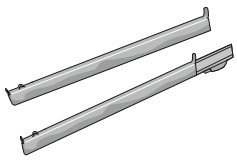
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

SÜTEMÉNYES TEPSI*



Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sültek, sütőpapírban sült hal stb. készítéséhez.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *



A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

* Csak bizonyos típusoknál elérhető

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ.

A készülékhez ingyenesen nem járó egyéb tartozékok a vevőszolgálatnál külön megvásárolhatók.

A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

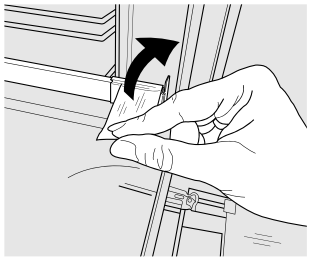
Helyezze a sütőrácsot a megfelelő szinthez, enyhén döntse felfelé, és először a (felfelé néző) kiugró hátsó oldalt illessze a helyére.

Ezután csúsztassa be vízszintesen a vezetősíneken ütközésig.

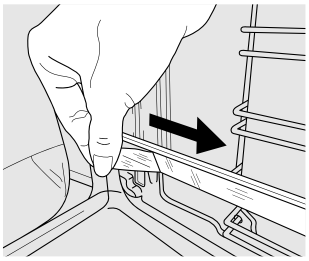
Az egyéb tartozékokat, mint például a sütőtepsit, vízszintesen kell becsúsztatni a vezetősínek segítségével.

KIHÚZHATÓ POLCOK ÉS POLCVEZETŐK

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



[a]



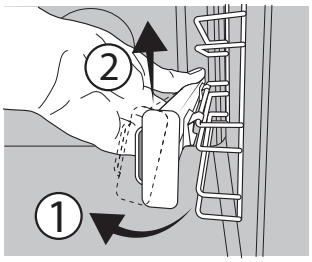
[b]

KIHÚZHATÓ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA [c]

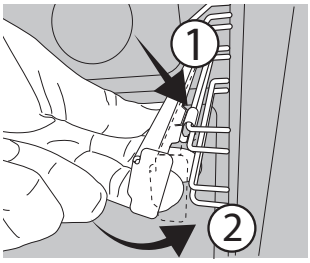
Húzza meg a kihúzható sínek alsó részét, hogy kioldhassa az alsó kampókat (1), majd húzza meg a kihúzható síneket felfelé, hogy távolíthassa őket a felső kampókból (2).

KIHÚZHATÓ SÍNEK VISSZAHELYEZÉSE [d]

Akassza rá a felső kampókat a kihúzható sínekre (1), majd nyomja a kihúzható sínek alsó részét a polcvezetőkhöz, majd az alsó kampók a helyükre nem kerülnek (2).



[c]



[d]

A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

1. A vezetősínek eltávolításához fogja meg határozottan a vezetősín külső részét, majd húzza maga felé, hogy kiakassza a támasztót és a két belső rögzítőpecket az illesztékből.

2. A vezetősín visszahelyezéséhez illessze a sínt a mélyedéshez, és először a két rögzítőpecket pattintsa a helyükre. Ezután illessze a sín külső részét az illesztékéhez, tegye helyére a támasztót, majd határozottan tolja a sütőtér fala felé, hogy a vezetősín megfelelően rögzítve legyen.

FUNCTIONS (FUNKCIÓK)

ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS
Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

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

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

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

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

GRILL (GRILLFŰTŐTEST)
Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpirítás. Húsok grillezésekor cseppfelfogó tálca használatát ajánljuk a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére: helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 200 ml vizet.

TURBO GRILL (TURBÓ GRILL)
Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Cseppfelfogó tálca használatát ajánljuk a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtéséhez: helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 200 ml vizet.

XXL MÉRETŰ HÚSOK
Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húsok sütése. Javasoljuk a hús forgatását a sütés ideje alatt, hogy mindkét fele egyenletesen megbarnuljon. A hús többszöri meglocsolását is ajánljuk a túlzott kiszáradása elkerülése érdekében.

PASTRY AUTO (AUTOMATIKUS TORTÁK)
Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a sütemények sütéséhez optimális hőmérséklet és sütési idő. A funkciót akkor kapcsolja be, ha a sütő kihűlt.

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

FLEXI CLEAN PACK

SMARTCLEAN
Ez egy speciális, alacsony hőmérsékleten zajló, gőzkieresztéssel történő tisztítási ciklus, amely megkönnyíti a lerakódások eltávolítását. A „Smart Clean” tisztítási funkció bekapcsolásához öntsön 100-120 ml csapvizet a sütő aljára, majd állítsa a választógombot és a hőmérséklet-szabályozó gombot a ikonra. Használja a funkciót 35 percig. A funkciót akkor kapcsolja be, ha a sütő kihűlt. Az ikon helyzete nem a tisztítási ciklus során elért hőmérsékletet jelzi.

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS – PIROL. TISZT)
A sütés közbeni kifröccsenések eltávolítása nagyon magas hőmérsékletű ciklus használatával. A funkció bekapcsolásához állítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot az állásba. Az ikon helyzete nem a tisztítási ciklus során elért valós hőmérsékletet jelzi.

ELSŐ HASZNÁLAT

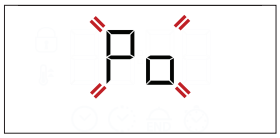
1. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA
A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a pontos időt: Nyomja meg és tartsa lenyomva az gombot, amíg az ikon és az órát jelző két számjegy villogni nem kezd a kijelzőn.



A + vagy – gombbal állítsa be az órát, majd nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz. A kijelzőn villogni kezd a percet jelző két számjegy. A + vagy – gombbal állítsa be a percet, majd nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz.

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

2. AZ ENERGIAFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA
Alapértelmezés szerint a sütő 3 kW-nál (Hi) magasabb teljesítményre van beprogramozva. Ha a sütőt 2,9 kW-nál alacsonyabb („Lo” - alacsony) háztartási energiahálózatra csatlakoztatva kívánja üzemeltetni, meg kell változtatnia a készülék alapbeállításait. A módosító menübe úgy léphet be, hogy a *választógombot* először állásba forgatja, majd visszaforgatja *0 állásba.*
Közvetlenül ezután tartsa nyomva egyszerre a + és – gombot 5 másodpercig.



A + vagy – gombbal változtassa meg a beállítást, majd tartsa nyomva a gombot legalább 2 másodpercig a mentéshez.

3. 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.

Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből.

Működtesse a sütőt 250 °C-on kb. egy órán át. Ezalatt a sütő legyen üres.

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

NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

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



2. FUNKCIÓ BEKAPCSOLÁSA

KÉZI

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



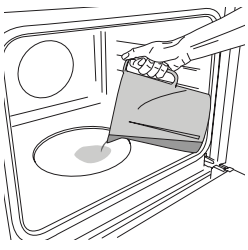
Ne feledje: Sütés közben is módosítható a funkció a választógomb elforgatásával, illetve a hőmérséklet a hőmérséklet-szabályozó gomb elforgatásával. A funkció nem kapcsol be, ha a hőmérséklet-szabályozó gomb **0 / AUTO** állásban van (kivéve AUTOMATIKUS TORTÁK funkció). Beállítható a sütési idő, a sütési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

KELESZTÉS

A „Kelesztés" funkció indításához állítsa a *hőmérséklet-szabályozó gombot* Kelesztés pozícióba (40 fok) és a funkciógombot a Légkeveréses pozícióba. Ha más hőmérséklet van beállítva, a funkció nem indul el.

Ne feledje: Beállítható a sütési idő, a sütési idő vége (csak akkor, ha beállítja a sütési időt) és az időzítő.

STEAM



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

Ne feledje: Ha sütés közben kinyitja az ajtót, és utántölti a vizet, az kedvezőtlenül befolyásolhatja a sütési eredményt.

3. ELŐMELEGÍTÉS ÉS MARADÉK HŐ

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

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

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

Ne feledje: Az az idő, ami után az ikon kikapcsol, eltérő lehet, mivel számos tényezőtől függ, mint például a környezeti hőmérséklet és a használt funkció. Mindenesetre a terméket akkor kell kikapcsoltnak tekinteni, amikor a jelzés a választógombon a „0"-án áll.

4. PROGRAMOZOTT SÜTÉS

A programozott sütés indítása előtt ki kell választani egy funkciót.

IDŐTARTAM

Tartsa nyomva a gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik az ikon, és villogni nem kezd a „00:00" felirat.



A + vagy – gombbal állítsa be a kívánt sütési időt, majd nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz.

Kapcsolja be a funkciót: forgassa el a *hőmérséklet-szabályozó gombot* a kívánt hőmérsékletre: hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.

Ne feledje: A korábban beállított sütési idő törléséhez tartsa nyomva a gombot, amíg a kijelzőn villogni nem kezd az ikon, majd nyomja meg a – gombot a sütési idő visszaállításához „00:00"-ra. A sütési időbe beleszámít az előmelegítési szakasz.

A SÜTÉSI IDŐ VÉGE / A KÉSLELTETÉS BEÁLLÍTÁSA

A sütési idő beállítását követően késleltethető a funkció bekapcsolása úgy, hogy megadjuk a befejezési időt: tartsa nyomva a gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik az ikon, és a pontos idő villogni nem kezd.



A + vagy – gombbal állítsa be a sütési idő kívánt végét, majd nyomja meg a ⏲ gombot a jóváhagyáshoz.

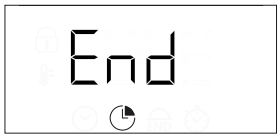
Kapcsolja be a funkciót: forgassa el a *hőmérséklet-szabályozó gombot* a kívánt hőmérsékletre: A funkció szünetel, majd automatikusan bekapcsol, amikor letelik a sütés megadott befejezési időpontja alapján kiszámított időtartam.

Ne feledje: A beállítás törléséhez kapcsolja ki a sütőt úgy, hogy a *választ gombot* 0 állásba forgatja.

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

A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a funkció befejeződött.



Forgassa el a *választógombot* egy másik funkció kiválasztásához, vagy forgassa 0 állásba a sütő kikapcsolásához.

Ne feledje: Ha az időzítő aktív, a kijelzőn felváltva látszik az „END" felirat és a hátralevő idő.

5. AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA

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

Tartsa nyomva a ⏲ gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik az ◔ ikon és a „00:00" felirat, és a „00:00" el nem kezd villogni.



A + vagy – gombbal állítsa be a kívánt időt, majd nyomja meg a ⏲ gombot a jóváhagyáshoz. Amikor az időzítőn beállított időtartam letelik, hangjelzés lesz hallható.

Megjegyzés: Az időzítőt úgy kapcsolhatja ki, hogy addig tartja nyomva a ⏲ gombot, amíg az ◔ ikon villogni nem kezd. Ezután a – gombbal visszaállíthatja az időt „00:00"-ra.

6. AUTOMATIKUS PIROLITIKUS TISZTÍTÁS

Ne érintse meg a sütőt a pirolitikus ciklus alatt.
A pirolitikus ciklus működésének időtartama alatt és után (amíg a helyiség ki nem szellőzött) tartsa távol a gyerekeket és az állatokat a sütőtől.

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot – beleértve a polcvezető síneket is – a funkció aktiválása előtt. Ha a sütőt főzőlap alá szerelték be, győződjön meg róla, hogy a főzőlap összes gázrózsája vagy elektromos főzőzónája ki van kapcsolva a sütő öntisztítási ciklusa közben.

A tökéletes tisztítási eredmény érdekében egy nedves szivaccsal még a Pirolitikus tisztítás funkció használata előtt távolítsa el a nagyobb lerakódásokat.

Lehetőleg ne aktiválja a pirolitikus tisztítás funkciót, amíg vízkőlerakódások vannak a sütőtérben.

Kizárólag akkor javasolt a pirolitikus tisztítás, amikor a készülék erősen szennyezett, vagy, ha kellemetlen szagokat bocsát ki sütés közben.

Az automatikus tisztítási funkció aktiválásához forgassa a *választógombot* és a *hőmérséklet-szabályzó gombot* is az ⁂ ikonra. A funkció automatikusan elindul, az ajtó bezáródik, és a sütőtér világítása kikapcsol: A kijelzőn a tisztításból hátralevő idő és a „Pyro" felirat felváltva látható.





A ciklus végeztével az ajtó mindaddig zárva marad, amíg a sütőn belüli hőmérséklet visszatér a biztonságos szintre. A pirolitikus ciklus működtetése alatt és után szellőztesse ki a helyiséget.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Leavened cakes (Kelt tészták)		Igen	170	30–50	2
		Igen	160	30–50	2
		Igen	160	40–60	4 1
Töltött torta (sajttorta, rétes, gyümölcsös pite)		Igen	160–200	35 - 90	2
		Igen	160–200	40-90	4 2
Kekszek/aprósütemények		Igen	160	25-35	3
		Igen	160	25-35	3
		Igen	150	35 - 45	4 2
Choux buns (Képviselőfánk)		Igen	180-210	30–40	3
		Igen	180 - 200	35 - 45	4 2
		Igen	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Habcsók		Igen	90	150 - 200	3
		Igen	90	140-200	4 2
		Igen	90	140-200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Igen	190–250	15 - 50	1 / 2
		Igen	190–250	20 - 50	4 2
Fagyasztott pizza		Igen	250	10 - 20	3
		Igen	230-250	10 - 25	4 2
Sós sütemények (zöldséges pite, quiche)		Igen	180 - 200	40-55	3
		Igen	180 - 200	45–60	4 2
		Igen	180 - 200	45–60	5 3 1
Voulevant/leveles tészta		Igen	190–200	20–30	3
		Igen	180–190	20 - 40	4 2
		Igen	180–190	20 - 40	5 3 1
Lasagna/csőben sült tészta/ cannelloni/felfújt		Igen	190–200	45–65	2
Bárány/borjú/marha/sertés 1 kg		Igen	190–200	80–110	3
Bőrös sertéssült 2 kg		Igen	180–190	110 - 150	3
Csirke/nyúl/kacsa 1 kg		Igen	200–230	50–100	2
Pulyka/liba 3 kg		-	190–200	100-160	2
Sült/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	170 - 190	30–45	2
Töltött zöldségek (paradicsom, courgettes (cukkini), aubergines (padlizsán))		Igen	180 - 200	50 - 70	3

TARTOZÉKOK	Sütőrács	Sütőedény a sütőrácson	Sütőtepsi/zsírfogó tálca vagy sütőedény a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Sütőtepsi 200 ml vízzel

FUNKCIÓK	Hagyományos	Holegbefuvas	Pizza	Grillfűtőtest	Turbó grill	Eco holegbefuvas

Whirlpool

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Pirított kenyér		5'	250	2-6	5
Halfilé/szeletek		-	230-250	15 - 30 *	4 3
Kolbász / kebab / oldalas / hamburger		-	250	15 - 30 *	5 4
Sült csirke 1-1,3 kg		Igen	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Marhasült angolosan 1 kg		Igen	200–210	35–50 **	3
Báránycomb/lábszár		Igen	200–210	60 - 90 **	3
Sült burgonya		Igen	200–210	35–55	2
Csőben sült zöldség		-	200–210	25–55	3
Húsok és burgonya		Igen	190–200	45-100 ***	4 1
Hal és zöldségek		Igen	180	30-50 ***	4 2
Lasagne és húsok		Igen	200	50 - 100 ***	4 1
Teljes fogás: gyümölcstorta (5. szint) /lasagne (3. szint) / hús (1. szint)		Igen	180–190	40-120 ***	5 3 1
Sült hús/töltött sültek		-	170-180	100-150	3

*Fordítsa meg az ételt a sütési idő felénél

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

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

STEAM+ SÜTÉSI TÁBLÁZAT

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

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

TARTOZÉKOK					
	Sütőrács	Sütőedény a sütőrácson	Sütőtepsi/zsírfogó tálca vagy sütőedény a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Sütőtepsi 200 ml vízzel

FUNKCIÓK						
	Hagyományos	Holegbefuvas	Pizza	Grillfűtőtest	Turbó grill	Eco holegbefuvas

Whirlpool

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

A felületeket nedves, mikroszálas törlőkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószert tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törlőkendővel. Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törlőkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

• Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az ételfoltokat. A magas víztartalmú ételek sütéséből fakadóan képződő kondenzátumok megszárításához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.

• Javasoljuk, hogy a STEAM (párolásos) sütés után a sütő aljáról a maradék vízkövet az ügyfélszolgálattól beszerezhető termékekkel távolítsa el (kövesse a termék csomagolásán található utasításokat).
Javasoljuk, hogy a tisztítást minden 5-10 STEAM (párolásos) sütési ciklus után végezze el.

• Ha a belső felületeken makacs szennyeződések vannak, javasoljuk, hogy használja az automatikus pirolitikus tisztítás funkciót az optimális eredmény érdekében. Lehetőleg ne aktiválja a pirolitikus tisztítás funkciót, amíg vízkőlerakódások vannak a sütőtérben. Aktiválás előtt távolítsa el a vízkövet a korábban ismertetett módon.

• Az üveg egyszerűbb tisztítása érdekében a sütőajtó könnyen levehető és visszahelyezhető.

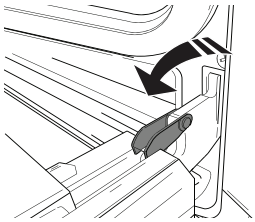
• Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

TARTOZÉKOK

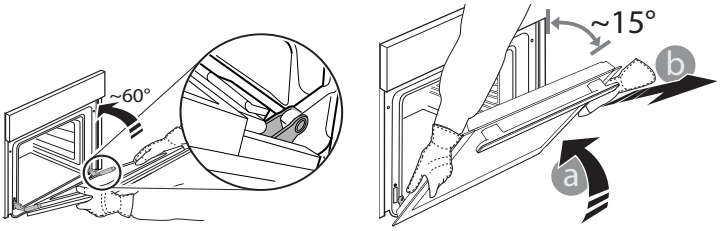
A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

1. Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



2. 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 felfelé húzza (a), amíg ki nem ugrik az illesztésből (b).
Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.



3. Illessze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő elé emeli, a zsanérok kapcsait beilleszti a helyükre, majd rögzíti az ajtó felső részét az illesztékbe.

4. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen.
Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.

5. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem sikerül, ismételje meg a fenti lépéseket.

A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

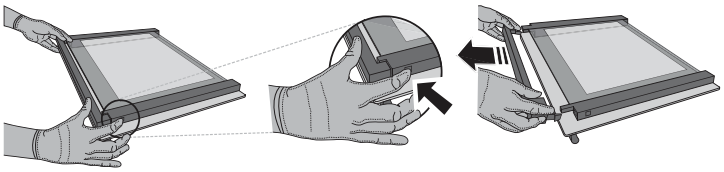
1. Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.
2. Csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára.
3. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

Ne feledje: Használjon 25 W/230 V típusú G9, T300 °C halogénizzót. A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet).

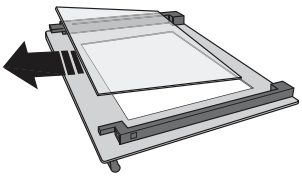
Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól. - Ne nyúljon az izzókhoz csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

AZ AJTÓÜVEG TISZTÍTÁSA

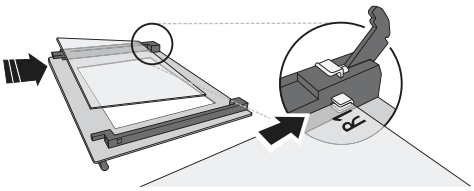
1. Vegye le az ajtót, és helyezze puha felületre fogantyúval lefelé. Ezután egyszerre nyomja be a két rögzítőkapcsot, majd húzza maga felé és vegye le az ajtó felső élét.



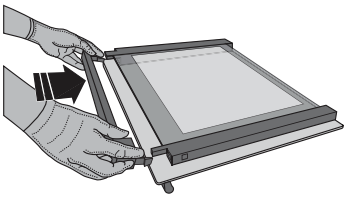
2. Két kézzel emelje meg és tartsa erősen a belső üveget, majd vegye ki, és a tisztításhoz helyezze egy puha felületre.



3. Helyezze vissza a középső keretet („1R"-rel jelölve) a belső keret visszahelyezése előtt: A keretek helyes elhelyezéséhez ügyeljen arra, hogy az „R" jelzés a bal oldali sarokba kerüljön. Először csúsztassa az üveglap hosszanti, „R" jelzésű oldalát az illesztékekbe, majd engedje le a helyére. Ismételje meg a műveletet mindkét üveglappal.



4. Szerelje vissza a felső élet: A megfelelő pozíciót kattanás jelzi. Az ajtó visszaszerelése előtt ellenőrizze, hogy a tömítés a helyén van-e.

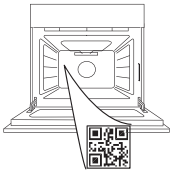


A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

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

* Kizárólag bizonyos típusok esetén

A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:
- A készüléken lévő QR-kód használata
- a **docs.whirlpool.eu** honlapon
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.



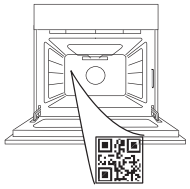
Whirlpool

400011705340

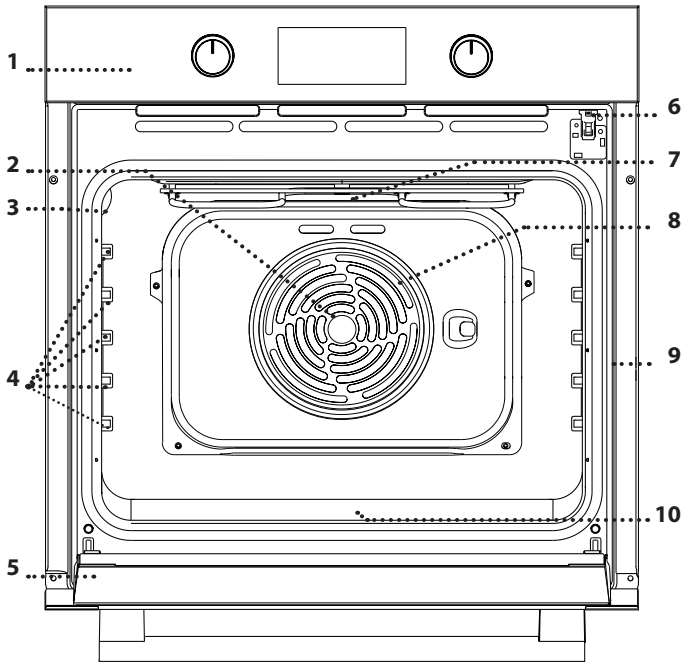
PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IERĪCI!
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, reģistrējiet savu ierīci vietnē **www.whirlpool.eu/register**

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

LAI IEGŪTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS, SKENĒJIET KVADRĀTKODU UZ IERĪCES

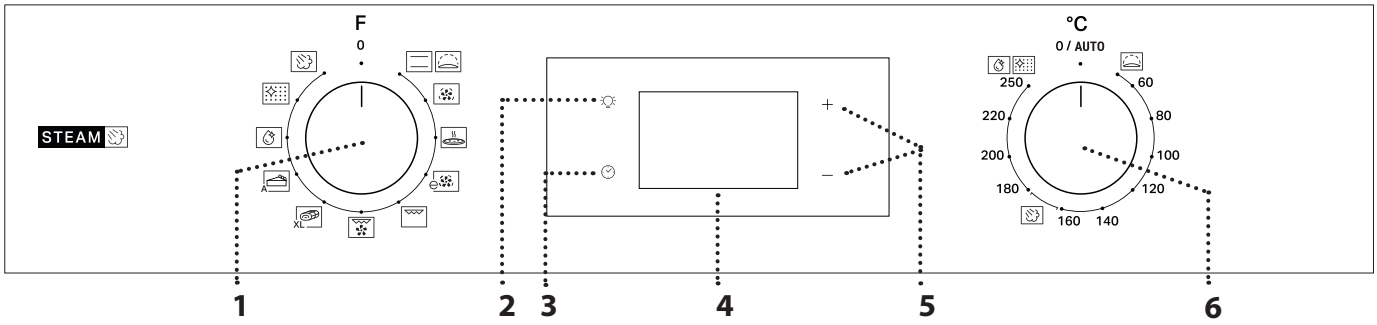


PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators
3. Apgaismojuma spuldze
4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts uz gatavošanas nodalījuma sienas)
5. Durvis
6. Durvju bloķētājs (bloķē durvis, kamēr notiek automātiskā tīrīšana un arī pēc tās)
7. Virsējais sildelements/grils
8. Lokveida sildelements (nav redzams)
9. Datu plāksnīte (nenoņemt)
10. STEAM padziļinājums dzeramajam ūdenim

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. ATLASES SLĒDZIS
Lai ieslēgtu cepeškrāsni, izvēloties funkciju. Pagrieziet stāvoklī 0, lai izslēgtu cepeškrāsni.

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

3. LAIKA IESTATĪŠANA
Lai piekļūtu gatavošanas laika iestatījumiem, aizkavētajai palaišanai un taimerim.

Lai parādītu laiku, kad krāsns ir izslēgta.

4. DISPLEJS

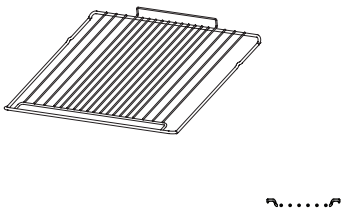
5. REGULĒŠANAS POGAS
Lai mainītu gatavošanas laika iestatījumus.

6. TERMOSTATA SLĒDZIS
Pagrieziet, lai atlasītu vēlamo temperatūru manuālajām funkcijām.

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

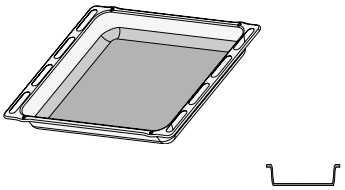
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



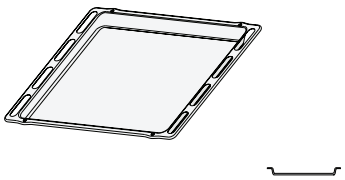
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

NOTEKPAPLĀTE *



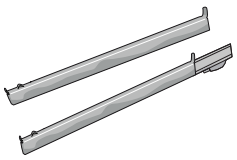
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stiepļu plaukta.

CEPEŠPANNA *



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

SLĪDOŠĀS SLIECES *



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

* Tikai atsevišķiem modeļiem

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Citus piederumus var iegādāties atsevišķi pēcpārdošanas centrā.

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

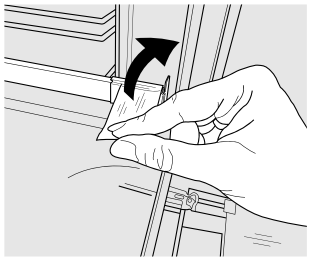
Ievietojiet stiepļu plauktu vēlamajā līmenī, turot to paceltu uz augšu un vispirms atbalstot aizmugurējo malu (vērstu uz augšu).

Pēc tam bīdiet to pa sliecēm līdz galam horizontālā virzienā.

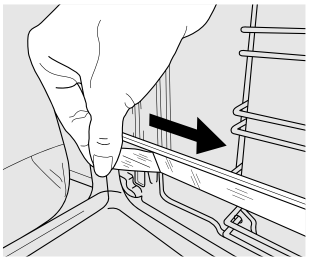
Citi piederumi, piemēram, cepešpanna, ir jāievieto horizontāli, bīdot tos pa sliecēm.

BĪDĀMIE PLAUKTI UN PLAUKTU VADOTNES

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



[a]



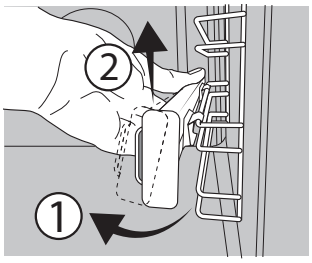
[b]

SLĪDOŠO SLIEČU IZŅEMŠANA [c]

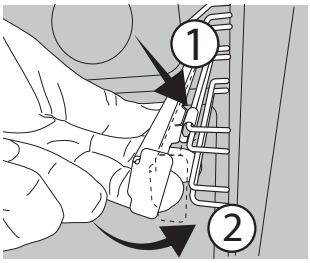
Pavelciet slīdošās slieces apakšdaļu, lai atvienotu apakšējos āķus (1), un velciet slīdošās slieces uz augšu, noņemot tās no augšējiem āķiem (2).

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA [d]

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



[c]



[d]

PLAUKTU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

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

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

FUNCTIONS (FUNKCIJAS)

CONVENTIONAL (STANDARTA REŽĪMS)

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

RISING (RAUDZĒŠANA)

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

FORCED AIR (PIESPIEDU GAISA PLŪSMA)

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

PIZZA (PICA)

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

ECO FORCED AIR (ECO FORCED AIR)

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

GRILL (GRILS)

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, iesakām izmantot notekpaplāti, kurā uztvert gatavošanas laikā iztecējušo šķidrumu: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.

TURBO GRILL (TURBO GRILS)

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

MAXI COOKING (MAKSIMĀLĀ GATAVOŠANA)

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

PASTRY AUTO (AUTOMĀTISKS MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMU REŽĪMS)

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi desertu pagatavošanai. Aktivizējiet funkciju, kad krāsns ir auksta.

STEAM + (TVAIKS+)

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

FLEXI CLEAN PACK (FLEKSIBLĀS TĪRĪŠANAS PAKETE)

SMARTCLEAN

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdienu paliekas. Lai aktivizētu „Smart Clean" tīrīšanas funkciju, ielejiet 100-120 ml dzeramā ūdens cepeškrāsns apakšējā daļā, pagrieziet atlases slēdzi un termostata slēdzi uz ikonu. Ir ieteicams izmantot 35' funkciju. Aktivizējiet funkciju, kad krāsns ir auksta. Ikonas atrašanās vieta neatbilst temperatūrai, kas sasniegta gatavošanas cikla laikā.

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (AUTOMĀTISKĀ TĪRĪŠANA – PIROLĪZE)

Lai augstā temperatūrā iznīcinātu ēdiena paliekas. Lai aktivizētu šo funkciju, pagrieziet termostata slēdzi uz . Ikonas atrašanās vieta neatbilst īstajai temperatūrai, kas sasniegta tīrīšanas cikla laikā.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. LAIKA IESTATĪŠANA

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



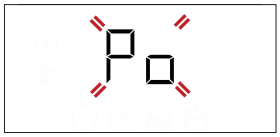
Izmantojiet + vai −, lai iestatītu stundas, un nospiediet , lai apstiprinātu. Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes. Izmantojiet + vai −, lai iestatītu vēlamās minūtes, un nospiediet , lai apstiprinātu.

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

2. ENERĢIJAS PATĒRIŅA IESTATĪŠANA

Pēc noklusējuma cepeškrāsns ir ieprogrammēta darbībai ar jaudu, kas pārsniedz 3 kW. Lai darbinātu cepeškrāsni ar jaudu, kas ir saderīga ar mājas elektrotīkla jaudu un nepārsniedz 2,9 kW ("Lo" režīms), jāmaina iestatījumi. Lai atvērtu izvēlni, pagrieziet *atlases slēdzi* uz , pēc tam pagrieziet to atpakaļ uz 0.

Uzreiz pēc tam nospiediet un piecas sekundes turiet + un −.



Lai mainītu iestatījumu, izmantojiet + vai − un tad, lai to apstiprinātu, nospiediet un vismaz divas sekundes turiet .

3. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

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

Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Karsējiet cepeškrāsni 250 °C temperatūrā apmēram vienu stundu. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai.

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

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

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



2. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

MANUĀLI

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



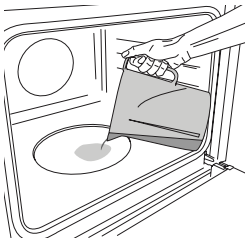
Lūdzu, ņemiet vērā: Gatavošanas laikā varat mainīt funkciju, pagriežot atlases slēdzi, vai pielāgot temperatūru, pagriežot termostata slēdzi. Funkcija nesāks darboties, jatermostata slēdzisbūs pagriezts uz **0 / AUTO** pozīciju (izņemot AUTOMĀTISKO MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMU funkciju). Varat iestatīt gatavošanas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

RAUDZĒŠANA

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

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

STEAM



Lai palaistu Tvaika funkciju , iepildiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens. Atlasiet funkciju, griežot atlases slēdzi pulksteņrādītāja kustības virzienā līdz jebkuram stāvoklim diapazonā no 160 līdz 180 °C (vadoties pēc ikonas). Funkcija tiks palaista, un displejā būs redzams pašreizējais pulksteņa laiks. Priekšsildīšana nav nepieciešama. Lai pabeigtu gatavošanu, pagrieziet atlases slēdzi stāvoklī uz 0 pozīciju. Gatavojot ēdienu Tvaika režīmā, neatveriet cepeškrāsns durvis un nekad nepapildiniet ūdeni.

Lūdzu, ņemiet vērā: Gatavošanas laikā atverot ierīces durvis un papildinot ūdeni, var tikt ietekmēts gatavošanas rezultāts.

3. PRIEKŠSILDĪŠANA UN ATLIKUŠAIS SILTUMS

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

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

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

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

4. GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA

Pirms gatavošanas ieprogrammēšanas jums jāatlasa vēlamā funkcija.

DURATION (DARBĪBAS LAIKS)

Turiet nospiestu , līdz displejā sāk mirgot ikona un "00:00".



Izmantojiet + vai – , lai atlasītu vēlamo gatavošanas laiku, un pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu.

Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi* uz vēlamo temperatūru: kad gatavošana pabeigta, tiks ieslēgts skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai atceltu iestatīto gatavošanas laiku, turiet nospiestu , līdz displejā sāk mirgot ikona, un pēc tam lietojiet – , lai iestatītu gatavošanas laiku uz "00:00". Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšana.

GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA/ AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA

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



Whirlpool

Izmantojiet + vai – , lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, un nospiediet ⏲ , lai apstiprinātu.

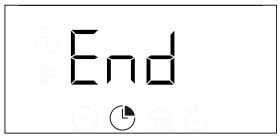
Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi* uz vēlamo temperatūru: funkcija tiks apturēta, taču tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai atceltu iestatījumu, izslēdziet cepeškrāsni, pagriežot ***atlases slēdzi*** stāvoklī 0 .

Grila un Turbo grila funkcijām nav pieejama darbības uzsākšanas aizkave.

END OF COOKING (GATAVOŠANAS BEIGAS)

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



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

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

5. TAIMERA IESTATĪŠANA

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

Turiet nospiestu ⏲ , līdz displejā sāk mirgot ikona ◔ un "00:00", kā arī "00:00".



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

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

6. AUTOMĀTISKĀS TĪRĪŠANAS FUNKCIJA — PIROLĪZE

Nepieskarieties cepeškrāsnij pirolīzes cikla laikā. Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem būt tuvumā pirolīzes laikā un pēc tās (līdz brīdim, kad telpa ir pilnībā izvēdināta).

Pirms funkcijas palaišanas izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus (tostarp plauktu stiprinājumus). Ja cepeškrāsns ir uzstādīta zem plīts virsmas, pārliecinieties, vai paštīrīšanas funkcijas laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildriņķi.

Labākam rezultātam pirms Pyro funkcijas aktivizēšanas notīriet lielākos netīrumus ar mitru sūkli.

Neieslēdziet pirolīzes tīrīšanas ciklu, ja nav pilnībā notīrīts kaļķakmens.

Mēs iesakām izmantot Pyro funkciju tikai tad, ja iekārta ir ļoti netīra vai gatavošanas laikā slikti smako.

Lai aktivizētu automātiskās tīrīšanas funkciju, pagrieziet *atlases slēdzi* un *termostata slēdzi* uz ikonu ▨. Funkcija aktivizēsies automātiski, durvis bloķēsies un apgaismojums izslēgsies: Displejs pamīšus rādīs laiku līdz tīrīšanas beigām un uzrakstu "Pyro".





Tiklīdz cikls būs beidzies, durvis paliks bloķētas līdz brīdim, kad iekšpusē esošā temperatūra būs nokritusies līdz drošam līmenim. Pirolīzes cikla laikā un pēc tā izvēdiniet telpu.

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (min)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Kūkas no raudzētas mīklas		Jā	170	30 - 50	2
		Jā	160	30 - 50	2
		Jā	160	40–60	4 1
Kūkas ar pildījumu (siera kūka, štrūdele, augļu torte)		Jā	160 – 200	35 - 90	2
		Jā	160 – 200	40–90	4 2
Cepumi/groziņi		Jā	160	25–35	3
		Jā	160	25–35	3
		Jā	150	35 - 45	4 2
Choux buns (Vēja kūkas)		Jā	180 - 210	30–40	3
		Jā	180 - 200	35 - 45	4 2
		Jā	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Bezē		Jā	90	150–200	3
		Jā	90	140-200	4 2
		Jā	90	140-200	5 3 1
Pica/fokača		Jā	190–250	15–50	1 / 2
		Jā	190–250	20 - 50	4 2
Saldēta pica		Jā	250	10 - 20	3
		Jā	230-250	10–25	4 2
Sāļie pīrāgi (dārzeņu pīrāgs, Lotringas pīrāgs)		Jā	180 - 200	40–55	3
		Jā	180 - 200	45–60	4 2
		Jā	180 - 200	45–60	5 3 1
Volovāni / kārtainās mīklas cepumi		Jā	190–200	20 - 30	3
		Jā	180-190	20–40	4 2
		Jā	180-190	20–40	5 3 1
Lazanja/cepta pasta/ kaneloni/augļu pīrāgi		Jā	190–200	45–65	2
Jēra/teļa/ liellopa/cūkgaļa 1 kg		Jā	190–200	80–110	3
Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garoziņu 2 kg		Jā	180-190	110 - 150	3
Vistas/truša/pīles gaļa 1 kg		Jā	200–230	50–100	2
Tītara/zoss gaļa 3 kg		-	190–200	100-160	2
Cepta zivs/en papillote (pergamentā pagatavota zivs) (fileja, vesela)		Jā	170–190	30–45	2
Pildīti dārzeņi (tomāti, courgettes (cukini), aubergines (baklažāni))		Jā	180 - 200	50–70	3
Grauzdēta maize		5'	250	2–6	5

PIEDERUMI					
	Stiepļu plaukts	Gatavošanas trauki uz stiepļu plaukta	Cepešpanna/šķidrumu savākšanas paplāte vai gatavošanas trauki uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Notekpaplāte/cepešpanna ar 200 ml ūdens

FUNKCIJAS						
	KONVENCIONĀLS	Piespiedu gaiss	Pica	Grils	Turbo grils	Eko piespiedu gaisa plūsma

Whirlpool

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (min)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Zivs fileja/gabaliņi		-	230–250	15–30 *	4 3
Desas/kebabi/ ribiņas/hamburgeri		-	250	15–30 *	5 4
Cepta vistas gaļa1–1,3 kg		Jā	200–220	55 - 70 **	2 1
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg		Jā	200–210	35–50 **	3
Jēra stilbs / kājiņa		Jā	200–210	60 - 90 **	3
Cepti kartupeļi		Jā	200–210	35 - 55	2
Vegetable gratin (Dārzeņu sacepums)		-	200–210	25-55	3
Gaļa un kartupeļi		Jā	190–200	45 - 100 ***	4 1
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50 ***	4 2
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 100 ***	4 1
Pilna maltīte: augļu torte(5. līmenis) /lazanja (3. līmenis)/gaļa (1. līmenis)		Jā	180-190	40–120 ***	5 3 1
Cepeši/pildīti cepeši		-	170 - 180	100-150	3

* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus uz otru pusi

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

*** Paredzamais laika ilgums: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

GATAVOŠANAS TABULA TVAIKS+

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

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

PIEDERUMI					
	Stiepļu plaukts	Gatavošanas trauki uz stiepļu plaukta	Cepešpanna/šķidrumu savākšanas paplāte vai gatavošanas trauki uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Notekpaplāte/cepešpanna ar 200 ml ūdens

FUNKCIJAS						
	KONVENCIONĀLS	Piespiedu gaiss	Pica	Grils	Turbo grils	Eko piespiedu gaisa plūsma

Whirlpool

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

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

Izmantojiet aizsargcimdus.

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

ĀRĒJĀS VIRSMAS

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

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

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

• Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

• Lai likvidētu atlikušo kaļķakmeni nodalījuma apakšā pēc STEAM gatavošanas, ieteicams iztīrīt nodalījumu ar tīrīšanas līdzekļiem, kas pieejami klientu apkalpošanas dienestā (lūdzu, ievērojiet norādījumus, kas pievienoti tīrīšanas līdzeklim).
Tīrīšanu ieteicams veikt ne retāk kā ik pēc 5–10 STEAM gatavošanas cikliem.

• Ja uz iekšējām virsmām ir palikuši piekaltuši netīrumi, lai panāktu labāko rezultātu, ieteicams palaist automātiskās tīrīšanas funkciju. Neieslēdziet pirolīzes tīrīšanas ciklu, ja nav pilnībā notīrīts kaļķakmens. Pirms ieslēgšanas likvidējiet kaļķakmeni, kā aprakstīts iepriekš.

• Lai notīrītu stiklu, ierīces durvis ir iespējams izņemt un tad ievietot atpakaļ.

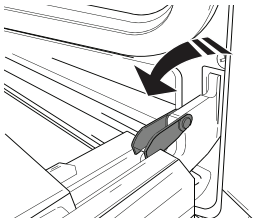
• Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

PIEDERUMI

Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimdus, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

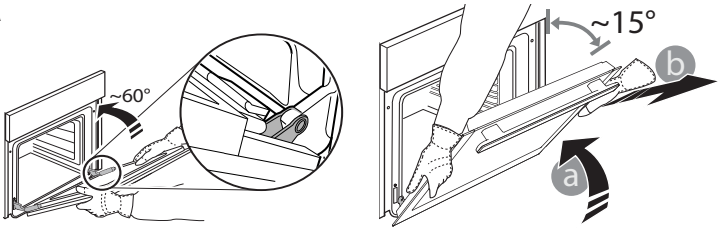
1. **Lai izņemtu durvis**, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.



2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis.

Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura. Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu (a), līdz tās ir izņemtas no savas vietas (b).

Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.



3. **Ievietojiet atpakaļ durvis** virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamatiņu āķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās.

Nolaidiet fiksatorus sākotnējā stāvoklī: Pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.

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

SPULDZES NOMAIŅA

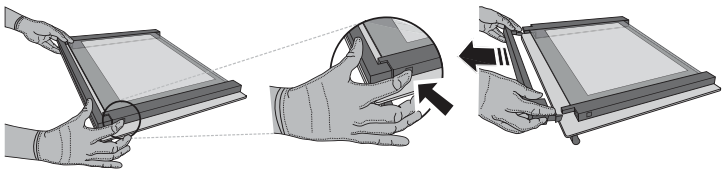
1. Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla.
2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.
3. Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam.

Lūdzu, ņemiet vērā: izmantojiet 25 W/230 V tipa G9, T300 °C halogēnās lampas. Ierīcē uzstādītā spuldze ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009).

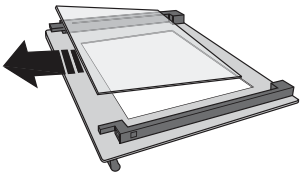
Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestā. Neaiztieciet spuldzītes ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsni, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

DURVJU STIKLA TĪRĪŠANA

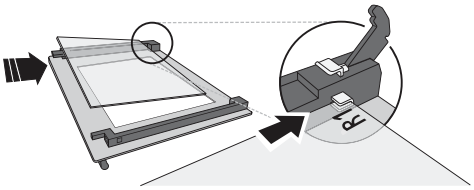
1. Pēc durvju izņemšanas un novietošanas uz mīkstas virsmas (ar rokturi vērstu lejup), vienlaicīgi uzspiediet uz abiem stiprinājumiem, lai noņemt durvju augšmalu, velkot to uz savu pusi.



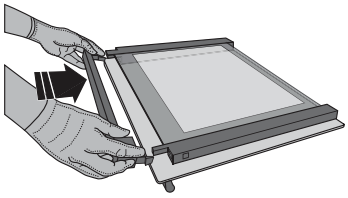
2. Paceliet un stingri turiet iekšējo stiklu ar abām rokām, izņemiet stiklu un pirms tīrīšanas novietojiet uz mīkstas virsmas.



3. Pirms iekšējās rūts ievietošanas, ievietojiet atpakaļ vidējo rūti (apzīmēta ar "1R"). Lai pareizi ievietotu stikla rūtis, pārbaudiet, vai "R" zīme atrodas kreisajā stūrī. Vispirms ievietojiet balstos stikla garāko pusi, kas ir marķēta ar "R" zīmi, un nolaidiet to. Atkārtojiet ar abām stikla rūtīm.



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

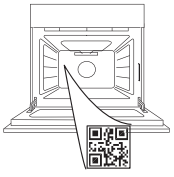


PROBLĒMU NOVĒRŠANA

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

* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:
- Kvadrātkoda izmantošana jūsu ierīcē
- Apmeklējot tīmekļa vietni **docs.whirlpool.eu**
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruņa numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



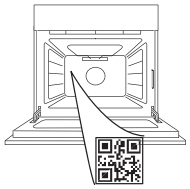
Whirlpool

400011705340

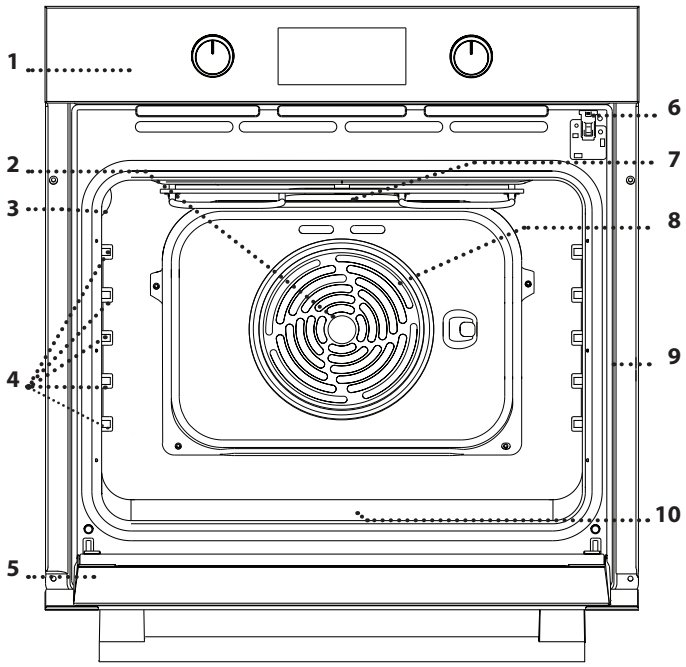
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“GAMINĮ
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje **www.whirlpool.eu/register**

Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

JEIGU REIKIA DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE QR KODĄ NAUDODAMIESI SAVO PRIETAISU

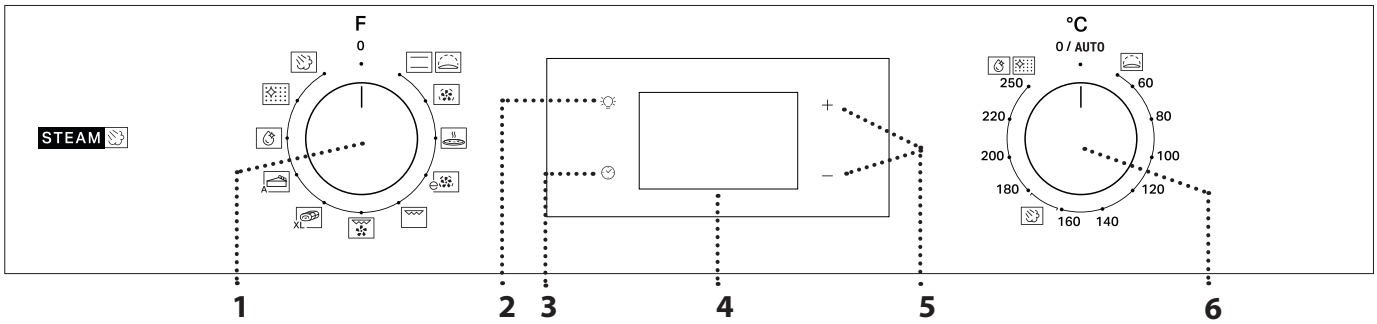


GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo pultas
2. Ventiliatorius
3. Lempa
4. Skersinės grotelės(lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Durelių užraktas (užrakina dureles atliekant automatinį valymą ir po jo)
7. Viršutinis kaitinimo elementas / kepintuvas
8. Žiedinis kaitinimo elementas (neparodyta)
9. Duomenų lentelė(nenuimkite)
10. STEAM geriamojo vandens įduba

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



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

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

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

4. EKRANAS

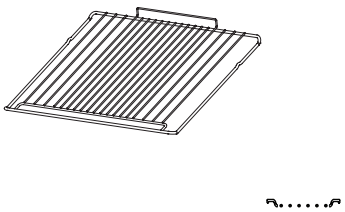
5. REGULIAVIMO MYGTUKAI
Naudojami keisti gaminimo laiko nustatymus.

6. TERMOSTATO RANKENĖLĖ
Pasukite ir pasirinkite reikiamą temperatūrą, kai naudojate neautomatines funkcijas.

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

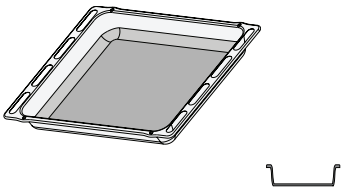
PRIEDAI

GROTELIŲ LENTYNA



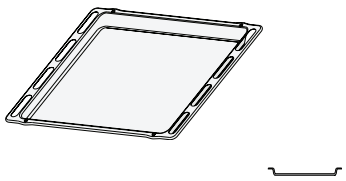
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

SKYSČIŲ SURINKIMO PADĖKLAS *



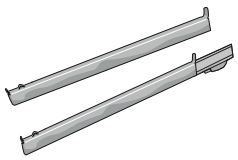
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA *



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

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

* Tik tam tikruose modeliuose

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

Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po įsigijimo skyriaus.

GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

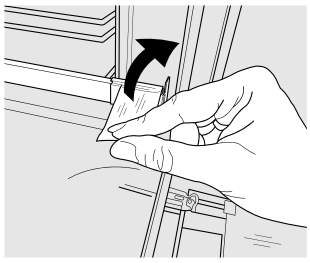
Laikydami šiek tiek pakreiptas į viršų įstatykite groteles reikiamame lygmenyje ir pirmiausia atremkite pakeltą galinę grotelių dalį (nukreiptą į viršų).

Tuomet įstumkite į skersines groteles iki galo.

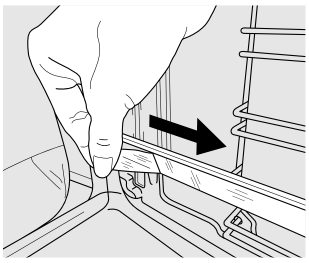
Kitus priedus, pvz., kepimo skardą, reikia įstatyti horizontaliai į skersines groteles.

SLANKIOJAMOSIOS LENTYNĖLĖS IR SKERSINĖS GROTELĖS

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



[a]



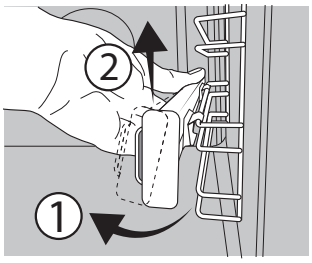
[b]

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS [c]

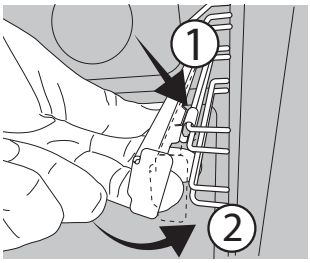
Patraukite apatinę slankiojančių grotelių dalį, kad atkabintumėte apatinius kabliukus (1), tada traukite slankiojančias groteles aukštyn ir nuimkite jas nuo viršutinių kabliukų (2).

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS [d]

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



[c]



[d]

SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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

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

FUNKCIJOS

CONVENTIONAL (TRADICINIS GAMINIMAS)
Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

RISING (TEŠLOS KILDINIMAS)
Puikiai tinka saldžiai arba pikantiškai tešlai kildinti. Norėdami įjungti šią funkciją, sukite *termostato rankenėlę* iki atitinkamos piktogramos.

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

PIZZA (PICA)
Kepti skirtingų rūšių picoms ir duonai. Įpusėjus gaminimui galima pakeisti kepimo skardos padėtį.

ECO FORCED AIR (EKO PRIVERSTINĖ ORO CIRKULIACIJA)
Tinka gaminant didelius mėsos ir didelius mėsos gabalus su įdaru ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas. Kai naudojama EKO funkcija, lemputė lieka išjungta viso gaminimo metu, tačiau ją galima laikinai įjungti paspaudus .

GRILL (KEPINIMAS)
Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Jei mėsą kepate ant grotelių, naudokite skysčių surinkimo skardą, kurioje susirinktų patiekalo sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.

TURBO GRILL (INTENSYVUS KEPINIMAS)
Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo skardą, kurioje susirinktų patiekalo sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.

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

PASTRY AUTO (AUTOMATINIS KONDITERIJOS GAMINIŲ KEPIMAS)
Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą konditerijos kepiniams. Aktyvinkite funkciją, kai orkaitė atvėsusi.

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

FLEXI CLEAN PACK („FLEXI“ VALYMO PAKETAS)

SMARTCLEAN
Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Kad suaktyvintumėte „Smart Clean“ funkciją, įpilkite 100–120 ml geriamojo vandens į orkaitės apačią, tada pasukite pasirinkimo rankenėlę ir termostato rankenėlę ties piktograma. Funkciją rekomenduojame naudoti 35'.Aktyvinkite funkciją, kai orkaitė atvėsusi. Piktogramos padėtis neatitinka temperatūros, pasiektos valymo ciklo metu.

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (AUTOMATINIS ORKAITĖS VALYMAS NAUDOJANT PIROLIZĘ)
Naudojama siekiant aukšta temperatūra pašalinant gaminant atsiradusius nešvarumus. Norėdami įjungti šią funkciją, sukite termostato rankenėlę iki . Piktogramos padėtis neatitinka tikrosios temperatūros, pasiektos valymo ciklo metu.

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

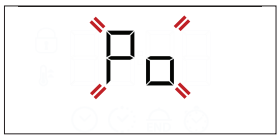
1. LAIKO NUSTATYMAS
Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti laiką: Spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma ir du valandų skaitmenys.



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

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

2. NUSTATYKITE ENERGIJOS SĄNAUDAS
Pagal numatytuosius nustatymus orkaitė yra užprogramuota veikti naudojant didesnę nei 3 kW galią („Hi“): Jei norite, kad orkaitė veiktų galia suderinama su tiekiamu maitinimu, kuris mažesnis nei 2,9 kW („Lo“), turėsite pakeisti nustatymus. Kad patektumėte į pakeitimų meniu, pasukite *pasirinkimo rankenėlę* iki , tada pasukite ją atgal iki 0 . Paskui iš karto paspauskite bei palaikykite + ir − penkias sekundes.



Naudodamiesi + arba − pakeiskite nustatymą, tada paspauskite ir palaikykite mažiausiai dvi sekundes.

3. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas: tai visiškai normalu. Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus.
Įkaitinkite orkaitę iki 250 °C ir palikite veikti apie valandą. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia.
Atkreipkite dėmesį: Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

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



2. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

NEAUTOMATINĖS

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



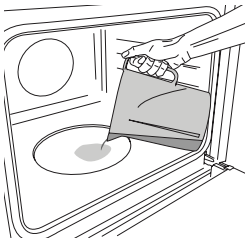
Atkreipkite dėmesį. Šį nustatymą galite keisti gaminimo metu pasukdami pasirinkimo rankenėlę arba reguliuoti temperatūrą pasukdami termostato rankenėlę. Funkcija neveiks, jei termostato rankenėlė bus nustatyta į padėtį **0 / AUTO** (išskyrus funkciją AUTOMATINIS KONDITERIJOS GAMINIŲ KEPIMAS). Jūs galite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

SKALAVIMAS

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

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

STEAM



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

Atkreipkite dėmesį: Jei atidarysite dureles ir papildysite vandens, kai vyksta maisto gaminimas, galite nusivilti galutiniu gaminimo rezultatu.

3. IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS IR LIKUTINĖ ŠILUMA

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

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

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

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

4. GAMINIMO PROGRAMAVIMAS

Jums reikės pasirinkti funkciją prieš pradedant gaminimo programavimą.

DURATION (TRUKMĖ)

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



Naudodamiesi + arba – nustatykite reikiamą gaminimo laiko trukmę, tada paspausdami patvirtinkite.

Norėdami įjungti funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą. pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.

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

GAMINIMO PABAIGOS LAIKO/ ATIDĖTO PALEIDIMO NUSTATYMAS

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



Whirlpool

Naudodamiesi + arba – nustatykite gaminimo pabaigos laiką, o paspausdami ⏲ patvirtinkite.

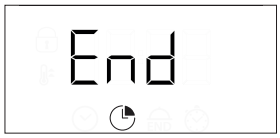
Norėdami įjungti funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą. funkcija bus pristabdyta, kol automatiškai įsijungs praėjus tiek laiko, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.

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

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

END OF COOKING (GAMINIMO PABAIGA)

Garsinis signalas ir informacija ekrane praneš apie gaminimo pabaigą.



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

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

5. LAIKMAČIO NUSTATYMAS

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

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



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

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

6. AUTOMATINIO VALYMO FUNKCIJA – PYRO

Nelieskite orkaitės vykstant pirolizės ciklui. Pasirūpinkite, kad veikiant pirolizės ciklui (ir kol išvėdinsite patalpą), prie orkaitės nebūtų vaikų ir gyvūnų.

Jei norite naudotis funkcija, iš orkaitės išimkite visus priedus, įskaitant ir skersines groteles. Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad savaiminio valymo funkcijos veikimo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos.

Norėdami gerai nuvalyti, prieš naudodami pirolizės funkciją, drėgna kempine pašalinkite didžiausius nešvarumus.

Neaktyvinkite „Piro“ ciklo valymo, jei yra likę kalkių nuosėdų.

Pirolizės funkciją įjunkite, kai prietaisas yra labai nešvarus arba gaminimo metu iš jo sklinda nemalonus kvapas.

Kad aktyvintumėte valymo funkciją, pasukite *pasirinkimo rankenėlę* ir *termostato rankenėlę* ties ▦ piktograma. Funkcija bus įjungta automatiškai, durelės užsirakins ir šviesa orkaitėje užges: Ekrane bus rodomas iki pabaigos likęs laikas pakaitomis su „Pyro“.





Ciklui pasibaigus durelės liks užrakintos, kol temperatūra orkaitės viduje nepasieks saugaus lygio. Pasibaigus pirolizės ciklui, išvėdinkite patalpą.

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai		Taip	170	30–50	2
		Taip	160	30–50	2
		Taip	160	40–60	4 1
Pyragas su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)		Taip	160 – 200	35 - 90	2
		Taip	160 – 200	40–90	4 2
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		Taip	160	25–35	3
		Taip	160	25–35	3
		Taip	150	35 - 45	4 2
Choux buns (Bandelės su įdaru)		Taip	180–210	30–40	3
		Taip	180–200	35 - 45	4 2
		Taip	180–200	35 - 45	5 3 1
Morengai		Taip	90	150–200	3
		Taip	90	140–200	4 2
		Taip	90	140–200	5 3 1
Pica / fokačija		Taip	190 - 250	15–50	1 / 2
		Taip	190 - 250	20 - 50	4 2
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 20	3
		Taip	230-250	10–25	4 2
Pikantiški pyragai (daržovių pyragai, apkepai su įdaru)		Taip	180–200	40–55	3
		Taip	180–200	45–60	4 2
		Taip	180–200	45–60	5 3 1
Sluoksniuoti pyragėliai su įdaru / sluoksniuoti pyragėliai		Taip	190–200	20–30	3
		Taip	180–190	20 - 40	4 2
		Taip	180–190	20 - 40	5 3 1
Lazanija / kepti makaronai / makaronai su įdaru / apkepas su vaisiais ir sūriu		Taip	190–200	45–65	2
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190–200	80–110	3
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		Taip	180–190	110 - 150	3
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200–230	50–100	2
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		-	190–200	100–160	2
Kepta žuvis / en papillote (žuvis folijoje) (filė, visa)		Taip	170–190	30–45	2
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180–200	50–70	3

PRIEDAI					
	Grotelių Lentyna	Kepimo skarda ant grotelių	Kepimo / skysčių skarda arba pyragų forma ant grotelių	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Skysčių surinkimo / kepimo skarda su 200 ml vandens

FUNKCIJOS						
	Įprastas būdas	Karštas oras	Pizza (Pica)	Kepti ant grotelių	Turbo grill (Intensyvus kepinimas)	Eco forced air („Eco“ priverstinė oro cirkuliacija)

Whirlpool

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

* Praėjus pusei gaminimo laiko, maistą apverskite

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

*** Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

„STEAM+“ GAMINIMO LENTELĖ

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

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

PRIEDAI					
	Grotelių Lentyna	Kepimo skarda ant grotelių	Kepimo / skysčių skarda arba pyragų forma ant grotelių	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Skysčių surinkimo / kepimo skarda su 200 ml vandens

FUNKCIJOS						
	Įprastas būdas	Karštas oras	Pizza (Pica)	Kepti ant grotelių	Turbo grill (Intensyvus kepinimas)	Eco forced air („Eco“ priverstinė oro cirkuliacija)

Whirlpool

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

Mūvėkite apsaugines pirštines.

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

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.

Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

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

• Kalkių nuosėdoms nuo ertmės dugno pašalinti po maisto gaminimo naudojat STEAM, rekomenduojame valyti ertmę produktais, kuriuos tiekia aptarnavimo po pardavimo atstovai (vykdykite su produktu pateikiamas instrukcijas).
Valyti rekomenduojame bent kas 5–10 STEAM gaminimo ciklų.

• Jei vidiniai paviršiai yra labai nešvarūs, siekiant geriausių rezultatų, rekomenduojame paleisti automatinio valymo funkciją. Neaktyvinkite pirolitinio ciklo valymo, jei yra likę kalkių nuosėdų. Prieš aktyvindami atlikite anksčiau aprašytą kalkių nuosėdų valymo procedūrą.

• Orkaitės dureles galima lengvai nuimti ir uždėti, kad būtų lengviau nuvalyti stiklą.

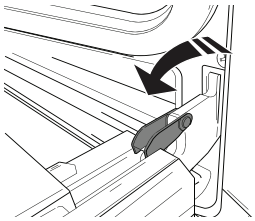
• Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.

PRIEDAI

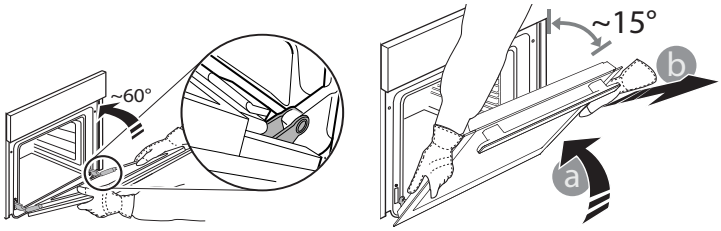
Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

1. **Kai norėsite išimti dureles**, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles.
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų (a), kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietos (b).
Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.



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

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

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

LEMPUTĖS KEITIMAS

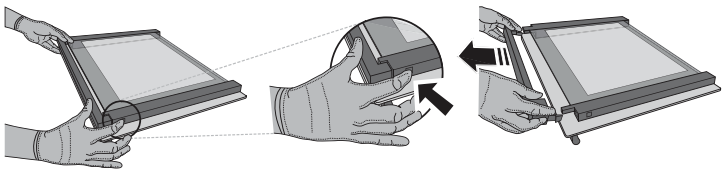
1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.
2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.
3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 25 W/230 V G9 tipo, T300 °C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009).

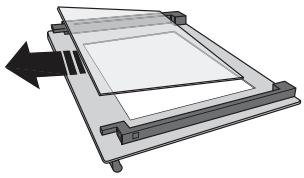
Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre. – Nelieskite lempučių plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

DURELIŲ STIKLŲ VALYMAS

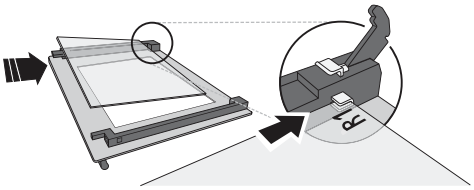
1. Išimtas dureles padėkite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fiksatorius ir išimkite viršutinį durelių kraštą, patraukdami į save.



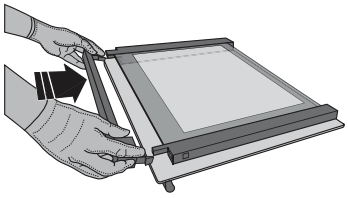
2. Pakelkite ir tvirtai laikykite vidinį stiklą abejomis rankomis, o prieš valant padėkite ant minkšto paviršiaus.



3. Įdėkite stiklą, pažymėtą „1R“, ir tik tada dėkite vidinį stiklą: Kad tinkamai įstatytumėte stiklus, patikrinkite, ar matote „R“ kairiajame kampe. Pirmiausia į vietą įstatykite „R“ pažymėtą ilgąjį stiklo kraštą, tada jį nuleiskite. Abu stiklus įdėkite kartodami šią procedūrą.



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

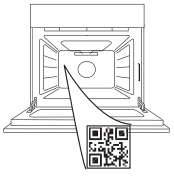


TRIKČIŲ ŠALINIMAS

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

* Tik tam tikruose modeliuose

Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:
- Naudojant QR kodą savo prietaise
- Apsilankę svetainėje adresu **docs.whirlpool.eu**
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



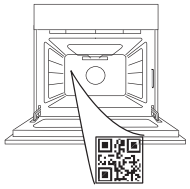
Whirlpool

400011705340

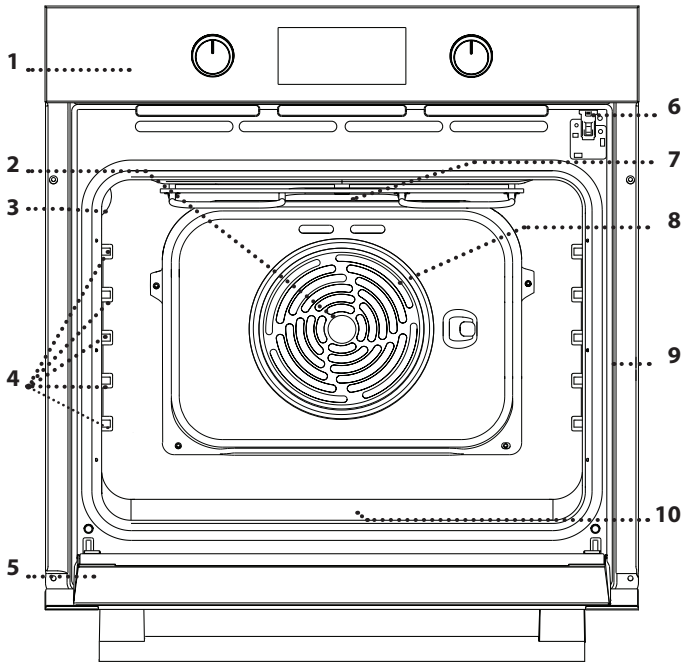
TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT
For å motta mer fullstendig assistanse, vennligst registrer ditt produkt på **www.whirlpool.eu/register**

Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

VENNLIGST SKANNER QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON

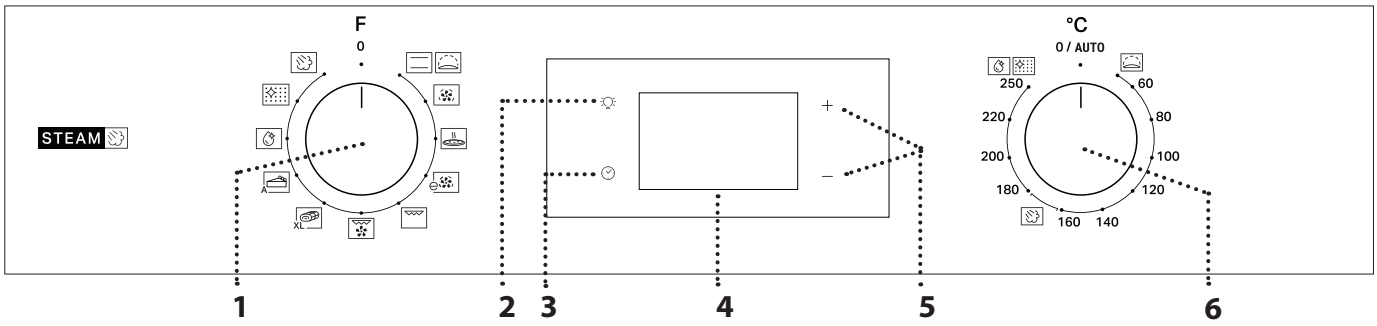


PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Lampe
4. Glideskinner (nivået er angitt på siden i ovnsrommet)
5. Dør
6. Dørlås (blokkerer døren når automatisk renhold pågår etter etterpå)
7. Øverste varmeelement/grill
8. Rundt varmeelement (ikke synlig)
9. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
10. STEAM preging for drikkevann

BESKRIVELSE AV KONTROLLPANEL



1. BRYTER FOR VALG
For å slå på ovnen ved å velge en funksjon. Vri til 0 posisjonen for å slå av ovnen.

2. LYS
Når ovnen slår seg på, trykk ☼ for å slå ovnsrommets lampe på og av.

3. INNSTILLING AV TID
For å få tilgang til innstillingene av steketid, utsatt start og timer.
For å vise tiden når ovnen er avslått.

4. DISPLAY

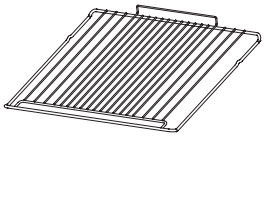
5. JUSTERINGSKNAPPER
For å endre steketidens innstillinger.

6. TERMOSTATBRYTER
Vri for å velge temperaturen du ønsker når du aktiverer manuelle funksjoner.

Vennligst merk deg: Type knotter kan variere avhengig av modelltype. Dersom knottene aktiveres ved at det trykkes på de, trykk ned sentralt på knotten for å frigjøre den.

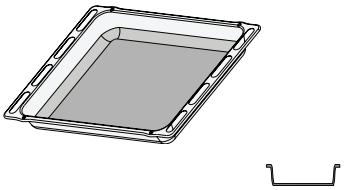
TILBEHØR

RIST



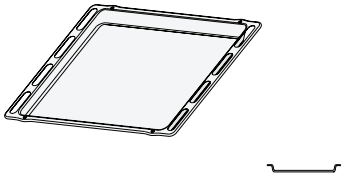
Brukes for å tilberede mat eller som støtte for panner, kakeformer eller andre ildfaste former.

LANGPANNE *



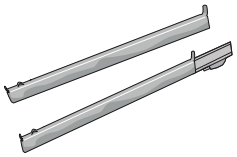
Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sjy fra tilberedningen.

BAKEBRETT *



Brukes til steking av brød og kaker, men også til steker, fisk en papillotte, osv.

GLIDESKINNER *



For å gjøre det enklere å sette inn eller fjerne tilbehør.

* Kun tilgjengelig på noen modeller

Antallet og type tilbehør kan variere, avhengig av hvilken modell som kjøpes.

Annet tilbehør kan kjøpes separat fra ettersalgsservice.

SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

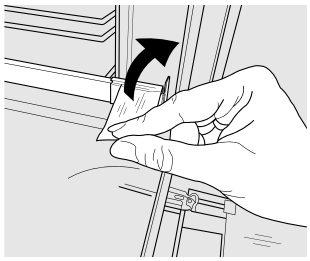
Sett risten inn på det nivået du ønsker ved å vippe det lett oppover og plasser den hevede bakre siden (som peker oppover) ned først.

La den deretter gli horisontalt langs skinnene så langt som mulig.

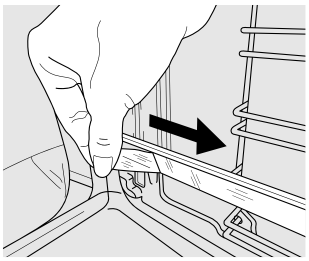
Annet tilbehør som bakebrett, må settes inn horisontalt, ved å la de gli på skinnene.

GLIDEHYLLER OG HYLLENES SPOR

Før du tar i bruk ovnen, fjern den beskyttende tapen [a] og fjern deretter den beskyttende folien [b] fra glideskinnene.



[a]



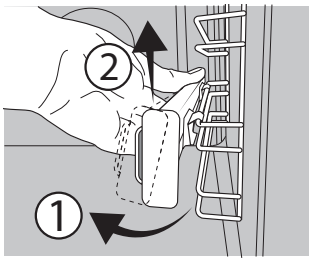
[b]

FJERNING AV GLIDESKINNENE [c]

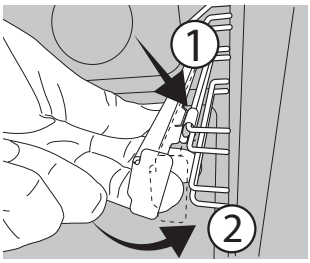
Trekk i den nedre delen av glideskinnen for å koble fra de nedre krokene (1) og trekk glideskinnene oppover, for å fjerne dem fra de øvre krokene (2).

NY MONTERING AV GLIDESKINNENE [d]

Fest de øvre krokene i hyllenes spor (1) trykk deretter den nedre delen av glideskinnene mot hyllenes spor, til de nedre krokene hektes på plass ved et klikk (2).



[c]



[d]

FJERNING OG INSTALLASJON AV GLIDESKINNENE

1. For å fjerne hyllenes spor, ta godt tak i den utvendige delen av skinnen, og dra den mot deg for å ta ut støtten og de to interne stiftene fra feste.

2. For å plassere hyllenes spor tilbake på plass, plasser de nær hulrommet og sett de to stiftene inn i de tilhørende festene. Plasser deretter den eksterne delen nær festet, sett inn støtten, og trykk bestemt mot veggen i ovnsrommet for å sikre at hyllens spor er godt festet.

FUNCTIONS (FUNKSJONER)

TRADISJONELL STEKING

For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.

RISING (HEVING)

For å hjelpe søt eller salt gjærdeig å heve effektivt. Vri *termostatbryteren* til ikonet for å aktivere denne funksjonen.

FORCED AIR (TVUNGEN LUFT)

For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere hyller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.

PIZZA

For steking av brød og pizza av forskjellige typer og størrelser. Det er en god ide og bytte posisjonen til bakebrettene halvveis under steking.

ECO VARMLUFT

For tilbereding av steker og fylte stykker på én enkel rist. En hindrer at maten blir tørr ved mild, intermitterende luftsirkulasjon.

Når denne ECO-funksjonen er i bruk, vil lyset være slukket mens stekingen pågår, men det kan slås på igjen ved å trykke .

GRILL

Til grilling av biffer, kebab og pølser, tilberede grønnsaker au gratin eller riste brød. Når du griller kjøtt, anbefaler vi å bruke en dryppanne for å samle opp sjyen: plasser pannen på ett av nivåene nedenfor risten og hell 200 ml drikkevann.

TURBO GRILL

For å steke store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler at du bruker en dryppanne for å samle opp sjyen: plasser pannen på ett av nivåene nedenfor risten og hell 200 ml drikkevann.

MAXI COOKING (TILBEREDNING AV STORE STYKKER)

For å tilberede store kjøttstykker (mer enn 2,5 kg).

Vi anbefaler deg å snu kjøttet over under stekingen for å sikre at begge sider blir jevnt brunt. Vi anbefaler også at du pensler skjøten ofte for å hindre at den tørker ut altfor mye.

PASTRY AUTO (KAKER AUTO)

Denne funksjonen velger automatisk den ideelle temperaturen og baketid for kaker. Aktiver funksjonen når ovnen er avkjølt.

STEAM + (DAMP+)

Damp+ funksjonen gjør det mulig å oppnå utmerkede resultat takket være tampen til stede i tilberedningssyklusen. Denne funksjonen styrer automatisk den ideelle temperaturen ved tilberedning av et vidt spekter av oppskrifter; steketiden for de viktigste rettene er vist i den tilhørende steketabellen. Dampfunksjonen må alltid aktiveres når ovnen er kald, etter å ha hellet 200 ml drikkevann i bunnen av ovnsrommet. For å aktivere Damp+ funksjonen, må termostatknotten være vridd til posisjonen til ikonet.

FLEXI CLEAN PACK (FLEKSIBEL RENGØRINGSPAKKE)

SMARTCLEAN (INTELLIGENT RENGJØRING)

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringssyklusen ved lav temperatur gjør at skitt og matrester lett kan fjernes. For å aktivere funksjonen "Smart Clean" hell 100 -120 ml drikkevann i bunnen av ovnsrommet, vri deretter knotten for valg og termostatbryteren til ikonet. Det er best å bruke funksjonen i 35`. Aktiver funksjonen når ovnen er avkjølt. Posisjonen til ikonet samsvarer ikke med temperaturen som er nådd under rengjøringssyklusen.

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (AUTOMATISK RENHOLD - PYRO)

For å eliminere flekker etter matlaging ved hjelp av en syklus ved svært høy temperatur. For å aktivere denne funksjonen flytt termostatbryteren til . Posisjonen til ikonet samsvarer ikke med den virkelige temperaturen som er nådd under rengjøringssyklusen.

FØRSTEGANGS BRUK

1. INNSTILLING AV TID

Du må stille inn tiden når du slår apparatet på for første gang: Trykk helt til ikonet og de to sifrene for time begynner å blinke på display.



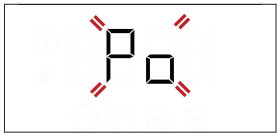
Bruk + eller – for å stille inn timen og trykk for å bekrefte. De to sifrene minuttene vil begynne å blinke. Bruk + eller – for å stille inn minuttene og trykk for å bekrefte.

Vennligst merk deg: Når ikonet blinker, for eksempel etter lengre strømbrudd, må du stille inn tiden på nytt.

2. STILL INN STRØMFORBRUKET

Som default er ovnen programmert til å fungere med en effekt høyere enn 3 kW (Hi). For å bruke ovnen med en effekt som er kompatibel med en strømforsyning i husholdningen på mindre enn 2,9 kW (Lo), må du endre innstillingene. For å gå til endre meny, vri *valgbryteren* til , vri den deretter tilbake til 0 .

Trykk og hold nede + og – i fem sekunder umiddelbart etter.



Bruk + eller – for å endre innstillingen, trykk deretter og hold i minst to sekund for å bekrefte.

3. VARM OPP OVNEN

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

Fjern eventuell beskyttelsespapp eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den.
Varm ovnen til 250 °C i omtrent én time. I løpet av denne tiden må ovnen være tom.

Vennligst merk deg: Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

For å velge en funksjon, vri *valgbryteren* til symbolet for funksjonen du ønsker: display vil tennes og du vil høre et akustisk signal.



2. AKTIVER EN FUNKSJON

MANUELL

For å starte funksjonen du har valgt, vri på *termostatbryteren* for å stille inn temperaturen du ønsker.



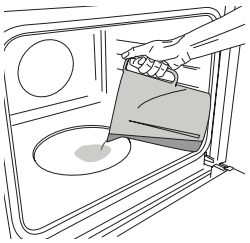
Merk: Under tilberedningen kan du endre funksjonen ved å vri knotten for valg eller regulere temperaturen ved å vri på termostatbryteren. Funksjonen vil ikke starte dersom termostatbryteren er på **0 / AUTO** posisjonen (unntatt for PASTRY AUTO (BAKVERK) funksjonen). Du kan stille inn steketid, tiden for stekingens slutt (kun dersom du stiller inn en steketid) og en timer.

HEVING

For å starte funksjonen "Heving" vri *termostatbryteren* til posisjonen for heving (40 grader) og still funksjonsbryteren på posisjonen Konvensjonell; dersom ovnen er stilt inn på en annen temperatur, vil ikke funksjonen starte.

Vennligst merk deg: Du kan stille inn steketid, tiden for stekingens slutt (kun dersom du stiller inn en steketid) og en timer.

STEAM



For å starte dampfunksjonen, hell 200 ml drikkevann i bunnen av ovnsrommet. Velg funksjonen ved å vri knotten for valg med urviseren til det aktuelle ikonet, og termostatbryteren i en hvilken som helst posisjon mellom 160 og 180°C (slik det foreslås av ikonet).
Funksjonen vil starte og display vil vise den gjeldende tiden på dagen. Ingen forvarming er nødvendig. For å avslutte tilberedningen, vri knotten for valg på 0 posisjonen. Mens dampkoking pågår, må du ikke åpne døren og du må aldri fylle på vann.

Vennligst merk deg: Åpning av døren eller etterfylling av vann kan ha negativ virkning på det endelige tilberedningsresultatet.

3. FORVARMING OG GJENVÆRENDE VARME

Når funksjonen starter, indikerer et akustisk signal og et blinkende ikon på display at fasen for forvarming er aktivert. Når denne fasen er avsluttet, indikerer et akustisk signal og et ikon som lyser fast på display at ovnen har nådd den innstilte temperaturen: på dette punktet, sett inn maten og fortsett stekingen.

Vennligst merk deg: Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet.

Etter tilberedningen og når funksjonen er deaktivert, vil ikonet fortsatt kunne være synlig på display selv etter at viften for nedkjøling har slått seg av for å indikere at det er gjenværende varme i ovnsrommet.

Vennligst merk deg: Hvor lang tid det tar før ikonet slukket varierer fordi det avhenger av en rekke faktorer som omgivelsestemperatur og funksjonen som er brukt. Uansett, bør produktet betraktes som avslått når bryteren står på "0".

4. PROGRAMMERING AV TILBEREDNING

Du må velge en funksjon før du starter og programmere tilberedningen.

VARIGHET

Hold nede helt til ikonet og "00:00" begynner å blinke på display.



Bruk + eller – for å stille inn steketiden du ønsker, trykk deretter for å bekrefte.
Aktiver funksjonen ved å vri *termostatbryteren* til temperaturen du ønsker: Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at stekingen er avsluttet.

Vennligst merk deg: For å slette steketiden du har stilt inn, hold nede helt til ikonet begynner å blinke på display, bruk deretter – for å tilbakestille steketiden til "00:00". Denne steketiden inkluderer en fase for forvarming.

PROGRAMMERING AV STEKETIDENS SLUTT/ UTSATT START

Etter at en steketid er stilt inn, kan start av funksjonen utsettes ved å programmere tiden for avsluttet steking: trykk helt til ikonet og den aktuelle tiden begynner å blinke på display.



Bruk + eller – for å velge når du ønsker stekingen skal avsluttes og trykk ⏲ for å bekrefte.

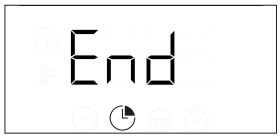
Aktiver funksjonen ved å vri *termostatbryteren* til temperaturen du ønsker: funksjonen vil forbli værende i pause helt til den starter automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har stilt inn.

Vennligst merk deg: For å slette innstillingen, slå av ovnen ved å vri på ***valgbryteren*** til 0 posisjonen.

Funksjonen utsatt start er ikke tilgjengelig for funksjonene Grill og Turbo Grill.

ENDT STEKING

Du vil høre et akustisk signal og display vil indikere at funksjonen er avsluttet.



Vri *valgbryteren* for å velge en annen funksjon eller til 0 for å slå av ovnen.

Vennligst merk deg: Dersom timer er aktiv, vil display vise "END" vekselvis med tiden som gjenstår.

5. INNSTILLING AV TIMER

Denne opsjonen avbryter ikke et stekeprogram men tillater deg å bruke display som en timer, enten mens en funksjon er aktiv eller når ovnen er slått av.

Hold nede ⏲ helt til ◔ og "00:00" ikonet og "00:00" begynner å blinke på displayet.



Bruk + eller – for å stille inn tiden du trenger og trykk ⏲ for å bekrefte. Et lydsignal vil høres når varseluret har avsluttet nedtellingen.

Anmerkninger: For å slette timeren, hold nede ⏲ helt til ◔ ikonet begynner å blinke, bruk deretter – for å stille tiden tilbake på "00:00".

6. AUTOMATISK RENHOLDSFUNKSJON - PYRO

Ta ikke på ovnen mens Pyro-syklusen pågår. Hold barn og dyr på sikker avstand fra ovnen under og etter Pyro-syklusen pågår (helt til rommet er fullstendig utluftet).

Fjern alt tilbehør - inkludert hyllenes spor - fra ovnen før du aktiverer funksjonen. Dersom ovnen er montert under en kokeflate, må du påse at flammene eller de elektriske kokeplatene er slått av mens den selvrensende syklusen pågår.

For optimale renseresultat, må større smussrester fjernes med en fuktig svamp før Pyro-funksjonen benyttes.

Unngå å aktivere pyro-syklusen for rensing dersom det er kalkrester til stede.

Vi anbefaler at du kun bruker Pyro-funksjonen dersom apparatet er svært skittent eller dersom det utvikles dårlig lukt mens steking pågår.

For å aktivere den automatiske rensefunksjonen, vri *valgbryteren* og *termostatbryteren* til ▦ ikonet. Funksjonen aktiveres automatisk, døren er lukket og lyset inne i ovnen er slukket: Display vil vise hvor lang tid som gjenstår, vekselvis med "Pyro".





Når syklusen er fullført, vil døren være låst helt til temperaturen inne i ovnen er redusert til et sikkert nivå. Luft godt ut i rommet mens Pyro-syklusen pågår og når den er avsluttet.

TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (Min)	NIVÅ OG TILBEHØR
Gjærkaker		Ja	170	30 – 50	2
		Ja	160	30 – 50	2
		Ja	160	40 – 60	4 1
Kake med fyll (ostekake, strudel, fruktterte)		Ja	160 – 200	35 - 90	2
		Ja	160 – 200	40 - 90	4 2
Kjeks/småkaker		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	150	35 – 45	4 2
Choux buns (Vannbakkels)		Ja	180 - 210	30 – 40	3
		Ja	180 – 200	35 – 45	4 2
		Ja	180 – 200	35 – 45	5 3 1
Marengs		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 2
Frossen pizza		Ja	250	10 – 20	3
		Ja	230-250	10 - 25	4 2
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)		Ja	180 – 200	40 – 55	3
		Ja	180 – 200	45 - 60	4 2
		Ja	180 – 200	45 - 60	5 3 1
Vols-au-vents / småkaker av butterdeig		Ja	190 - 200	20 – 30	3
		Ja	180 – 190	20 – 40	4 2
		Ja	180 – 190	20 – 40	5 3 1
Lasagne / ovnsbakt pasta / cannelloni / flan		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Stekt svinekjøtt med svor 2 kg		Ja	180 – 190	110 - 150	3
Kylling / kanin / and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Kalkun /gås 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Ovnsbakt fisk / en papillote (fileter, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Fylte grønnsaker (tomater, courgettes (squash), auberginer)		Ja	180 – 200	50 - 70	3
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5

TILBEHØR					
	Rist	Ildfast form på risten	Bakebrett/dryppbrett eller bakeform på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne / Bakebrett med 200 ml vann

FUNKSJONER						
	Tradisjonell steking	i ISOBUS-kort	Pizza	Grill	Turbogrill	Eco varmluft

Whirlpool

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (Min)	NIVÅ OG TILBEHØR
Fiskefilet/skiver		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Pølser / kebab/ spareribs / hamburgere		-	250	15 - 30 *	5 4
Grillet kylling 1-1.3 kg		Ja	200 – 220	55 - 70 **	2 1
Rå roastbiff 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50 **	3
Lammelår/skanker		Ja	200 - 210	60 - 90 **	3
Stekte poteter		Ja	200 - 210	35 – 55	2
Gratinerte grønnsaker		-	200 - 210	25 - 55	3
Kjøtt og poteter		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne og kjøtt		Ja	200	50 - 100 ***	4 1
Fullt måltid: fruktterte (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kjøtt (nivå 1)		Ja	180 – 190	40 - 120 ***	5 3 1
Stek / fylt stek		-	170 – 180	100 - 150	3

* Snu maten halvveis under stekingen

** Snu maten etter at to tredjedeler av steketiden er over (om nødvendig).

*** Estimert steketid: rettene kan tas ut av ovnen til forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.

STEKETABELL DAMP+

MAT	OPPSKRIFT	MENGDE	TID (min)	TILBEHØR	NIVÅ	VANN
BRØD	Små brød	80-100 g	30 - 45		2	200 ml
	Formbakt brød	300-500 g	40 – 60			
	Brød	500g -2 kg	50 - 100			
	Bagetter	200-300 g	30 - 45			
KJØTT	Stek	1 kg	60 - 110			
	Ribbe	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Kylling	1-1,5 kg	55 - 80			
	Kylling/kalkun	3 kg	100 - 140			
FISK	Filetbiff	0.5-2 cm	15 - 25			
	Filetbiff	2-4 cm	20 - 35			
	Hel fisk	300 - 600 g	20 – 30			
	Hel fisk	600 -1200 g	25 - 45			
GRØNNSAKER	Dampede poteter	0.5-1.5 kg	45 - 60			
	Fylte paprika	1-2 kg	35 – 55			
	Dampet broccoli	0.3-1 kg	30 – 50			
	Dampede squash	0.5-1.5 kg	30 – 50			
BAKVERK	Småkaker	et brett	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Sukkerbrød	500-700 g	30 – 50			
	Terte	en form	35 – 55			

Start DAMP+ funksjonen kun når ovnen er kald. Åpning av døren eller etterfylling av vann kan ha negativ virkning på det endelige tilberedningsresultatet.

TILBEHØR					
	Rist	Ildfast form på risten	Bakebrett/dryppbrett eller bakeform på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne / Bakebrett med 200 ml vann

FUNKSJONER						
	Tradisjonell steking	i ISOBUS-kort	Pizza	Grill	Turbogrill	Eco varmluft

Whirlpool

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Bruk ikke damprensere.

Bruk ikke stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflater.

Bruk vernehansker.

Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for vedlikeholdsarbeid.

UTVENDIGE OVERFLATER

Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.

Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNVENDIGE OVERFLATER

• Etter hver bruk, la ovnen avkjøles og deretter rense den, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avsetninger eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke eventuell kondens som har dannet seg som følge av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, la ovnen avkjøles helt og tørk med en klut eller svamp.

• For å fjerne kalken som har dannet seg i bunnen av ovnsrommet etter STEAM stekingen, anbefaler vi at du benytter produktene som leveres av ettersalgsservicen for å gjøre rent ovnsrommet (vennligst følg instruksene som følger med produktet).

Du bør gjøre rent minst hver 5 til 10 STEAM stekesyklus.

• Hvis det sitter harde flekker på de innvendige overflatene, anbefaler vi å kjøre den automatiske rengjøringsfunksjonen for optimalt rengjøringsresultat. Unngå å aktivere den pyrolysesyklusen dersom det har samlet seg kalkrester. Før syklusen aktiveres, fjern kalkrestene ved å gjøre rent slik det er beskrevet ovenfor.

• Døren kan enkelt fjernes og monteres tilbake på plass for å gjøre det enklere å vaske glasset.

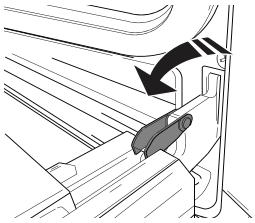
• Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.

TILBEHØR

Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan fjernes med en vaskebørste eller svamp.

FJERNING AV DØREN OG MONTERING TILBAKE PÅ PLASS

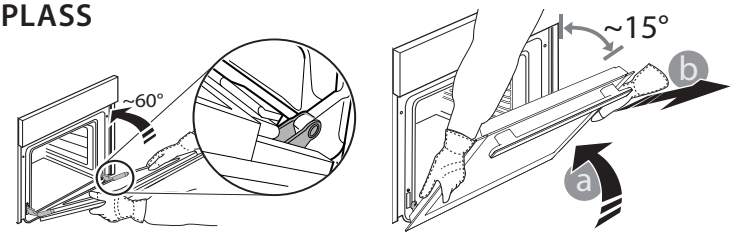
1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



2. Lukk døren så godt du kan.

Ta godt tak i døren med begge hendene – du må ikke holde den i håndtaket. Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover (a) samtidig til den er løst fra sin plass (b).

Sette døren til den ene siden, la den hvile på et bløtkokt underlag.



3. Monter døren tilbake på plass ved å bevege den mot ovnen, juster hektene i forhold til hengslene på festene og fest den øvre delen på festet.

4. Senk døren og åpne den helt.

Senk sperrene slik at det når den opprinnelige posisjonen: Påse at de senkes helt.

5. Forsøk å lukke døren for på påse at den står på linje med kontrollpanelet. Hvis den ikke gjør det, gjenta trinnene ovenfor.

SKIFTE LAMPEN

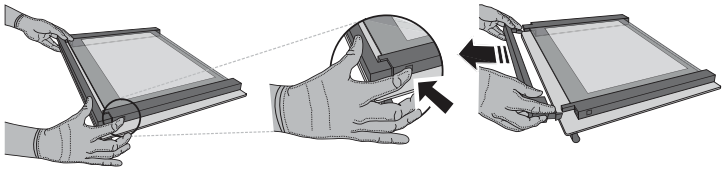
1. Koble ovnen fra effekt.
2. Skru løs dekselet fra lyset, skift ut pæren og skru dekselet tilbake på lyset.
3. Koble ovnen til strømnettet igjen.

Vennligst merk deg: Bruk 25 W/230 V type G9, T300 ° C halogenlamper. Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009).

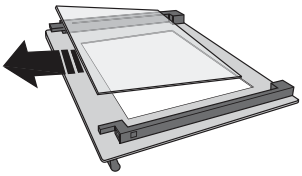
Lysepærene er tilgjengelige fra vår Ettersalgsservice. - Ikke ta i pærene med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lysdekslet er montert tilbake på plass.

RENHOLD AV DØRGLASSENE

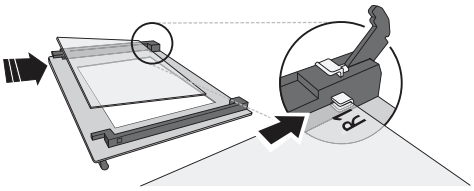
1. Etter at du har fjernet døren og lagt den på et mykt underlag med håndtaket ned, trykker du samtidig på de to holdeklemmene og fjerner den øvre kanten av døren ved å dra den mot deg.



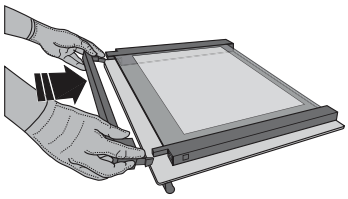
2. Løft og hold det indre glasset godt fast med begge hender, fjern det og plasser det på et mykt underlag før du gjør det rent.



3. Monter mellomglasset tilbake på plass (merket med "1R") før du monterer det innvendige glasset: For å posisjonere glassrutene på riktig måte, påse at "R"-merket kan ses i det venstre hjørnet. Sett først inn den lange siden av glasset som er merket "R" i støttens fester, senk det deretter slik at det når riktig posisjon. Gjenta denne prosedyren for begge glassrutene.



4. Monter den øvre kanten på nytt: Et klikk indikerer at det er riktig plassert. Påse at pakningen er festet før du monterer døren tilbake på plass.



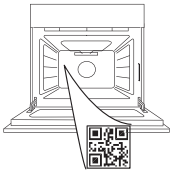
FEILSØKING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Ovnen virker ikke.	Strømbrudd. Koblet fra stikkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømnettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et tall eller en bokstav.	Feil på ovnen.	Kontakt ditt nærmeste servicesenter for Ettersalg og oppgi nummeret etterfulgt av bokstaven "F".
Display viser meldingen "Hot" (varm) og den valgte funksjonen starter ikke.	Temperaturen er for høy.	La oven kjøle seg ned før du aktiverer funksjonen. Velg en annen funksjon.
Displayet viser uklar tekst og ser ut til å være ødelagt.	Et annet språk er stilt inn.	Ta kontakt med ditt nærmeste kundesenter for ettersalgsservice.

* Kun tilgjengelig på noen modeller

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Bruk av QR-koden i apparatet ditt
- besøke vårt nettsted **docs.whirlpool.eu**
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.



Whirlpool

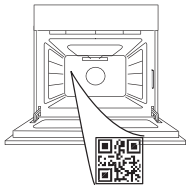
400011705340

DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU FIRMY WHIRLPOOL

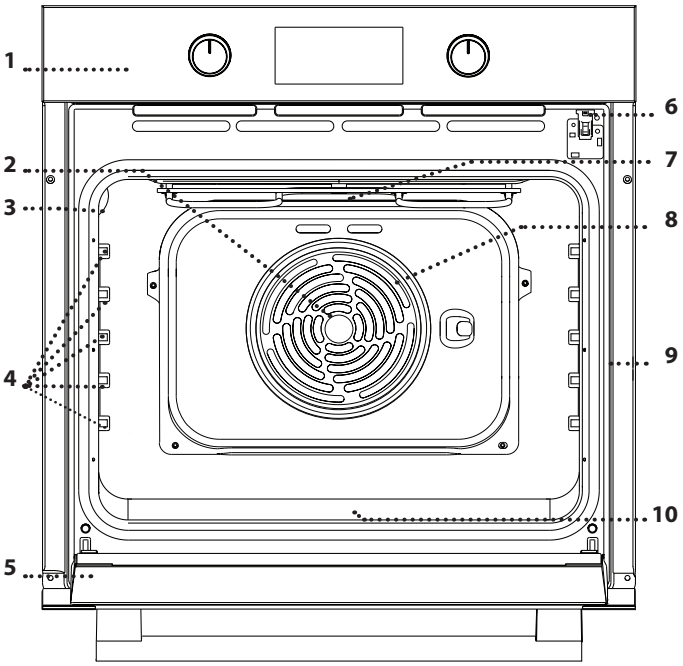
W celu uzyskania kompleksowej pomocy, prosimy o zarejestrowanie produktu na stronie **www.whirlpool.eu/register**

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU

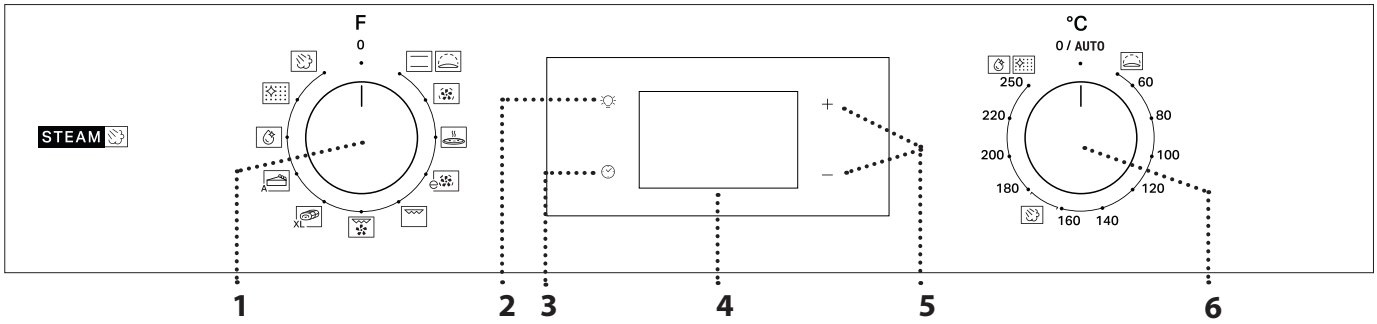


OPIS PRODUKTU



1. Pulpit sterujący
2. Wentylator
3. Oświetlenie
4. Prowadnice półek(poziom jest zaznaczony na ściance komory piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Blokada drzwiczek (blokuje drzwiczki w trakcie cyklu automatycznego czyszczenia i po jego zakończeniu
7. Grzałka górna/grill
8. Grzałka okrągła (niewidoczna)
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. STEAM wgłębienie na wodę

OPIS PANELU STEROWANIA



1. POKRĘTŁO WYBORU

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

2. OŚWIETLENIE

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

3. USTAWIANIE CZASU

Służy do zmiany ustawień czasu pieczenia, opóźnionego startu i czasomierza.

Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetla godzinę.

4. WYŚWIETLACZ

5. PRZYCISKI USTAWIEŃ

Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia.

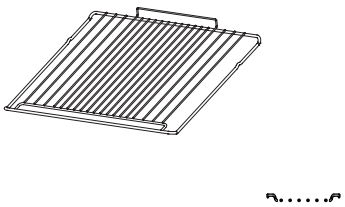
6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

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

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

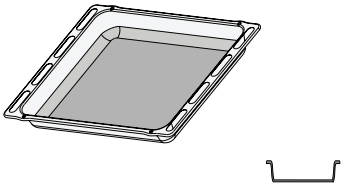
AKCESORIA

RUSZT



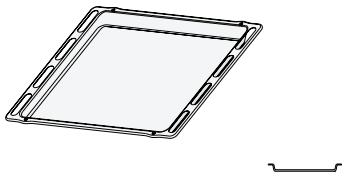
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ*



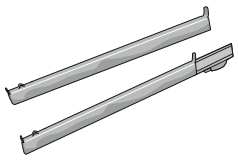
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



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

SZYNY PRZESUWNE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

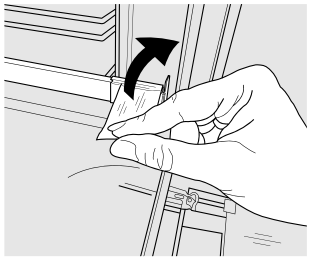
Umieścić ruszt na wybranym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze).

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

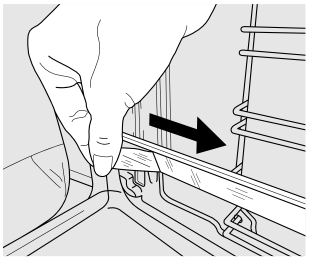
Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, należy wsuwać poziomo w szyny.

PÓŁKI WSUWANE I PROWADNICE PÓŁEK

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



[a]



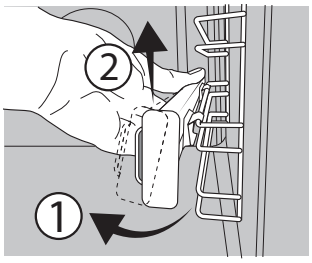
[b]

DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]

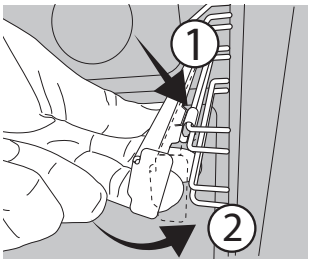
Pociągnąć dolną część prowadnicy wysuwanej, aby odczepić dolne haki (1) i pociągnąć prowadnice wysuwane do góry, zdejmując je z górnych haków (2).

PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [d]

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



[c]



[d]

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ DRABINEK

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

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

FUNCTIONS (FUNKCJE)

KONWENCJONALNE
Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

WYRASTANIE
Ułatwia wyrastanie ciast słodkich i słonych. Przekręcić *pokrętło termostatu na* ikonę, aby aktywować tę funkcję.

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

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

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

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

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

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

PASTRY AUTO (CIASTO AUTO)
Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia ciast. Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny.

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

FLEXI CLEAN PACK (PAKIET FLEXI CLEAN)

SMARTCLEAN
W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Aby włączyć funkcję „Smart Clean", nalać 100–120 ml wody pitnej na dno piekarnika, a następnie ustawić pokrętło wyboru oraz pokrętło termostatu na ikonę . Najlepiej jest używać funkcji przez 35 minut. Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny. Pozycja ikony nie odpowiada temperaturze osiągniętej w trakcie cyklu czyszczenia.

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE — PYRO)
Do usuwania zabrudzeń powstałych w wyniku pieczenia, przy użyciu cyklu w bardzo wysokiej temperaturze. Aby uruchomić tę funkcję, obrócić pokrętło termostatu do położenia . Pozycja ikony nie odpowiada rzeczywistej temperaturze osiąganej w trakcie cyklu czyszczenia.

PIERWSZE UŻYCIE

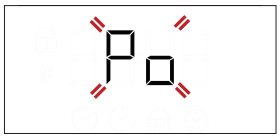
1. USTAWIANIE CZASU
Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić czas: Naciskać do czasu, aż na wyświetlaczu będzie migać ikona i dwie cyfry godziny.



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

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

2. USTAWIANIE ZUŻYCIA ENERGII
Piekarnik jest zaprogramowany do pracy przy mocy powyżej 3 kW („Hi"). W celu korzystania z piekarnika przy mocy odpowiadającej domowemu zasilaniu elektrycznemu o mocy niższej niż 2,9 kW („Lo") należy zmienić ustawienia. Aby przejść do menu ustawień, obrócić *pokrętło wyboru* na pozycję , a następnie obrócić z powrotem na pozycję 0. Następnie natychmiast nacisnąć i przytrzymać + oraz − przez pięć sekund.



Za pomocą + lub − zmienić ustawienie, następnie nacisnąć i przytrzymać przez przynajmniej dwie sekundy, aby potwierdzić.

3. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto", co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 250° C na około godzinę. W tym czasie piekarnik musi być pusty.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBRAĆ FUNKCJĘ

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



2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

USTAWIANE RĘCZNIE

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



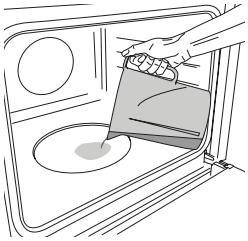
Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą pokrętła wyboru lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą pokrętła termostatu. Funkcja nie zostanie uruchomiona, jeśli pokrętło termostatu będzie ustawione w pozycji **0 / AUTO** (za wyjątkiem funkcji CIASTO AUTO). Można ustawić czas pieczenia,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

WYRASTANIE

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

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

STEAM



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

Uwaga: Otwarcie drzwiczek i uzupełnienie wody podczas pieczenia może mieć negatywny wpływ na końcowy wynik pieczenia.

3. PODGRZEWANIE WSTĘPNE I CIEPŁO RESZTKOWE

Kiedy funkcja zostanie uruchomiona, odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została włączona faza nagrzewania wstępnego. Pod koniec tej fazy odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona poinformują, że została osiągnięta ustawiona temperatura: W tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

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

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

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

4. PROGRAMOWANIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.

DURATION (CZAS TRWANIA)

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



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

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

PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/OPÓŹNIONY START

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



Whirlpool

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

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

Uwaga: Aby anulować ustawienie, wyłączyć piekarnik, ustawiając *pokrętło wyboru* na pozycji 0.

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

END OF COOKING (KONIEC PIECZENIA)

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



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

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

5. USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

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

Nacisnąć i przytrzymać ⏲, aż na wyświetlaczu zaczną migać ◔, ikona 00:00" i „00:00".



Za pomocą + lub – ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając ⏲. Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy.

Uwagi: Aby anulować ustawienie czasomierza, nacisnąć i przytrzymać ⏲, aż ikona ◔ zacznie migać, a następnie za pomocą przycisku – zresetować ustawienie czasu do „00:00".

6. FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA – CZYSZCZENIE PIRO

Nie dotykać piekarnika w trakcie cyklu czyszczenia Pyro.

Dopilnować, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia Pyro (aż pomieszczenie zostanie wywietrzone).

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice poziomu). Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone.

Aby uzyskać optymalne rezultaty czyszczenia, należy usunąć wszystkie większe zabrudzenia za pomocą wilgotnej gąbki przed zastosowaniem funkcji czyszczenia Pyro.

Unikać uruchamiania funkcji czyszczenia piro, jeśli występują pozostałości kamienia.

Funkcję „Pyro" należy włączać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest bardzo brudne lub wydziela nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia.

Aby aktywować funkcję automatycznego czyszczenia, obrócić *pokrętło wyboru* oraz *pokrętło termostatu* w pozycję ikony ▨. Funkcja zostanie aktywowana automatycznie, drzwiczki zostaną zablokowane a światło wewnątrz wyłączy się: Wyświetlacz wskazuje czas pozostały do końca, na zmianę z „Pyro".





Po ukończeniu cyklu drzwiczki pozostaną zamknięte do czasu, aż temperatura wewnątrz piekarnika powróci do bezpiecznego poziomu. W trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia piro należy przewietrzyć pomieszczenie.

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWA-NIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min)	POZIOM I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	170	30–50	2
		Tak	160	30–50	2
		Tak	160	40–60	4 1
Ciasto z nadzieniem (sernik, strucla, tarta owocowa)		Tak	160 - 200	35 - 90	2
		Tak	160 - 200	40 - 90	4 2
Kruche ciasteczka/Rogaliki		Tak	160	25–35	3
		Tak	160	25–35	3
		Tak	150	35–45	4 2
Choux buns (Ptysie)		Tak	180 - 210	30 - 40	3
		Tak	180 - 200	35–45	4 2
		Tak	180 - 200	35–45	5 3 1
Bezy		Tak	90	150 - 200	3
		Tak	90	140 - 200	4 2
		Tak	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Tak	190–250	15–50	1 / 2
		Tak	190–250	20–50	4 2
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 20	3
		Tak	230-250	10 - 25	4 2
Słone ciasta (tarta warzywna, quiche)		Tak	180 - 200	40 - 55	3
		Tak	180 - 200	45–60	4 2
		Tak	180 - 200	45–60	5 3 1
Vols-au-vent / chrupiące paszteciki		Tak	190–200	20–30	3
		Tak	180 - 190	20 - 40	4 2
		Tak	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / zapiekany makaron / cannelloni / zapiekanki		Tak	190–200	45–65	2
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/ wieprzowina 1 kg		Tak	190–200	80–110	3
Roast pork with crackling (Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką) 2 kg		Tak	180 - 190	110 - 150	3
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200–230	50–100	2
Indyk/gęś 3 kg		-	190–200	100 - 160	2
Ryba pieczona/ potrawy pieczone en papillote (w papierze) (filet, w całości)		Tak	170 - 190	30–45	2
Warzywa faszerowane (pomidory, (courgettescukinie), aubergines (bakłażany))		Tak	180 - 200	50 - 70	3
Tosty		5'	250	2–6	5
Filety rybne / kawałki		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3

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

FUNKCJE						
	Konwencjonalne	Termoobieg	Pizza	Grill	Turbogrill	Eco termoobieg

Whirlpool

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWA-NIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min)	POZIOM I AKCESORIA
Kiełbaski / kebab / żeberka / hamburgery		-	250	15 - 30 *	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		Tak	200 - 220	55–70 **	2 1
Befsztyk krwisty 1 kg		Tak	200–210	35 - 50 **	3
Udziec barani/golonka		Tak	200–210	60 - 90 **	3
Roast potatoes (Pieczone ziemniaki)		Tak	200–210	35–55	2
Vegetable gratin (Zapiekane warzywa)		-	200–210	25 - 55	3
Mięsa i ziemniaki		Tak	190–200	45 - 100 ***	4 1
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 ***	4 2
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 ***	4 1
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5) /lasagne (poziom 3) / mięso (poziom 1)		Tak	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Pieczeń/nadziewane kawałki mięsa		-	170–180	100 - 150	3

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

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

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

TABELA PIECZENIA STEAM+

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

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

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

FUNKCJE	Konwencjonalne	Termoobieg	Pizza	Grill	Turbogrill	Eco termoobieg

Whirlpool

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

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

Używać rękawic ochronnych.

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

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.

Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

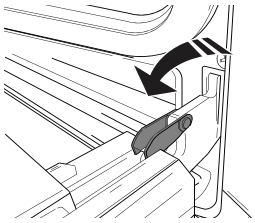
• Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go, najlepiej gdy wciąż jest ciepły, usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia spowodowane przez resztki potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.
• Aby usunąć pozostałą warstwę osadu z dna komory po zakończeniu pieczenia z funkcją STEAM, zalecamy wyczyścić ją produktami dostarczonymi przez serwis techniczny (prosimy postępować zgodnie z instrukcjami dołączonymi do produktu).
Zaleca się czyszczenie co najmniej co 5 do 10 cykli pieczenia STEAM.
• Jeśli we wnętrzu piekarnika występują uporczywe zabrudzenia, dla uzyskania optymalnych rezultatów czyszczenia zalecamy przeprowadzenie cyklu automatycznego czyszczenia. Unikać uruchamiania czyszczenia w cyklu pirolizy, jeśli występują pozostałości kamienia. Przed uruchomieniem wykonać czyszczenie z osadu kamiennego, jak opisano powyżej.
• Drzwiczki można łatwo usunąć i ponownie zamontować, aby ułatwić czyszczenie szyby.
• Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

AKCESORIA

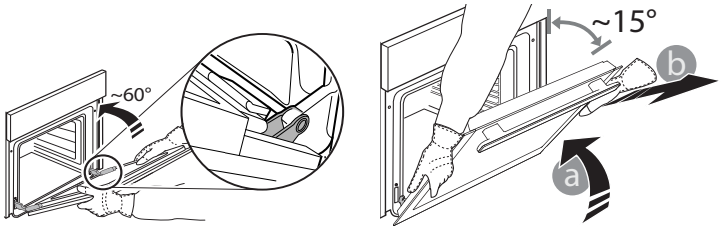
Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

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



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.
Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry (a), aż wysuną się z miejsc zamocowania (b). Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.



3. **Założyć drzwiczki**, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i blokując górną część na swoim miejscu.
4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.
5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyżej opisane czynności.

WYMIANA ŻARÓWKI

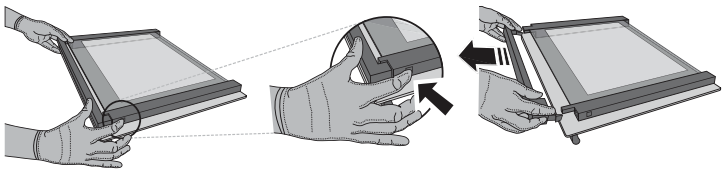
1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
3. Ponownie podłączyć urządzenie do zasilania.

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

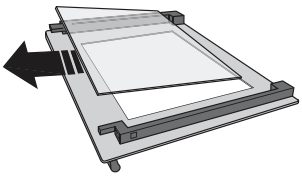
Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. - Nie dotykać żarówek gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

CZYSZCZENIE SZYB W DRZWICZKACH

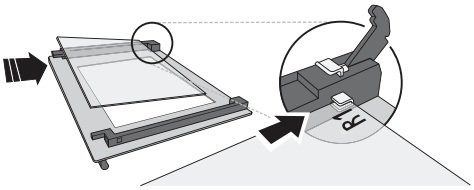
1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



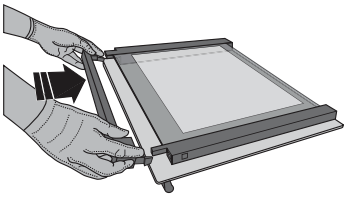
2. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.



3. Przed umieszczeniem szyby wewnętrznej z powrotem na miejscu należy najpierw zamontować szybę środkową (zaznaczoną „1R"): Aby właściwie umieścić szyby, należy upewnić się, że znak „R" jest widoczny w lewym rogu. W pierwszej kolejności należy umieścić dłuższą część szyby oznaczoną literą „R" w odpowiednich uchwytach, a następnie obniżyć ją do właściwej pozycji. Powtórzyć tę procedurę dla obu szyb.



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



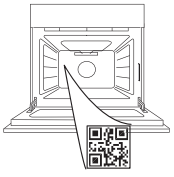
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

* Dostępne tylko w wybranych modelach

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

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



Whirlpool

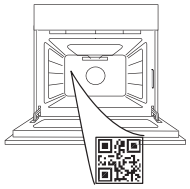
400011705340

VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

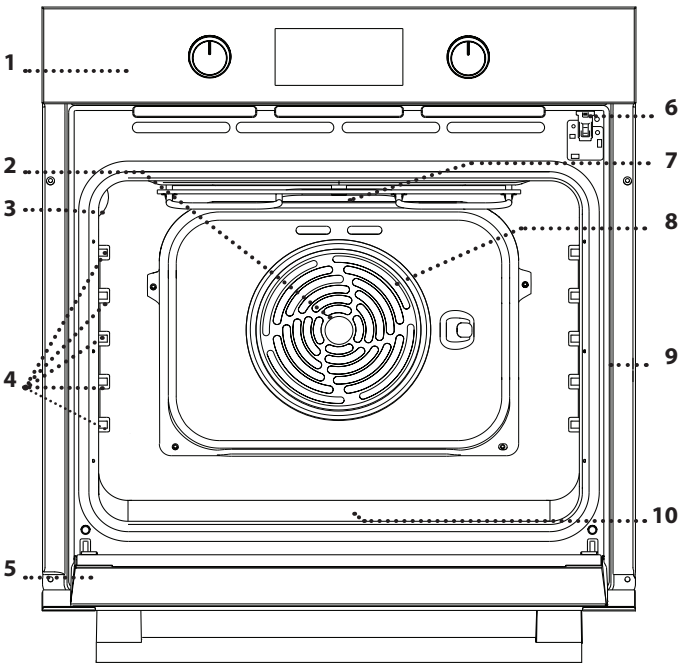
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe **www.whirlpool.eu/register**

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

SCANAȚI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII

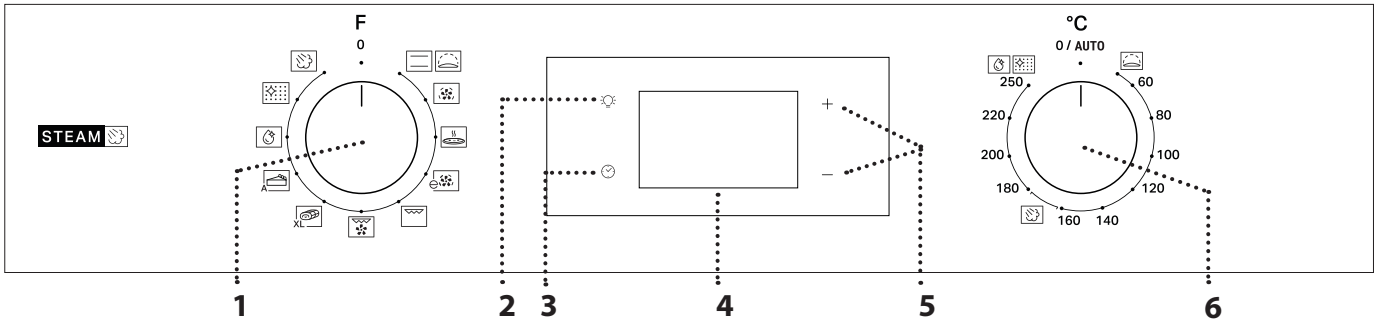


DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Bec
4. Ghidaje pentru grătar(nivelul este indicat pe peretele compartimentului pentru preparare)
5. Ușă
6. Încuietoare ușă (blochează ușa în timpul procesului de curățare automată și după acesta)
7. Rezistență superioară/grill
8. Rezistență circulară (nu este vizibilă)
9. Plăcuță cu date de identificare (a nu se demonta)
10. STEAM locaș pentru apă potabilă

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE SELECTARE

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

2. LUMINĂ

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

3. SETAREA OREI

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

4. AFIȘAJ

5. BUTOANE DE REGLARE

Pentru modificarea setărilor duratei de preparare.

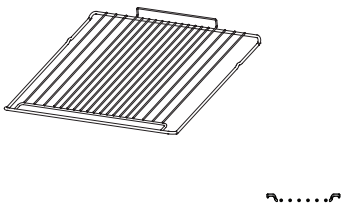
6. BUTONUL TERMOSTATULUI

Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcțiilor manuale.

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

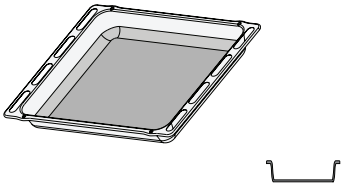
ACCESORII

GRĂTAR METALIC



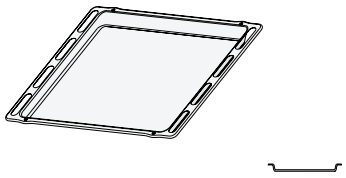
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR*



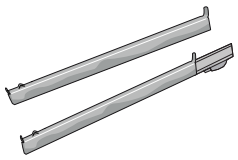
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT*



Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

* Disponibil numai la anumite modele

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

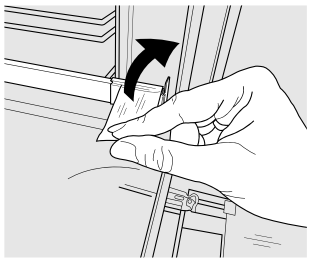
Introduceţi grătarul metalic pe nivelul dorit, menţinându-l uşor orientat în sus, orientând în jos mai întâi partea din spate care este ridicată (orientată în sus).

Apoi culisaţi-l pe orizontală de-a lungul şinelor, cât mai în spate posibil.

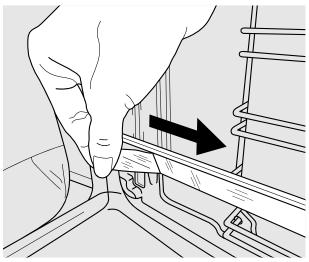
Alte accesorii, cum ar fi tava de copt, trebuie introduse pe orizontală, lăsându-le să culiseze pe ghidaje.

GRĂTARE CULISANTE ȘI GHIDAJE PENTRU GRĂTAR

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



[a]



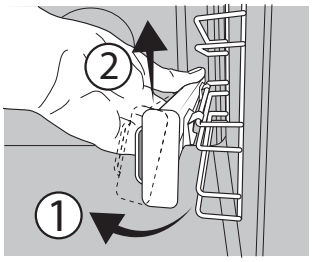
[b]

DEMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [c]

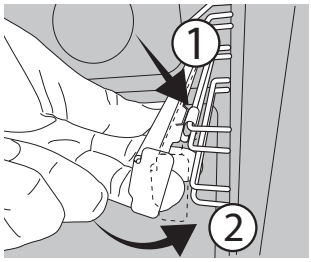
Trageţi de partea inferioară a ghidajului culisant pentru a decupla cârligele inferioare (1) și trageţi ghidajele culisante în sus, scoţându-le din cârligele superioare (2).

REMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [d]

Prindeţi cârligele superioare pe ghidajele pentru grătar (1), apoi apăsaţi partea inferioară a ghidajelor culisante pe ghidajele pentru grătar, până când cârligele inferioare se cuplează sonor (2).



[c]



[d]

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

1. Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, apucaţi ferm de partea exterioară a ghidajului și trageţi-l spre dumneavoastră pentru a scoate suportul și cei doi pini interiori din locaș.

2. Pentru a repoziționa ghidajele pentru grătar, poziţionaţi-le în apropierea cavității și introduceţi mai întâi cei doi pini în locașurile aferente. Apoi, poziţionaţi partea exterioară lângă locașul său, introduceţi suportul și apăsaţi ferm spre peretele cavității pentru a vă asigura că ghidajul pentru grătar este fixat corespunzător.

FUNCTIONS (FUNCŢII)

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

RISING (DOSPIRE)
Pentru a ajuta la dospirea eficientă a aluaturilor dulci sau picante. Rotiţi *butonul termostatului* la pictograma aferentă pentru activarea acestei funcţii.

FORCED AIR (AER FORŢAT)
Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeaşi temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în acelaşi timp. Această funcţie poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

PIZZA
Pentru a prepara diferite tipuri şi dimensiuni de pizza şi pâine. Este recomandat să interschimbaţi poziţia tăvilor de copt la jumătatea duratei de preparare.

ECO FORCED AIR (AER FORŢAT ECO)
Pentru prepararea fripturilor simple şi a fripturilor umplute, pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulaţiei delicate şi intermitente a aerului.
Atunci când se utilizează funcţia ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul procesului de preparare, dar poate fi aprinsă din nou prin apăsarea pe .

GRILL
Pentru prepararea la grill a bucată de carne, frigăruilor şi cârnaţilor, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeţi carne, vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a grăsimii scurse pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic şi adăugaţi 200 ml de apă potabilă.

TURBO GRILL
Pentru a frige bucăţi mari de carne (pulpe, Rosbif, carne de pui). Vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a grăsimii scurse pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic şi adăugaţi 200 ml de apă potabilă.

MAXI COOKING
Pentru prepararea bucăţilor mari de carne (peste 2,5 kg). Vă recomandăm să întoarceţi carnea în timpul preparării pentru a vă asigura că se rumeneşte uniform pe ambele părţi. De asemenea, vă recomandăm să stropiţi carnea din când în când pentru a nu se usca excesiv.

PASTRY AUTO (FUNCŢIE AUTOMATĂ PENTRU PRODUSE DE PATISERIE)
Această funcţie selectează automat temperatura ideală şi durata de coacere corespunzătoare a prăjiturilor. Activaţi funcţia când cuptorul este rece.

STEAM+
Funcţia Steam+ permite obţinerea unor performanţe excelente datorită prezenţei aburilor în ciclul de preparare. Această funcţie gestionează automat temperatura ideală pentru prepararea unei game variate de reţete; duratele de preparare ale felurilor de mâncare principale sunt indicate în tabelul cu informaţii privind prepararea aferent. Activaţi întotdeauna funcţia de preparare cu aburi atunci când cuptorul este rece şi după ce aţi turnat 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cavităţii. Pentru a activa funcţia Steam+, butonul termostatului trebuie rotit în poziţia pictogramei .

FLEXI CLEAN PACK (PACHETUL FLEXI CLEAN)

SMARTCLEAN
Acţiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curăţare la temperatură scăzută permite eliminarea cu uşurinţă a reziduurilor de murdărie şi a resturilor de alimente. Pentru a activa funcţia „Smart Clean”, turnaţi o cantitate de 100-120 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului, apoi rotiţi butonul de selectare şi butonul termostatului la pictograma . Se recomandă utilizarea funcţiei timp de 35`. Activaţi funcţia când cuptorul este rece. Poziţia pictogramei nu corespunde cu temperatura atinsă în timpul ciclului de curăţare.

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (CURĂŢARE AUTOMATĂ - PYRO)
Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării prin intermediul unui ciclu de curăţare la temperatură înaltă. Pentru a activa această funcţie, deplasaţi butonul termostatului la . Poziţia pictogramei nu corespunde cu temperatura reală atinsă în timpul ciclului de curăţare.

PRIMA UTILIZARE

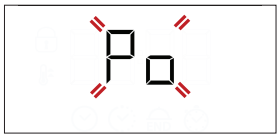
1. SETAREA OREI
Va trebui să setaţi ora atunci când porniţi aparatul pentru prima dată: Apăsaţi pe până când pictograma şi cele două cifre aferente orei încep să clipească pe afişaj.



Utilizaţi + sau − pentru a seta ora şi apăsaţi pentru a confirma. Cele două cifre aferente minutelor vor începe să clipească. Utilizaţi + sau − pentru a seta minutele şi apăsaţi pentru a confirma.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Când pictograma clipeşte, de exemplu, după întreruperi îndelungate ale alimentării electrice, va fi necesar să resetaţi ora.

2. SETAŢI CONSUMUL DE ENERGIE
În mod implicit, cuptorul este programat să funcţioneze la o putere mai mare de 3 kW (Hi - Nivel ridicat). Pentru a utiliza cuptorul la o putere care este compatibilă cu o reţea de alimentare cu energie a locuinţei mai mică de 2,9 kW (Lo - Redus), va trebui să modificaţi setările.
Pentru a accesa meniul de modificare, rotiţi *butonul de selectare* în poziţia , apoi rotiţi-l înapoi în poziţia 0. Apăsaţi şi menţineţi apăsate + şi − timp de cinci secunde imediat după aceasta.



Utilizaţi + sau − pentru a modifica setarea, apoi apăsaţi şi menţineţi apăsat cel puţin câteva secunde pentru a confirma.

3. ÎNCĂLZIŢI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricaţie: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparaţi alimentele, vă recomandăm să încălziţi cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

Îndepărtaţi elementele de protecţie din carton sau foliile transparente ale cuptorului şi scoateţi accesoriile din interiorul acestuia. Încălziţi cuptorul la 250 °C timp de aproximativ o oră. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Se recomandă să aerisiţi încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAŢI O FUNCŢIE

Pentru a selecta o funcţie, rotiţi *butonul de selectare* către simbolul aferent funcţiei dorite: Afişajul se va ilumina şi va fi emis un semnal sonor.



2. ACTIVAREA UNEI FUNCŢII

MANUAL

Pentru a porni o funcţie pe care aţi selectat-o, rotiţi *butonul termostatului* pentru a seta temperatura dorită.



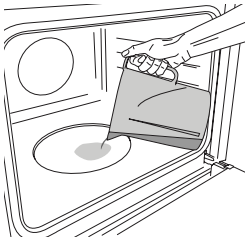
Vă rugăm să reţineţi: În timpul procesului de preparare, puteţi modifica funcţia rotind butonul de selectare sau puteţi regla temperatura rotind butonul termostatului. Funcţia nu va porni dacă butonul termostatului va fi în poziţia **0 / AUTO** (cu excepţia FUNCŢIEI AUTOMATE PENTRU PRODUSE DE PATISERIE). Puteţi seta durata de preparare, ora de finalizare a procesului de preparare (numai dacă setaţi o durată de preparare) şi un temporizator.

DOSPIRE

Pentru a porni funcţia „Dospire", rotiţi *butonul termostatului* în poziţia Dospire (40 de grade) şi aduceţi selectorul de funcţii în poziţia Convenţional; în cazul în care cuptorul este setat la altă temperatură, funcţia nu va porni.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Puteţi seta durata de preparare, ora de finalizare a procesului de preparare (numai dacă setaţi o durată de preparare) şi un temporizator.

STEAM



Pentru a porni funcţia Preparare la aburi, turnaţi 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului. Selectaţi funcţia rotind butonul de selectare în sens orar la pictograma aferentă, şi butonul termostatului în orice poziţie între 160 şi 180 °C (conform recomandării pictogramei). Funcţia va porni şi pe afişaj va apărea ora actuală. Nu este necesară preîncălzirea. Pentru a finaliza prepararea, rotiţi butonul de selectare în poziţia 0. În timpul preparării cu aburi, nu deschideţi uşa şi nu completaţi niciodată cu apă.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Deschiderea uşii şi completarea cu apă în timpul preparării pot avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

3. PREÎNCĂLZIREA ŞI CĂLDURA REZIDUALĂ

Odată ce funcţia porneşte, activarea etapei de preîncălzire este anunţată prin emiterea unui semnal sonor şi clipirea pictogramei pe afişaj. La finalul acestei etape, atingerea temperaturii setate în interiorul cuptorului este anunţată prin emiterea unui semnal sonor şi prezentarea fixă a pictogramei pe afişaj: În acest moment, introduceţi alimentele şi începeţi procesul de preparare.

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

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

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

4. PROGRAMAREA PREPARĂRII

Va trebui să selectaţi o funcţie înainte de a putea să porniţi programarea preparării.

DURATION

Apăsaţi în mod repetat pe până când pictograma şi cifrele „00:00" încep să clipească pe afişaj.



Utilizaţi + sau – pentru a seta durata de preparare dorită, apoi apăsaţi pe pentru a confirma. Activaţi funcţia rotind *butonul termostatului* la temperatura dorită: se va emite un semnal sonor, iar pe afişaj va fi indicată finalizarea procesului de preparare.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Pentru a anula durata de preparare setată, apăsaţi în mod repetat pe până când pictograma începe să clipească pe afişaj, apoi utilizaţi – pentru a reseta durata de preparare la „00:00". Durata de preparare cuprinde o etapă de preîncălzire.

PROGRAMAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRII TEMPORIZATE

După setarea unei durate de preparare, pornirea funcţiei poate fi temporizată prin programarea orei de finalizare a preparării: apăsaţi până când pictograma şi ora curentă încep să clipească pe afişaj.



Whirlpool

Utilizaţi + sau − pentru a seta ora dorită pentru finalizarea duratei de preparare şi apăsaţi pe ⏲ pentru a confirma.

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

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Pentru a anula setarea, opriţi cuptorul rotind ***butonul de selectare*** în poziţia „ 0 ”.

Întârzierea de pornire a funcţionalităţii nu este disponibilă pentru funcţiile Grill şi Turbo Grill.

FINALIZAREA PREPARĂRII

Se va emite un semnal sonor, iar pe afişaj va fi indicată finalizarea funcţiei.



Rotiţi *butonul de selectare* pentru a selecta o funcţie diferită sau 0 pentru a opri cuptorul.

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

5. SETAREA TEMPORIZATORULUI

Această opţiune nu întrerupe sau programează prepararea, dar vă permite să utilizaţi afişajul pe post de temporizator atât în timp ce o funcţie este activă, cât şi atunci când cuptorul este oprit.

Apăsaţi în mod repetat ⏲ până când pictograma ◔ şi cifrele „00:00” şi „00:00” încep să clipească pe afişaj.



Utilizaţi + sau − pentru a seta ora şi apăsaţi pe ⏲ pentru a confirma. Se va emite un semnal sonor odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate.

Note: Pentru a anula temporizatorul, apăsaţi în mod repetat pe ⏲ până când pictograma ◔ începe să clipească, apoi utilizaţi − pentru a reseta ora la „00:00”.

6. FUNCŢIE DE CURĂŢARE AUTOMATĂ – PYRO

Nu atingeţi cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro.

Nu lăsaţi copiii şi animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul şi la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).

Scoateţi din cuptor toate accesoriile, inclusiv ghidajele pentru grătar, înainte de a activa funcţia. În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asiguraţi-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurăţare.

Pentru a obţine rezultate optime de curăţare, eliminaţi depunerile de dimensiuni mai mari cu un burete umed, înainte de a utiliza funcţia Pyro.

Evitaţi activarea ciclului de curăţare Pyro în prezenţa reziduurilor de calcar.

Vă recomandăm să activaţi funcţia Pyro numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosuri neplăcute în timpul procesului de preparare.

Pentru a activa funcţia de curăţare automată, rotiţi *butonul de selectare* şi *butonul termostatului* la ▦ pictogramă. Funcţia va fi activată automat, uşa va fi blocată şi becul din interiorul cuptorului se va stinge: Pe afişaj este prezentată durata de timp rămasă până la finalizarea programului, alternativ cu „Pyro”.





Odată cu finalizarea ciclului, uşa rămâne blocată până când temperatura din interiorul cuptorului revine la o valoare de siguranţă. Aerisiţi încăperea în timpul şi la finalizarea derulării ciclului Pyro.

TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

REŢETĂ	FUNCŢIE	PREÎNCĂL-ZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (Min)	NIVEL ȘI ACCESORII
Leavened cakes (Torturi dospite)		Da	170	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	2
		Da	160	40 - 60	4 1
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)		Da	160 - 200	35 - 90	2
		Da	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuiţi / mini tarte		Da	160	25 - 35	3
		Da	160	25 - 35	3
		Da	150	35 - 45	4 2
Choux buns (Choux à la crème)		Da	180 - 210	30 - 40	3
		Da	180 - 200	35 - 45	4 2
		Da	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Bezele		Da	90	150 - 200	3
		Da	90	140 - 200	4 2
		Da	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Da	190 - 250	20 - 50	4 2
Pizza congelată		Da	250	10 - 20	3
		Da	230-250	10 - 25	4 2
Plăcinte (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 200	40 - 55	3
		Da	180 - 200	45 - 60	4 2
		Da	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vols-au-vents/pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	3
		Da	180 - 190	20 - 40	4 2
		Da	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagna/paste la cuptor/ cannelloni/budinci		Da	190 - 200	45 - 65	2
Miel/viţel/ vită/porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Friptură de porc cu șorici 2 kg		Da	180 - 190	110 - 150	3
Pui/iepure/raţă 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2
Curcan/gâscă 3 kg		—	190 - 200	100 - 160	2
Peşte la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	170 - 190	30 - 45	2
Legume umplute (roșii, courgettes (dovlecei), aubergines (vinete))		Da	180 - 200	50 - 70	3
Pâine prăjită		5'	250	2 - 6	5
Fileuri/medalioane de peşte		—	230 - 250	15 - 30 *	4 3

ACCESORII	Grătar metalic	Vas de copt pe grătarul metalic	Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt cu 200 ml de apă

FUNCTIONS (FUNCŢII)	Convenţional	Aer forţat	Pizza	Grill	Turbo Grill	Aer forţat Eco

Whirlpool

REŢETĂ	FUNCŢIE	PREÎNCĂL-ZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (Min)	NIVEL ŞI ACCESORII
Cârnaţi/frigărui/ coaste/hamburgeri		—	250	15 - 30 *	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		Da	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Mușchi de vită, în sânge 1 kg		Da	200 - 210	35 - 50 **	3
Pulpă de miel/but		Da	200 - 210	60 - 90 **	3
Cartofi copţi		Da	200 - 210	35 - 55	2
Legume gratinate		—	200 - 210	25 - 55	3
Carne și cartofi		Da	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Pește și legume		Da	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 ***	4 1
Masă completă: tartă cu fructe (nivelul 5)/ lasagna (nivelul 3)/carne (nivelul 1)		Da	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Fripturi simple/fripturi umplute		—	170 - 180	100 - 150	3

*Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare

** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

*** Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA CU FUNCŢIA STEAM+

ALIMENTE	REŢETĂ	CANTITATE	DURATĂ (min)	ACCESORII	NIVEL	APĂ
PÂINE	Pâini mici	80-100 g	30 - 45		2	200 ml
	Chiflă sandviș în tavă de copt	300-500 g	40 - 60			
	Pâine	500 g-2 kg	50 - 100			
	Baghetă franţuzească	200-300 g	30 - 45			
CARNE	Roast (Friptură)	1 kg	60 - 110			
	Coaste	500 g-1,5 kg	50 - 75			
	Pui	1-1,5 kg	55 - 80			
	Pui/curcan	3 kg	100 - 140			
PEȘTE	Filet mignon	0,5-2 cm	15 - 25			
	Filet mignon	2-4 cm	20 - 35			
	Pește întreg	300 - 600 g	20 - 30			
	Pește întreg	600-1200 g	25 - 45			
LEGUME	Cartofi preparaţi la aburi	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Ardei umpluţi	1-2 kg	35 - 55			
	Broccoli preparaţi la aburi	0,3-1 kg	30 - 50			
	Dovlecei preparaţi la aburi	0,5-1,5 kg	30 - 50			
PRODUSE DE PATISERIE	Fursecuri	o tavă	25 - 35			
	Brioșă	30-60 g	25 - 45			
	Pandișpan	500-700 g	30 - 50			
	Tart (Tartă)	o formă de copt	35 - 55			

Porniți funcția STEAM+ numai atunci când cuptorul este rece. Deschiderea ușii și completarea cu apă în timpul preparării pot avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

ACCESORII	Grătar metalic	Vas de copt pe grătarul metalic	Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt cu 200 ml de apă

FUNCTIONS (FUNCŢII)	Convenţional	Aer forţat	Pizza	Grill	Turbo Grill	Aer forţat Eco

CURĂŢAREA ŞI ÎNTREŢINEREA

Asiguraţi-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activităţi de întreţinere sau curăţare.

Nu utilizaţi aparate de curăţare cu aburi.

Nu utilizaţi bureţi de sârmă, bureţi abrazivi sau produse de curăţare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafaţa aparatului.

Purtaţi mănuşi de protecţie.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la reţeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operaţie de întreţinere.

SUPRAFEŢELE EXTERIOARE

Curăţaţi suprafeţele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugaţi câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ştergeţi-le cu o lavetă uscată.

Nu folosiţi detergenţi corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafeţele aparatului, curăţaţi-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEŢELE INTERIOARE

• După fiecare utilizare, lăsaţi cuptorul să se răcească şi apoi curăţaţi-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conţinut de apă ridicat, lăsaţi cuptorul să se răcească complet şi apoi ştergeţi-l folosind o lavetă sau un burete.

• Pentru a elimina calcarul din partea inferioară a cavităţii după STEAM preparare, vă recomandăm să curăţaţi cavitatea cu produsele furnizate de serviciul de asistenţă tehnică post-vânzare (vă rugăm urmaţi instrucţiunile ataşate de produs).
Curăţarea este recomandată cel puţin la fiecare 5 - 10 STEAM cicluri de preparare.

• În cazul în care există depuneri persistente pe suprafeţele interioare, vă recomandăm să rulaţi funcţia de curăţare automată pentru a obţine rezultate optime de curăţare. Evitaţi activarea ciclului de curăţare Pyrolitic în prezenţa reziduurilor de calcar. Înainte de activare, realizaţi curăţarea calcarului conform descrierii de mai sus.

• Uşa poate fi demontată şi remontată cu uşurinţă pentru a se facilita curăţarea geamului din sticlă.

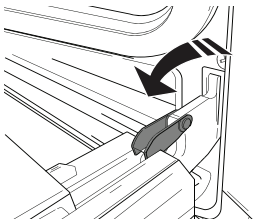
• Curăţaţi sticla uşii folosind un detergent lichid adecvat.

ACCESORII

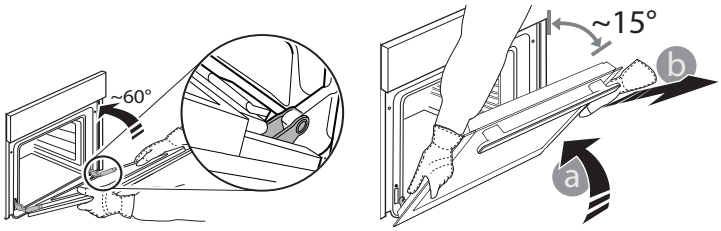
După utilizare, puneţi accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuşi pentru cuptor dacă sunt încă fierbinţi. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curăţare sau cu un burete.

DEMONTAREA ŞI REMONTAREA UŞII

1. Pentru a demonta uşa, deschideţi-o complet şi coborâţi dispozitivele de oprire până când se află în poziţia de deblocare.



2. Închideţi uşa cât de mult posibil.
Apucaţi bine uşa cu ambele mâini – nu o ţineţi de mâner. Demontaţi pur şi simplu uşa, continuând să o închideţi şi trăgând-o în sus (a) în acelaşi timp, până când se eliberează din locaşul (b).
Lăsaţi uşa deoparte, sprijinită pe o suprafaţă moale.



3. Remontaţi uşa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locaşurile şi fixând partea superioară în locaş.

4. Coborâţi uşa şi apoi deschideţi-o complet.
Coborâţi dispozitivele de oprire în poziţia iniţială: Asiguraţi-vă că le-aţi coborât complet.

5. Încercaţi să închideţi uşa şi asiguraţi-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetaţi etapele de mai sus.

ÎNLOCUIREA BECULUI

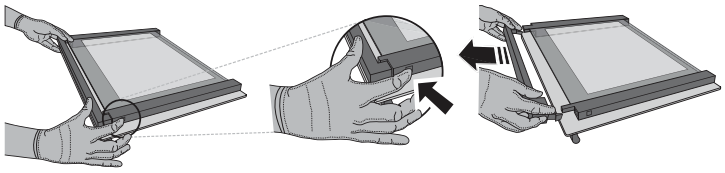
1. Deconectaţi cuptorul de la reţeaua de alimentare cu energie electrică.
2. Desfiletaţi capacul becului, înlocuiţi becul şi înfiletaţi la loc capacul becului.
3. Conectaţi din nou cuptorul la reţeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Utilizaţi becuri cu halogen de 25 W/230 V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic şi nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuinţă (Regulamentul CE nr. 244/2009).

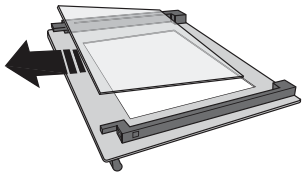
Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare. - Nu manevraţi becurile cu mâinile neprotejate deoarece vârfurile degetelor dumneavoastră le-ar putea deteriora. Nu folosiţi cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

CURĂŢAREA GEAMULUI UŞII

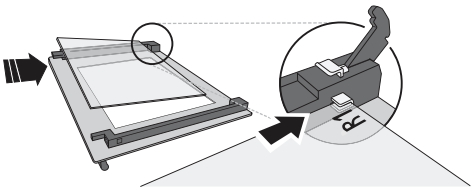
1. După demontarea uşii şi sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafaţă moale, apăsaţi simultan cele două cleme de fixare şi demontaţi marginea superioară a uşii, trăgând-o spre dumneavoastră.



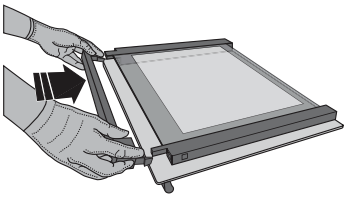
2. Ridicaţi şi ţineţi ferm cu ambele mâini geamul interior, demontaţi-l şi amplasaţi-l pe o suprafaţă moale înainte de a-l curăţa.



3. Montaţi la loc panoul intermediar (marcat cu „1R") înainte de a remonta panoul interior: Pentru a poziţiona corect panourile de sticlă, asiguraţi-vă că marcajul „R" poate fi observat în colţul din partea stângă. Mai întâi, introduceţi latura lungă a geamului marcată cu litera „R" în locaşurile de susţinere, apoi coborâţi-o în poziţie. Repetaţi această procedură pentru ambele panouri de sticlă.



4. Montaţi la loc marginea superioară: Poziţionarea corectă se realizează după ce se aude un clic. Asiguraţi-vă că garnitura este fixată sigur înainte de a remonta uşa.



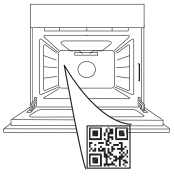
REMEDIEREA DEFECŢIUNILOR

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUŢIE
Cuptorul nu funcţionează.	Pană de curent. Deconectare de la reţeaua electrică.	Asiguraţi-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la reţeaua electrică. Opriţi şi reporniţi cuptorul, pentru a verifica dacă defecţiunea persistă.
Pe afişaj apare litera „F" urmată de un număr sau o literă.	Defecţiune cuptor.	Contactaţi cel mai apropiat centru de servicii de asistenţă tehnică post-vânzare pentru clienţi şi precizaţi numărul care este prezentat după litera „F".
Pe afişaj apare mesajul „Hot", iar funcţia selectată nu porneşte.	Temperatură prea ridicată.	Lăsaţi cuptorul să se răcească înainte de a activa funcţia. Selectaţi o funcţie diferită.
Pe afişaj apare un text neclar, pare să fie o defecţiune.	Alt set de limbi.	Contactaţi cel mai apropiat centru de servicii de asistenţă tehnică post-vânzare pentru clienţi.

* Disponibile numai la anumite modele

Politicile, documentaţia standard şi informaţii suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizarea codului QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru web **docs.whirlpool.eu**
- Ca alternativă, **contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare** (Consultaţi numărul de telefon din certificatul de garanţie). Când contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare, precizaţi codurile specificate pe plăcuţa cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



Whirlpool

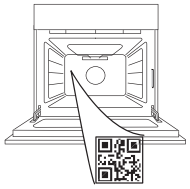
400011705340

ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL

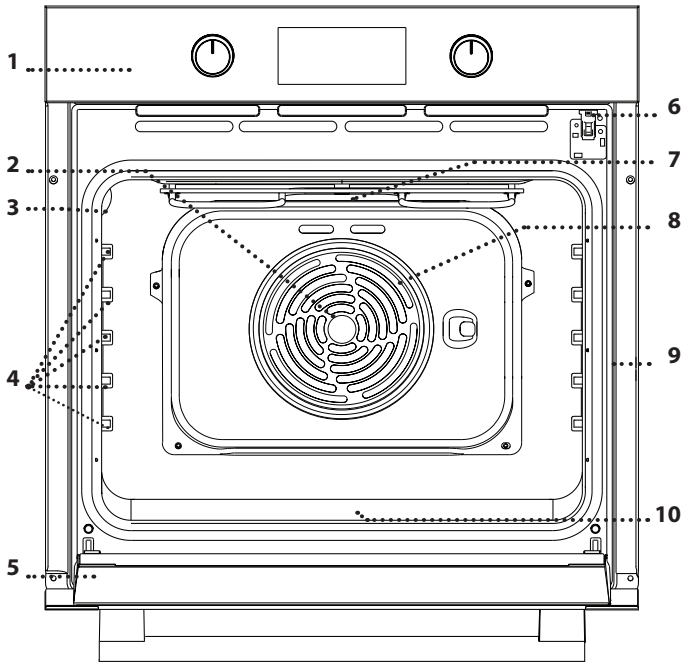
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na **www.whirlpool.eu/register**

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

VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM SPOTREBIČI

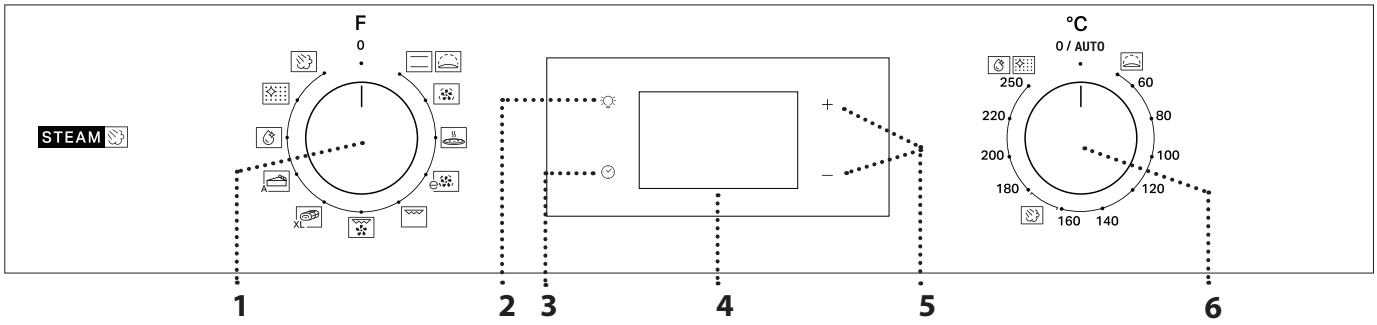


OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Žiarovka
4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená na stene vo vnútri rúry)
5. Dvierka
6. Zámok dverí (uzamkne dvere, keď prebieha automatické čistenie, a po ňom)
7. Horné vykurovacie teleso/gril
8. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
9. Výrobný štítok (neodstraňujte)
10. STEAM nádoba na pitnú vodu

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. VOLIACI GOMBÍK

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

2. OSVETLENIE

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

3. NASTAVENIE ČASU

Na nastavenie času prípravy jedla, odloženého štartu a časomera.

Na zobrazenie času, keď je rúra vypnutá.

4. DISPLEJ

5. NASTAVOVACIE TLAČIDLÁ

Na zmenu nastavenia času prípravy jedla.

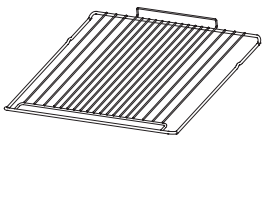
6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní manuálnych funkcií.

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

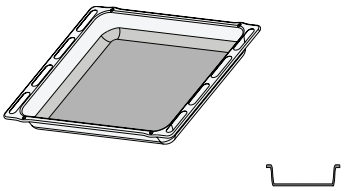
PRÍSLUŠENSTVO

DRÔTENÝ ROŠT



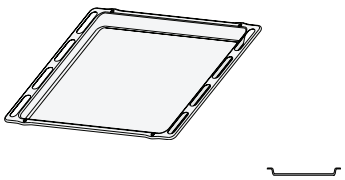
Používa sa na prípravu jedál alebo ako podpera na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE*



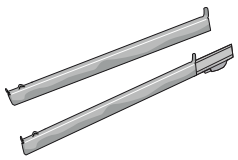
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, ryby, zelenina, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE*



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

POSUVNÉ BEŽCE *



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

* K dispozícii len pri niektorých modeloch

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

Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

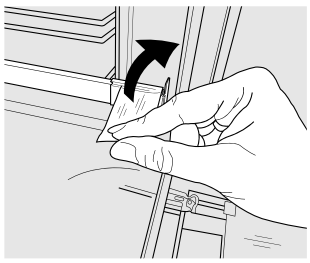
Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor).

Potom ho vodorovne zasuňte po vodiacich lištách až na doraz.

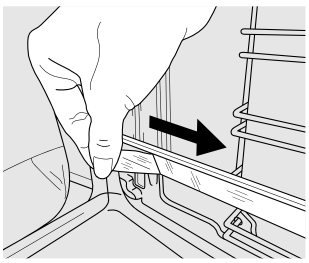
Ďalšie príslušenstvo, ako napríklad plech na pečenie, musí byť vložené vodorovne. Zasuňte ho do vodiacich líšt.

POSUVNÉ BEŽCE A VODIACE LIŠTY

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



[a]



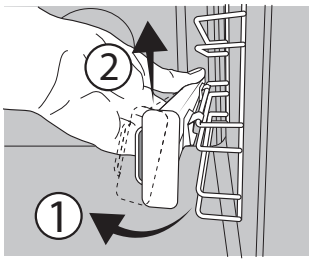
[b]

VYBRATIE POSUVNÝCH BEŽCOV [c]

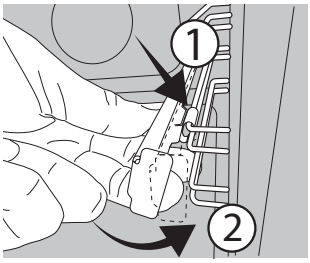
Potiahnite spodnú časť posuvného bežca, čím odpojíte spodné háčiky (1), a potiahnite posuvné bežce nahor a vytiahnite ich z horných háčikov (2).

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV [d]

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



[c]



[d]

VYBRATIE A VKLADANIE VODIACICH LÍŠT

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

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

FUNKCIE

STATICKÝ OHREV

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

KYSNUTIE

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

HORÚCI VZDUCH

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

PIZZA

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

ECO HORUCI VZDUCH

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

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

GRIL

Na grilovanie steakov, kebabov a klobás, gratinovanie zelenina alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte odkvapkávaciu nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod drôtený rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.

TURBO GRIL

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

MAXI COOKING

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

PASTRY AUTO (MÚČNIKY AUTO)

Táto funkcia automaticky zvolí ideálnu teplotu a čas pečenia koláčov. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená.

STEAM + (PARA+)

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

FLEXI CLEAN PACK (BALÍČEK FLEXI CLEAN)

SMARTCLEAN

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Na aktivovanie funkcie „Smart Clean" nalejte na dno rúry 100 -120 ml pitnej vody, potom otočte voliaci gombík a gombík termostatu na ikonku . Najlepšie je použiť funkciu na 35 minút. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená. Poloha ikonky nezodpovedá teplote dosiahnutej počas čistiaceho cyklu.

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (AUTOMATICKÉ PYRO ČISTENIE)

Na odstránenie vystreknutých zvyškov jedla v cykle s veľmi vysokou teplotou. Na aktivovanie tejto funkcie otočte gombík termostatu na . Poloha ikonky nezodpovedá skutočnej teplote dosiahnutej počas čistiaceho cyklu.

PRVÉ POUŽITIE

1. NASTAVENIE ČASU

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

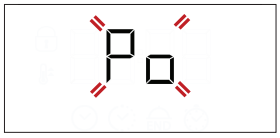


Pomocou + alebo − nastavte hodinu a stlačte na potvrdenie. Začnú blikať číslice označujúce minúty. Pomocou + alebo − nastavte minúty a stlačte na potvrdenie.

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

2. NASTAVTE SPOTREBU VÝKON

Rúra je štandardne naprogramovaná na výkon vyšší ako 3 kW (Hi). Ak chcete používať rúru pri výkone kompatibilnom s dodávkou energie do domácnosti, ktorá je nižšia ako 2,9 kW (Lo), budete musieť zmeniť nastavenia. Do ponuky zmeny sa dostanete otočením *voliaceho gombíka* na , potom naspäť na 0 .
Bezprostredne potom stlačte a podržte + a − na 5 sekúnd.



Pomocou + alebo − zmeňte nastavenie, potom na potvrdenie aspoň na 5 sekúnd stlačte a podržte .

3. ZOHREJTE RÚRU

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

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

Zohrievajte rúru na 250 °C zhruba jednu hodinu. Rúra musí byť pritom prázdna.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

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



2. AKTIVOVANIE FUNKCIE

MANUÁLNY VÝBER

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



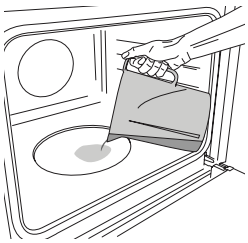
Upozornenie: Počas pečenia môžete funkciu zmeniť otočením voliaceho gombíka alebo upraviť teplotu otočením gombíka termostatu. Funkcia sa nespustí, ak bude gombík termostatu na polohe **0 / AUTO** (iba pri funkcii MÚČNIKY AUTO). Môžete nastaviť čas pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete čas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

KYSNUTIE

Na spustenie funkcie Kysnutie otočte *gombík termostatu* do polohy Kysnutie (40 stupňov) a gombík funkcie do polohy Statický ohrev; ak je rúra nastavená na inú teplotu, funkcia sa nespustí.

Upozornenie: Môžete nastaviť čas pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete čas pečenia) a časomer.

STEAM



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

Upozornenie: Ak budete otvárať dvierka a dolievať vodu počas pečenia, môže to nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok pečenia.

3. PREDHRIEVANIE A ZVYŠKOVÉ TEPLO

Keď sa funkcia spustí, zvukový signál a blikajúca ikonka na displeji informujú, že bola aktivovaná fáza predhrievania. Po skončení tejto fázy zvukový signál a svietiaca ikonka na displeji informujú, že rúra dosiahla nastavenú teplotu: Vložte jedlo do rúry a pokračujte v pečení.

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

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

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

4. PROGRAMOVANIE PEČENIA

Pred programovaním pečenia si musíte zvoliť funkciu.

DURATION (TRVANIE)

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



Pomocou + alebo – nastavte požadovaný čas pečenia a potom stlačte na potvrdenie.

Funkciu aktivujete otočením *gombíka termostatu* na požadovanú teplotu. Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že pečenie je ukončené.

Upozornenie: Ak chcete zrušiť nastavený čas pečenia, stláčajte , až kým na displeji nezačne blikať ikonka , potom pomocou – resetujte čas pečenia na „00:00". V tomto čase pečenia je zahrnutá aj fáza predhrievania.

PROGRAMOVANIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/ POSUNUTÉHO ŠTARTU

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



Whirlpool

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

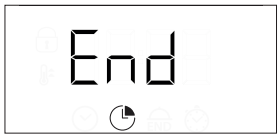
Funkciu aktivujete otočením *gombíka termostatu* na požadovanú teplotu. Funkcia zostane pozastavená, až kým sa nespustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

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

Funkcia oneskorenia spustenia nie je k dispozícii pre funkcie Gril a Turbo Gril.

END OF COOKING (UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA)

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



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

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

5. NASTAVENIE ČASOMERA

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

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



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

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

6. FUNKCIA AUTOMATICKÉHO ČISTENIA – PYRO

Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry. Počas Pyro cyklu a po ňom (kým nie je miestnosť vyvetraná), nepúšťajte deti a zvieratá do blízkosti rúry.

Pred aktivovaním tejto funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo, vrátane vodiacich líšt. V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia vypnuté.

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov čistenia pred použitím funkcie Pyro čistenia odstráňte najväčšie znečistenie vlhkou špongiou.

Nezapínajte cyklus pyrolytického samočistenia, ak sú v rúre zvyšky vodného kameňa.

Odporúčame používať funkciu Pyro, iba ak je spotrebič silne znečistený alebo z neho počas pečenia vychádza nepríjemný pach.

Na aktivovanie funkcie automatického čistenia otočte *voliaci gombík* a *gombík termostatu* na ikonu ▨. Funkcia sa aktivuje automaticky, dvierka sa zamknú a osvetlenie rúry sa vypne: Displej striedavo zobrazuje čas zostávajúci do konca a „Pyro“.





Po skončení cyklu dvierka ostanú uzamknuté do chvíle, kým sa vnútorná teplota rúry nevráti na bezpečnú úroveň. Počas cyklu pyrolytického čistenia a po ňom miestnosť vyvetrajte.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		Áno	170	30 – 50	2
		Áno	160	30 – 50	2
		Áno	160	40 – 60	4 1
Plnený koláč (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		Áno	160 – 200	35 – 90	2
		Áno	160 – 200	40 – 90	4 2
Sušienky / košíčky		Áno	160	25 – 35	3
		Áno	160	25 – 35	3
		Áno	150	35 – 45	4 2
Choux buns (Odpaľované cesto)		Áno	180 – 210	30 – 40	3
		Áno	180 – 200	35 – 45	4 2
		Áno	180 – 200	35 – 45	5 3 1
Snehové pusinky		Áno	90	150 – 200	3
		Áno	90	140 – 200	4 2
		Áno	90	140 – 200	5 3 1
Pizza / focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	1 / 2
		Áno	190 – 250	20 – 50	4 2
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 20	3
		Áno	230 – 250	10 – 25	4 2
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Áno	180 – 200	40 – 55	3
		Áno	180 – 200	45 – 60	4 2
		Áno	180 – 200	45 – 60	5 3 1
Lístkové cesto/odpaľované cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	3
		Áno	180 – 190	20 – 40	4 2
		Áno	180 – 190	20 – 40	5 3 1
Lasagne/zapečené cestoviny/ plnené cest. závitky/nákypy		Áno	190 – 200	45 – 65	2
Jahňacina / teľacina / hovädzie / bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	3
Bravčové pečené s kožou 2 kg		Áno	180 – 190	110 – 150	3
Kurča / králik / kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	2
Morka/hus 3 kg		–	190 – 200	100 – 160	2
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	170 – 190	30 – 45	2
Plnená zelenina (paradajky, courgettes (cukety), aubergines (baklažány))		Áno	180 – 200	50 – 70	3
Opečený chlieb		5'	250	2 – 6	5
Rybie filé / plátky		–	230 – 250	15 – 30 *	4 3

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

FUNKCIE	Statický ohrev	Horúci vzduch	Pizza	Gril	Turbo gril	Eco horúci vzduch

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

* V polovici prípravy jedlo obráťte

** Po uplynutí dvoch tretín času prípravy jedlo obráťte (ak je to potrebné).

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

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL PARA+

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

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

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

FUNKCIE	Statický ohrev	Horúci vzduch	Pizza	Gril	Turbo gril	Eco horúci vzduch

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.

Nepoužívajte parné čističe.

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

Používajte ochranné rukavice.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

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

VNÚTORNÉ POVRCHY

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

• Ak chcete po pečení STEAM zo dna rúry odstrániť vodný kameň, odporúčame čistiť vnútro rúry prípravkami, ktoré vám poskytne popredajný servis (dodržujte pokyny na prípravku).
Odporúčame čistiť minimálne po každých 5 až 10 cykloch prípravy jedla s STEAM.

• Ak sa nachádza na vnútorných plochách odolná nečistota, na dosiahnutie optimálnych výsledkov čistenia odporúčame spustiť funkciu automatického čistenia. Nezapínajte cyklus pyrolytického samočistenia, ak sú v rúre zvyšky vodného kameňa. Pred aktivovaním očistite od vodného kameňa, ako je opísané vyššie.

• Dvierka možno ľahko vybrať a znovu nasadiť, čím sa uľahčí čistenie skla.

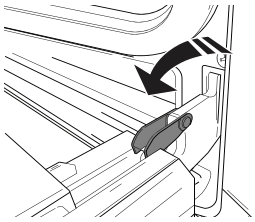
• Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

PRÍSLUŠENSTVO

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

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

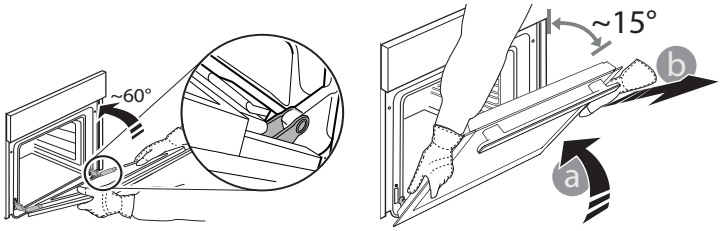
1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dvierka, čo najviac ako to ide.

Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor (a), až kým sa neuvoľnia zo sedla (b).

Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.



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

4. Dvierka spustite a potom celkom otvorte.

Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.

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

VÝMENA ŽIAROVKY

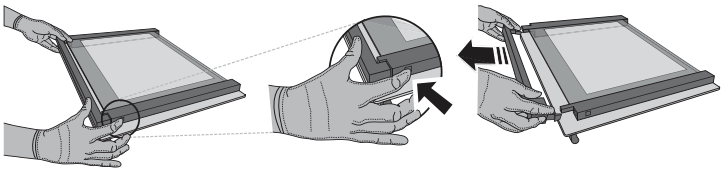
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.
3. Rúru opäť zapojte k elektrickému napájaniu.

Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 25 W/230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009).

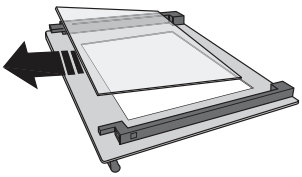
Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise. - Nechytajte žiarovky holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

ČISTENIE SKLA DVIEROK

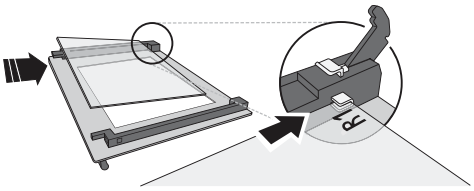
1. Po vybratí dvierka položke na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky a odstráňte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe.



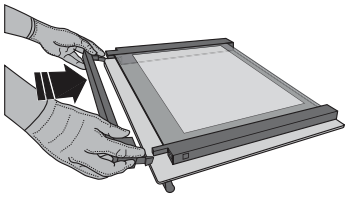
2. Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.



3. Nasaďte strednú tabuľku (označenú „1R“) a potom vnútornú: Aby ste sklené tabuľky umiestnili správne, značku „R“ musí byť vidieť v ľavom rohu. Najprv vložte do opornej podložky dlhú stranu skla označenú „R“, potom ju spustite na svoje miesto. Zopakujte tento postup pri oboch tabuľkách skla.



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

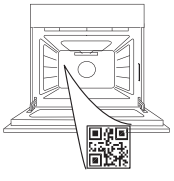


RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

*K dispozícii len na niektorých modeloch

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:
- Použitie QR kódu vo vašom spotrebiči
- Na našej webovej stránke **docs.whirlpool.eu**
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.



Whirlpool

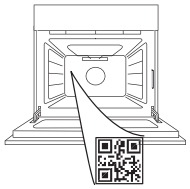
400011705340

TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

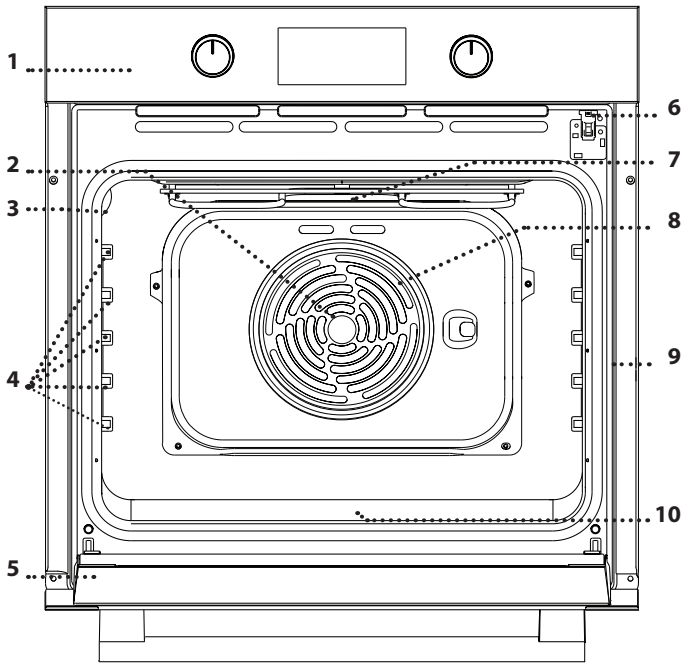
För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på **www.whirlpool.eu/register**

Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION

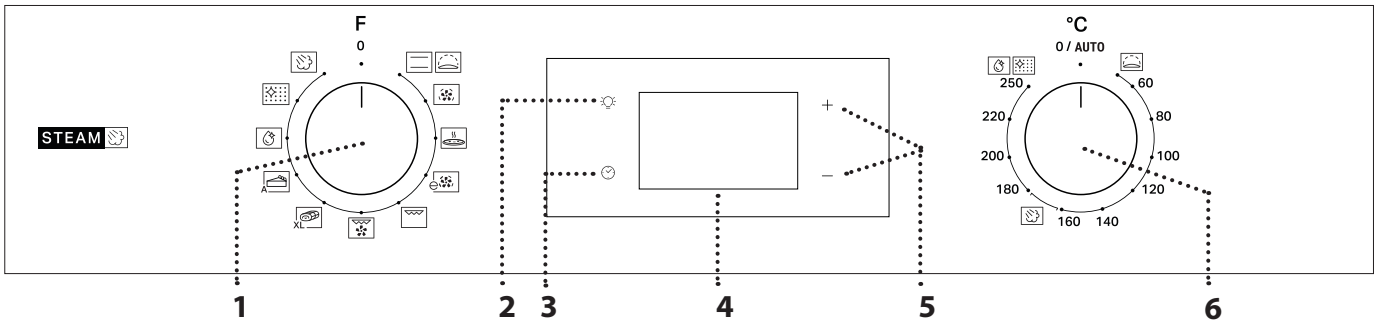


BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Lampa
4. Ugnsstegar (nivån anges på väggen i ugnsutrymmet)
5. Lucka
6. Lucklås (låser luckan medan automatisk rengöring pågår och efteråt)
7. Övre värmeelement/grill
8. Runt värmeelement (dolt)
9. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
10. STEAM fördjupning för kranvatten

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. VÄLJARVRED

För att sätta på ugnen genom att välja en funktion. Vrid till läget 0 för att stänga av ugnen.

2. LJUS

Med ugnen påslagen ska du trycka på ☼ för att tända eller släcka ugnslampan.

3. STÄLLA KLOCKAN

För att komma till ugnsklockans inställningar, fördröjd start och timer.

För att visa tiden när ugnen är avstängd.

4. DISPLAY

5. JUSTERINGSKNAPPAR

För att ändra ugnsklockans inställningar.

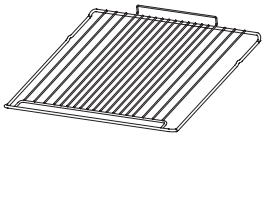
6. TERMOSTATVRED

Vrid för att välja önskad temperatur när manuella funktioner aktiveras.

Observera: Typen av vred kan variera beroende på modell. Om vreden är tryckaktiverade ska du trycka i mitten på vredet för att frigöra den från fästet.

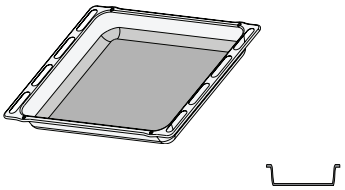
TILLBEHÖR

GALLERHYLLA



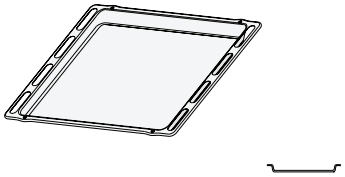
Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformar och andra ugnsfasta köksredskap.

LÅNGPANNA *



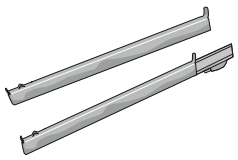
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.

BAKPLÅT *



Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk osv.

GLIDSKENOR *



För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

* Finns endast på vissa modeller

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

Andra tillbehör kan köpas separat från eftermarknadstjänsten.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

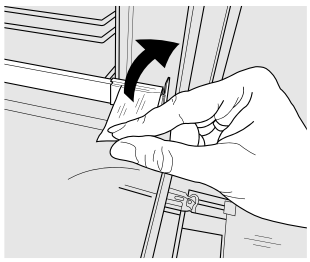
Sätt in gallret på önskad nivå genom att hålla det något vinklat uppåt och lägga ned den upplyfta bakre delen (uppåtpekande) först.

Låt det sedan glida vågrätt längs skenorna så långt in som möjligt.

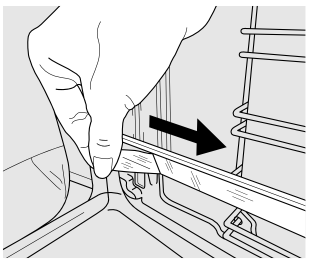
Övriga tillbehör, såsom bakplåten, ska föras in horisontellt genom att låta dem glida på skenorna.

GLIDSKENOR OCH UGNSSTEGAR

Innan ugnen används ska man ta bort skyddstejpen [a] och sedan plastfilmen [b] från glidskenorna.



[a]



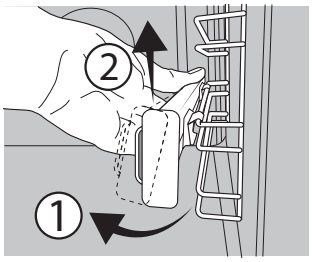
[b]

TA BORT GLIDSKENORNA [c]

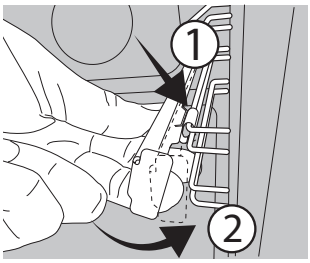
Dra i den nedre delen av glidskenan för att koppla loss de nedre krokarna (1) och dra glidskenorna uppåt så att de avlägsnas från de övre krokarna (2).

SÄTTA TILLBAKA GLIDSKENORNA [d]

Häkta fast de övre krokarna på ugnsstegen (1) och tryck sedan den nedre delen av glidskenan mot ugnsstegen tills de nedre krokarna klickar fast (2).



[c]



[d]

TA BORT OCH MONTERA UGNSSTEGARNA

1. För att ta bort ugnsstegarna ska man ta ett stadigt tag i ugnsstegens yttre del och dra den mot dig så att hållaren och de två inre tapparna lossnar från sätet.

2. För att sätta tillbaka ugnsstegarna placerar man dem nära ugnsväggen och sätter först in de två tapparna i deras säten. Placera sedan den yttre delen nära dess säte, för in hållaren och tryck kraftigt mot ugnsväggen för att säkerställa att ugnsstegen sitter fast ordentligt.

FUNKTIONER

ÖVER/UNDERVÄRME
För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.

RISING (JÄSNING)
För att hjälpa söt eller salt deg att jäsa effektivt. Vrid *termostatvredet* till ikonen för att aktivera denna funktion.

FORCED AIR (VARMLUFT)
För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.

PIZZA
För att baka olika typer av bröd och pizza med olika storlek. Det är en bra idé att ändra placering av bakplåtarna halvvägs genom tillagningen.

ECO FORCED AIR (ECO FANLI HAVA)
För att tillaga stekar och fyllda köttbitar på en enda plåt. Maten torkar inte ut alltför mycket på grund av en skonsam, intermittent luftcirkulation.

När denna ECO-funktion används kommer lampan att vara släckt under tillagningen, men kan tändas igen genom att trycka på .

GRILL
För att grilla biffar, grillspett och korv, tillaga gratinerade grönsaker eller rosta bröd. För att grilla kött rekommenderar vi att använda en långpanna för att samla upp köttsaften: placera långpannan på en av nivåerna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.

TURBOGRILL
För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att använda en långpanna för att samla upp köttsaften: placera långpannan på en av nivåerna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.

MAXI COOKING
För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg).
Vi rekommenderar att du vänder köttet under tillagningen för att se till att båda sidorna blir jämnt brynta. Vi rekommenderar också att du öser benen ofta för att förhindra att de torkar ur alltför mycket.

PASTRY AUTO (BAKVERK AUTO)
Den här funktionen väljer automatiskt den idealiska temperaturen och bakningstiden för kakor. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat.

STEAM + (ÅNGA+)
Funktionen Ånga+ gör det möjligt att uppnå utmärkta resultat tack vare närvaron av ånga i matlagningen. Den här funktionen hanterar automatiskt den idealiska temperaturen för tillagning av en mängd olika recept. Tillagningstiderna för huvudrätter anges i den avsedda tillagningstabellen. Ångfunktionen ska alltid aktiveras när ugnen är kall och efter att ha hällt 200 ml kranvatten på ugnsutrymmets botten. För att aktivera funktionen Ånga+ ska termostatvredet vridas till ikonen .

FLEXI CLEAN PACK (FLEXIBELT RENGÖRINGSPAKET)

SMARTCLEAN
Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Aktivera ”Smart Clean”-funktionen genom att hälla 100 - 120 ml kranvatten på ugnsutrymmets botten och sedan vrida väljarvredet och termostatvredet till ikonen . Vi rekommenderar att använda funktionen i 35 minuter. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat. Ikonens position motsvarar inte temperaturen som nås under rengöringscykeln.

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (AUTOMATISK RENGÖRING - PYRO)
För att eliminera matlagningsstänk med ett program med mycket hög temperatur. Aktivera denna funktion genom att vrida termostatvredet till . Ikonens position motsvarar inte den faktiska temperaturen som uppnås under rengöringscykeln.

IBRUKTAGNING

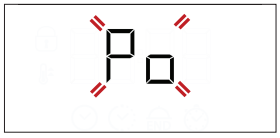
1. STÄLLA KLOCKAN
Du kommer att behöva ställa in tiden när du slår på apparaten för första gången: Tryck på tills ikonen och de två siffrorna som anger timmen börjar blinka på displayen.



Använd + eller − för att ställa in timmen och tryck på för att bekräfta. De två siffrorna för minuterna börjar blinka. Använd + eller − för att ställa in minuterna och tryck på för att bekräfta.

Observera: När ikonen blinkar, till exempel efter långa strömavbrott, måste tiden återställas.

2. STÄLLA IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN
Som standard är ugnen programmerad att arbeta med en effekt högre än 3 kW (Hi). För att använda ugnen med en effekt som är kompatibel med ett hushållsnät på mindre än 2,9 kW (Lo), måste du ändra inställningarna.
För att gå till ändringsmenyn, vrid *väljarratten* till och vrid sedan tillbaka den till 0.
Tryck och håll kvar + och − i fem sekunder genast därefter.



Använd + eller − för att ändra inställningen. Tryck och håll kvar i minst två sekunder för att bekräfta.

3. VÄRMA UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den.

Värm ugnen till 250 °C i minst en timme. Ugnen måste vara tom när detta görs.

Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

För att välja en funktion ska man vrida *väljarratten* till symbolen för önskad funktion: displayen tänds och en ljudsignal avges.



2. AKTIVERA EN FUNKTION

MANUELL

För att starta den valda funktionen ska man vrida *termostatratten* för att ställa in önskad temperatur.



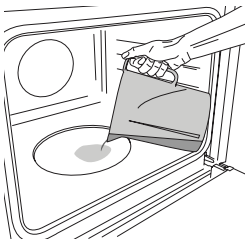
Anmärk: Under tillagningen kan du byta funktion genom att vrida väljarratten eller justera temperaturen genom att vrida termostatratten. Funktionen startar inte om termostatvredet är på läget **0 / AUTO** (med undantag för funktionen BAKVERK AUTO). Det går att ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om tillagningstiden ställs in) och en timer.

JÄSNING

För att starta "jäsnings"-funktionen, vrid *termostatvredet* till läget Jäsning (40 grader) och sätt funktionsvredet i läget Över/undervärme. Om ugnen är inställd på en annan temperatur startar inte funktionen.

Observera: Det går att ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om tillagningstiden ställs in) och en timer.

STEAM



Häll 200 ml kranvatten på ugnsutrymmets botten för att starta Ångfunktionen. Välj funktionen genom att vrida väljarvredet medurs till aktuell ikon och vrid termostatvredet till ett läge mellan 160 och 180 °C (så som föreslås av ikonen). Funktionen startar och displayen visar aktuellt klockslag. Ingen förvärmning behövs. För att avsluta tillagningen, vrid väljarvredet till läget 0. Under ångtillagning får luckan inte öppnas. Fyll aldrig på vattnet.

Observera: Om du öppnar luckan och fyller på vatten under matlagningen kan det slutliga matlagningsresultatet bli sämre.

3. FÖRUPPVÄRMNING OCH RESTVÄRME

När funktionen har startat avges en ljudsignal och ikonen blinkar på displayen för att ange att föruppvärmningsfasen har påbörjats. I slutet av denna fas avges en ljudsignal och ikonen har fast ljus på displayen för att ange att ugnen har uppnått inställd temperatur: Lägg då in maten i ugnen och börja tillagningen.

Observera: Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet.

Efter tillagningen, när funktionen är avaktiverad, kan det hända att ikonen fortsätter att visas på displayen även efter att kylfläkten har stängts av för att ange det finns restvärme i ugnsutrymmet.

Observera: Tiden som det tar för att ikonen ska släckas varierar eftersom det beror på en rad faktorer, såsom omgivningstemperatur och vilken funktion som användes. Hur som helst ska produkten betraktas som avstängd när väljarvredets pekare står på "0".

4. PROGRAMMERA TILLAGNINGEN

Du måste välja en funktion innan du kan programmera tillagningen.

TIDSLÄNGD

Håll intryckt tills ikonen och "00:00" börjar blinka på displayen.



Använd + eller – för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på för att bekräfta.

Aktivera funktionen genom att vrida *termostatratten* till önskad temperatur: En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.

Observera: För att radera den inställda tillagningstiden ska du hålla intryckt tills ikonen börjar blinka på displayen. Använd sedan – för att återställa tillagningstiden till "00:00". Denna tillagningstid inbegriper en föruppvärmningsfas.

PROGRAMMERA TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRSENAD START

När en tillagningstid har ställts in kan funktionen fördröjas genom att programmera dess sluttid: Tryck på tills ikonen och aktuell tid börjar blinka på displayen.



Använd + eller – för att ställa in tiden som du vill att tillagningen ska vara klar på och tryck på ⏲ för att bekräfta.

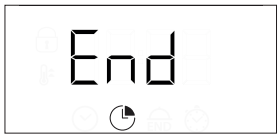
Aktivera funktionen genom att vrida *termostatratten* till önskad temperatur: Funktionen förblir pausad tills den startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

Observera: För att radera inställningen ska du stänga av ugnen genom att vrida ***väljarratten*** till läge 0 .

Funktionen fördröjd start är inte tillgänglig för funktionerna Grill och Turbo Grill.

TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att funktionen är klar.



Vrid *väljarratten* för att välja en annan funktion eller till 0 för att stänga av ugnen.

Observera: Om timern är aktiv kommer det att stå "END" omväxlande med återstående tid på displayen.

5. STÄLLA TIMERN

Detta alternativ kommer inte att avbryta eller programmera tillagningen, men tillåter dig att använda displayen som en timer, antingen medan en funktion är aktiv eller när ugnen är avstängd.

Håll ⏲ intryckt tills ikonen ◔ och "00:00" börjar blinka på displayen.



Använd + eller – för att ställa in önskad tid och tryck på ⏲ för att bekräfta. En ljudsignal avges när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

Anmärkningar: För att radera timern, håll ⏲ intryckt tills ikonen ◔ börjar blinka. Använd sedan – för att nollställa tiden till "00:00".

6. AUTOMATISK RENGÖRINGSFUNKTION - PYRO

Vidrör inte ugnen under pyrolysrengöringen. Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyrolysrengöringen (tills rummet har vädrats klart).

Ta bort alla tillbehör - inklusive ugnsstegarna - från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda medan rengöringsprogrammet körs.

För bästa rengöringsresultat ska du torka bort den värsta smutsen med en fuktig svamp innan pyrolysfunktionen aktiveras.

Undvik att aktivera pyrolysrengöringsfunktionen om det finns rester av kalk.

Vi råder till att bara köra pyrolysfunktionen om det finns mycket smuts i apparaten eller om den avger dålig lukt under matlagning.

För att aktivera den automatiska rengöringsfunktionen ska du vrida *väljarratten* och *termostatratten* till ikonen ▨. Funktionen aktiveras automatiskt, luckan låses och lampan i ugnen släcks: På displayen visas återstående tid till funktionens slut omväxlande med texten "Pyro".





När programmet är klart förblir luckan låst tills temperaturen i ugnen har sjunkit till en säker nivå. Vädra rummet under och efter pyrolysprogrammet.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRM-NING	TEMPERATUR (°C)	VARAKTIGHET (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Leavened cakes (Jästa kakor)		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	40 - 60	4 1
Fylld kaka (ostkaka, strudel, fruktpaj)		Ja	160 - 200	35 - 90	2
		Ja	160 - 200	40 - 90	4 2
Småkakor		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	150	35 - 45	4 2
Choux buns (Petit-chouer)		Ja	180 - 210	30 - 40	3
		Ja	180 - 200	35 - 45	4 2
		Ja	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Maränger		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 2
Fryst pizza		Ja	250	10 - 20	3
		Ja	230-250	10 - 25	4 2
Middagspajer (grönsakspaj, quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55	3
		Ja	180 - 200	45 - 60	4 2
		Ja	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vols-au-vents / smördegskex		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 2
		Ja	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / ugnsbakad pasta / cannelloni / gratänger		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lamm / kalv / nöt / fläsk 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling (Fläsksteg med krispig svål) 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	3
Kyckling / kanin / anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Kalkon / gås 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Ugnsbakad fisk / fiskpaket (filé eller hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Fyllda grönsaker (tomater, courgettes (courgetter), aubergines (auberginer))		Ja	180 - 200	50 - 70	3

TILLBEHÖR	Gallerhylla	Bakplåt på galler	Bakplåt/Långpanna eller bakplåt på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna/Bakplåt med 200 ml vatten

FUNKTIONER	Över/undervärme	Varmluft	Pizza	Grillhäll	Turbogrill	ECO VARMLUFT

Whirlpool

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRM-NING	TEMPERATUR (°C)	VARAKTIGHET (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Rostat bröd		5'	250	2 - 6	5
Fiskfiléer/skivor		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Korv / grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	250	15 - 30 *	5 4
Grillad kyckling 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Rostbiff blodig 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50 **	3
Lammlägg, fläsklägg		Ja	200 - 210	60 - 90 **	3
Ugnsbakad potatis		Ja	200 - 210	35 - 55	2
Grönsaksgratäng		-	200 - 210	25 - 55	3
Kött och potatis		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 ***	4 1
Komplett måltid: fruktpaj (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Grillat kött / fyllda köttbitar		-	170 - 180	100 - 150	3

* Vänd maten efter halva tiden

** Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).

*** Uppskattad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

TILLAGNINGSTABELL ÅNGA+

MAT	RECEPT	MÄNGD	TID (min)	TILLBEHÖR	NIVÅ	VATTEN
BRÖD	Småbröd	80-100 g	30 - 45		2	200 ml
	Formbakad limpa	300-500 g	40 - 60			
	Bröd	500 g - 2 kg	50 - 100			
	Baguetter	200-300 g	30 - 45			
KÖTT	Stekar	1 kg	60 - 110			
	Revbensspjäll	500 g-1,5 kg	50 - 75			
	Kyckling	1-1,5 kg	55 - 80			
	Kyckling/Kalkon	3 kg	100 - 140			
FISK	Filéstek	0,5-2 cm	15 - 25			
	Filéstek	2-4 cm	20 - 35			
	Hel fisk	300-600 g	20 - 30			
	Hel fisk	600-1200 g	25 - 45			
GRÖNSAKER	Ångkokad potatis	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Fylld paprika	1-2 kg	35 - 55			
	Ångkokt broccoli	0,3-1 kg	30 - 50			
	Ångkokt zucchini	0,5-1,5 kg	30 - 50			
BAKELSER	Kakor	en plåt	25 - 35			
	Muffins	30-60 g	25 - 45			
	Sockerkaka	500-700 g	30 - 50			
	Mördegstårta	en form	35 - 55			

Aktivera funktionen ÅNGA+ när ugnen är kall. Om du öppnar luckan och fyller på vatten under matlagningen kan det slutliga matlagningsresultatet bli sämre.

TILLBEHÖR					
	Gallerhylla	Bakplåt på galler	Bakplåt/Långpanna eller bakplåt på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna/Bakplåt med 200 ml vatten

FUNKTIONER						
	Över/undervärme	Varmluft	Pizza	Grillhäll	Turbogrill	ECO VARMLUFT

Whirlpool

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Ha på dig skyddshandskar.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

UTSIDAN

Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.

Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

• Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som kan ha bildats efter tillagning av livsmedel med högt vatteninnehåll ska du lämna luckan öppen och sedan torka av med en trasa eller svamp.

• För att ta bort återstående kalk från ugnsbotten efter STEAM -tillagning rekommenderar vi att rengöra ugnens insida med de produkter som tillhandahålls av vår eftermarknadsservice (följ de instruktioner som bifogas produkten).
Vi råder till att göra denna rengöring minst var 5:e eller 10:e tillagning med STEAM .

• Om det finns envist smuts på de inre ytorna råder vi till att köra det automatiska rengöringsprogrammet för bästa rengöringsresultat. Undvik att aktivera pyrolysrengöringsfunktionen om det finns rester av kalk. Ta bort kalkresterna enligt beskrivningen ovan innan funktionen aktiveras.

• Luckan kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att rengöra glaset.

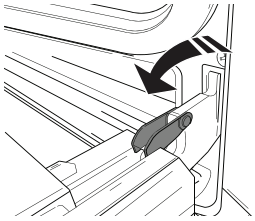
• Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

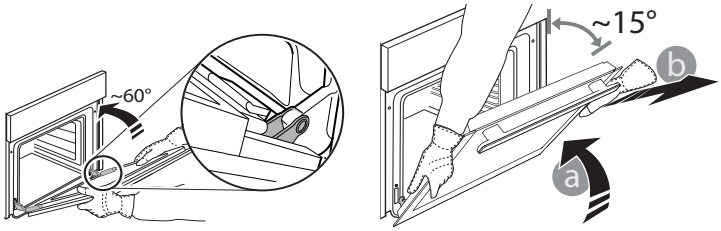
1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



2. Stäng luckan så långt det går.

Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt (a) tills den lossnar från fästet (b).

Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.



3. Sätt tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen och placera gångjärnens krokar i höjd med fästet och fästa den övre delen på fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt.

Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: Se till att de har sänkts helt.

5. Försök att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan.

BYTE AV LAMPA

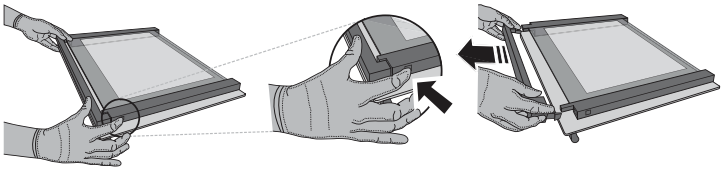
1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Skruva av lampans kåpa, byt ut glödlampan och skruva fast kåpan på lampan igen.
3. Anslut ugnen till elnätet igen.

Observera: Använd 25 W/230 V typ G9, T300 °C halogenlampor. Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009).

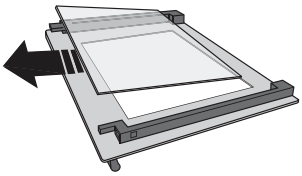
Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice. - Hantera inte glödlamporna med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan skada dem. Använd inte ugnen förrän lampkåpan har satts tillbaka på plats.

RENGÖRING AV LUCKANS GLAS

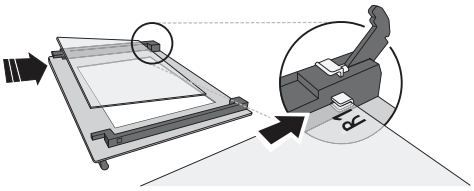
1. Efter att ta tagit av luckan och lagt ned den på en mjuk yta med handtaget nedåt ska du trycka samtidigt på de två låsklämmorna och ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig.



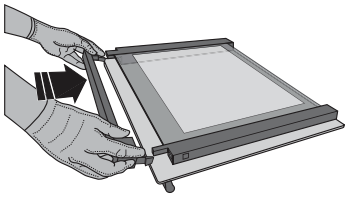
2. Ta ett stadigt tag i det inre glaset med båda händerna, lyft det uppåt och lägg ned det på en mjuk yta innan det rengörs.



3. Montera först mellanglaset (märkt med "1R") innan den inre glasrutan monteras: För att placera glasrutorna korrekt ska du se till att "R"-markeringen är synlig i det vänstra hörnet. Sätt först in glasets långsida med "R"-markeringen i hållarna och sänk det sedan till avsedd plats. Gör samma sak på båda glasrutorna.



4. Sätta tillbaka det övre hörnet: Ett klick anger när den sitter korrekt. Se till att tätningen är säker innan luckan sätts tillbaka.

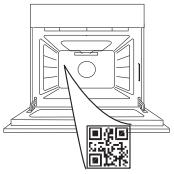


FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Fel på ugnen.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".
Displayen visar meddelandet "Hot" och den valda funktionen startar inte.	Temperaturen är för hög.	Låt ugnen svalna innan funktionen aktiveras. Välj en annan funktion.
Displayen visar oklar text och verkar vara trasig.	Ställ in ett annat språk.	Kontakta närmsta eftermarknadsservice.

* Endast på vissa modeller

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:
- Använda QR-koden i din apparat
- Besöka vår webbsida **docs.whirlpool.eu**
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



Whirlpool

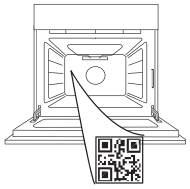
400011705340

ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL

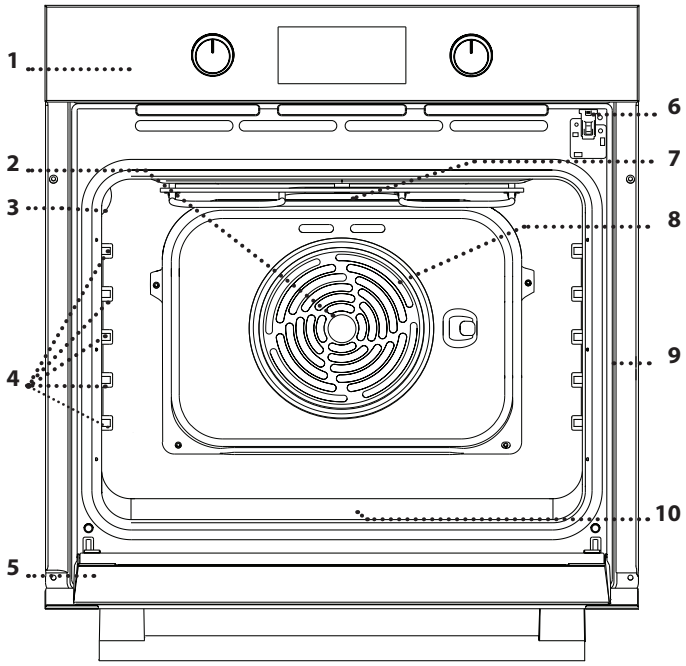
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті **www.whirlpool.eu/register**

Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА СВОЄМУ ПРИЛАДІ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ

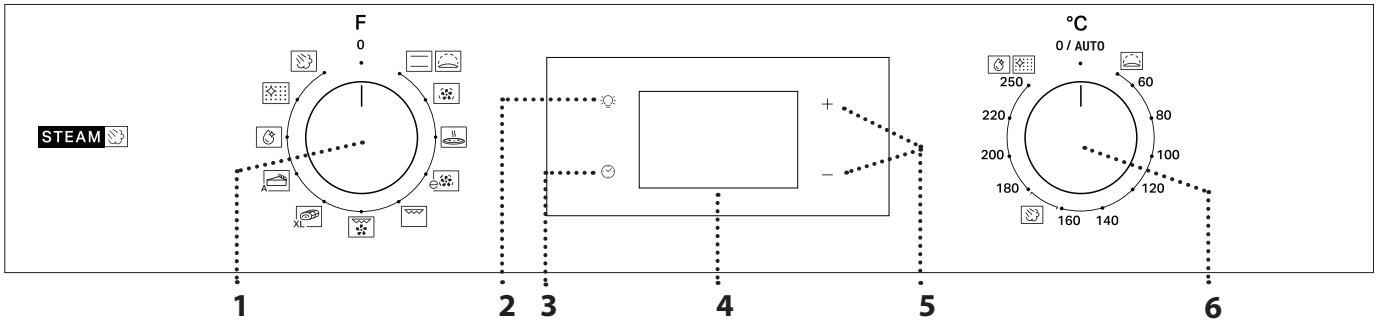


ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Лампочка
4. Напрямні для решітки (рівень вказано на стінці робочої камери)
5. Дверцята
6. Замок дверцят (зачиняє дверцята під час автоматичного очищування та після нього)
7. Верхній нагрівальний елемент/ гриль
8. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
9. Паспортна табличка (не знімати)
10. STEAM заглиблення для питної води

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ВИБОРУ

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

2. СВІТЛО

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

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

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

Для відображення часу, коли духову шафу вимкнено.

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ

Для зміни налаштувань часу приготування.

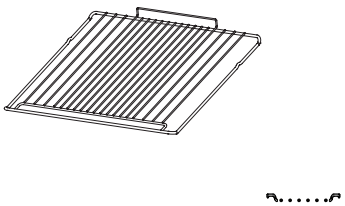
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

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

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

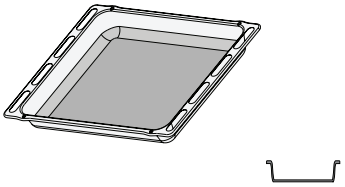
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



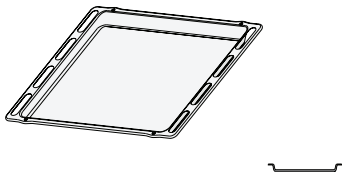
Використовується для готування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН *



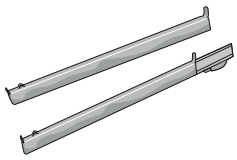
Використовується у якості дека для готування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ *



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

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ*



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

*Наявний лише в деяких моделях

Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

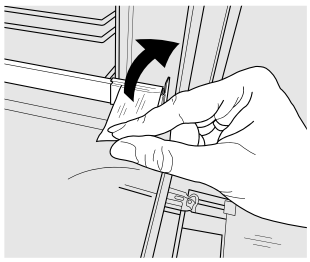
Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, та натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу.

Після цього посуньте її горизонтально вздовж напрямних якомога далі.

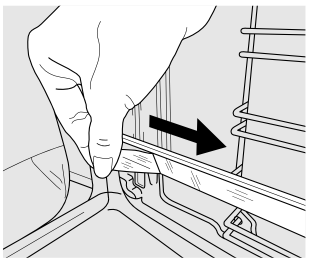
Інше приладдя, наприклад, деко для випікання, слід вставляти горизонтально, просуваючи його по напрямним.

ВИСУВНІ ПОЛИЦІ ТА ТРИМАЧІ ПОЛИЦЬ

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



[a]



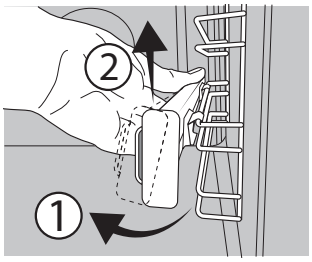
[b]

ЗНЯТТЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [c]

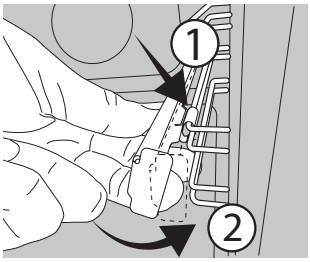
Потягніть нижню частину телескопічної напрямної, щоб відчепити нижні гачки (1), і потягніть телескопічні напрямні вгору, знявши їх із верхніх гачків (2).

ПОВТОРНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [d]

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



[c]



[d]

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

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

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

FUNCTIONS (ФУНКЦІЇ)

CONVENTIONAL (СТАНДАРТНИЙ)
Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.

RISING (ПІДНІМАННЯ ТІСТА)
Для сприяння ефективному підніманню солодкого або пікантного тіста. Поверніть *ручку термостата* на позначку, щоб активувати цю функцію.

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

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

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

GRILL (ГРИЛЬ)
Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і готування грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо користуватися піддоном для збирання соку: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте у нього 200 мл питної води.

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

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

PASTRY AUTO (АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ДЕСЕРТІВ)
Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання пирогів. Увімкніть функцію, коли духова шафа холодна.

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

FLEXI CLEAN PACK (НАБІР ФУНКЦІЙ УНІВЕРСАЛЬНОГО ОЧИЩЕННЯ)

SMARTCLEAN (ІНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЕ ОЧИЩЕННЯ)
Дія пари, що вивільняється в цьому спеціальному низькотемпературному циклі очищення, дає змогу легко видаляти бруд і залишки їжі. Щоб активувати функцію «Smart Clean», налийте 100—120 мл питної води в нижню частину духової шафи, після чого встановіть ручку вибору й ручку термостата в положення зі значком . Краще використовувати цю функцію протягом 35 хвилин. Увімкніть функцію, коли духова шафа холодна. Положення значка не відповідає температурі в духовій шафі під час циклу очищення.

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (АВТОМАТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ — ПІРОЛІЗ)
Для усунення бризок, що утворилися під час готування з використанням циклу за дуже високої температури. Щоб активувати цю функцію, поверніть ручку термостата в положення . Положення значка не відповідає фактичній температурі, досягнутій під час циклу очищення.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

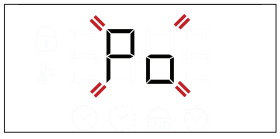
1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ
При першому ввімкненні приладу потрібно встановити час: Натискайте , поки значок та дві цифри годин не почнуть блимати на дисплеї.



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

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

2. ВСТАНОВІТЬ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ
За замовчуванням піч запрограмована на роботу на потужності понад 3 кВт (Hi — високий рівень). щоб духова шафа була сумісна з домашнім приладдям потужністю нижче 2,9 кВт (Lo — низький рівень), потрібно змінити налаштування. Щоб перейти до меню зміни налаштувань, поверніть *перемикач* у положення , а потім назад у положення 0. Натисніть та утримуйте + та − протягом п'яти секунд одразу після цього.



За допомогою кнопок + або − змініть налаштування, потім натисніть та утримуйте кнопку принаймні дві секунди для підтвердження.

3. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духова шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю. Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя.
Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години. При цьому піч має бути порожньою.
Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

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



2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

MANUAL (РУЧНИЙ РЕЖИМ)

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



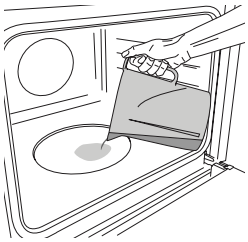
Зверніть увагу: Під час приготування можна змінити функцію, повертаючи ручку вибору, або відрегулювати температуру, повертаючи ручку термостата. Функцію не буде запущено, якщо ручка термостата перебуває в положенні **0 / AUTO** (за винятком функції «АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ДЕСЕРТІВ»).
Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.

ПІДНІМАННЯ ТІСТА

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

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

STEAM



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

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

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ І ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

Коли почнеться виконання функції, звуковий сигнал і блимаючий значок на дисплеї вкажуть на те, що активовано фазу попереднього прогрівання. Наприкінці цієї фази пролунає звуковий сигнал і значок на дисплеї почне постійно світитися, це вказуватиме на те, що духова шафа досягла заданої температури: у цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

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

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

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

4. ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ

Перед початком програмування готування потрібно вибрати функцію.

DURATION (ТРИВАЛІСТЬ)

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



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

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

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

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/DELAYED START (ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ)

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



За допомогою кнопки + або – встановіть бажаний час завершення готування і натисніть ⏲ для підтвердження.

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

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

Затримка запуску недоступна для функцій «Гриль» і «Турбогриль».

ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

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



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

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

5. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

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

Натискайте ⏲ , поки ◔ і значок «00:00» та «00:00» не почне блимати на дисплеї.



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

Примітки: Щоб вимкнути таймер, натискайте кнопку ⏲ , поки значок ◔ не почне миготіти, потім за допомоги кнопки – скиньте час до значення «00:00».

6. ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ОЧИЩЕННЯ — ПІРОЛІЗ

Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу.

Не підпускайте дітей і тварин до духової шафи під час циклу піролізу та після нього (поки приміщення не провітриться).

Вийміть усі аксесуари (включно з напрямними решітки) з духової шафи, перш ніж активувати функцію. Якщо духову шафу встановлено під варильною поверхнею, перевірте, чи вимкнено всі газові пальники або електричні конфорки під час циклу самоочищення.

Для оптимального чищення дверцят духової шафи видаліть бруд вологою губкою перед використанням функції піролізного чищення.

У разі наявності залишків вапняних відкладень уникайте активації піроциклу для проведення очищення.

Ми рекомендуємо використовувати функцію піролізу, тільки якщо прилад сильно забруднений або виділяє неприємні запахи під час готування.

Щоб активувати функцію автоматичного очищення, поверніть *регулятор вибору* та *ручку термостата* на позначку ⁘. Функція буде активована автоматично, дверцята зачинені та світло всередині духової шафи вимкнене: на дисплеї відображатиметься час до завершення виконання функції поперемінно з написом Pyro.





Після завершення циклу дверцята залишаються заблокованими, поки температура всередині духової шафи не повернеться до безпечного рівня. Провітрюйте приміщення протягом циклу піролізного чищення та після його завершення.

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Leavened cakes (Пироги з дріжджового тіста)		Так	170	30 - 50	2
		Так	160	30 - 50	2
		Так	160	40 - 60	4 1
Пиріг із начинкою (чізкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160 – 200	35 - 90	2
		Так	160 – 200	40–90	4 2
Biscuits / tartlets (Печиво/ тарталетки)		Так	160	25–35	3
		Так	160	25–35	3
		Так	150	35 - 45	4 2
Choux buns (Заварні тістечка)		Так	180–210	30 - 40	3
		Так	180–200	35 - 45	4 2
		Так	180–200	35 - 45	5 3 1
Meringues (Безе)		Так	90	150 - 200	3
		Так	90	140 – 200	4 2
		Так	90	140 – 200	5 3 1
Pizza / Focaccia (Піца / фокачча)		Так	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Так	190 - 250	20 - 50	4 2
Frozen pizza (Заморожена піца)		Так	250	10 - 20	3
		Так	230-250	10–25	4 2
Солоні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш)		Так	180–200	40–55	3
		Так	180–200	45–60	4 2
		Так	180–200	45–60	5 3 1
Vols-au-vents / puff pastry crackers (Воловани / печиво з листкового тіста)		Так	190 - 200	20–30	3
		Так	180–190	20–40	4 2
		Так	180–190	20–40	5 3 1
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	190 - 200	45–65	2
Lamb / veal / beef / pork (Ягнятина/ телятина/яловичина/свинина) 1 кг		Так	190 - 200	80–110	3
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		Так	180–190	110 - 150	3
Курятина / кролик / качка 1 кг		Так	200 - 230	50 - 100	2
Turkey / goose (Індичка / гуска) 3 кг		-	190 - 200	100–160	2
Запечена риба / у пергаменті (філе, ціла)		Так	170 - 190	30 - 45	2
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180–200	50–70	3
Toasted bread (Підсмажений хліб)		5'	250	2–6	5
Fish fillets / slices (Рибне філе / скибки)		-	230–250	15 - 30 *	4 3

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

FUNCTIONS (ФУНКЦІЇ)						
	Традиційний	Примусове нагнітання повітря	Піца	Гриль	Турбо гриль	Примусове нагнітання повітря Eco

Whirlpool

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Ковбаски / кебаби / поребрина / гамбургери		-	250	15 - 30 *	5 4
Смажена курятина 1–1,3 кг		Так	200 – 220	55 - 70 **	2 1
Roast beef rare (Ростбіф з кров'ю) 1 кг		Так	200—210	35 - 50 **	3
Leg of lamb / knuckle (Нога ягняти / гомілка)		Так	200—210	60 - 90 **	3
Roast potatoes (Смажена картопля)		Так	200—210	35 – 55	2
Vegetable gratin (Овочева запіканка)		-	200—210	25–55	3
Meat and potatoes (М'ясо та картопля)		Так	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fish and vegetables (Риба й овочі)		Так	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne and meat (Лазанья та м'ясо)		Так	200	50 - 100 ***	4 1
Комплексна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	180–190	40 - 120 ***	5 3 1
Roast meat / stuffed roasting joints (Смажене м'ясо/фаршировані шматки м'яса)		-	170 – 180	100 - 150	3

* Переверніть страву через половину часу приготування

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

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

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ З ФУНКЦІЯМИ «ПАРА+»

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

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

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

FUNCTIONS (ФУНКЦІЇ)						
	Традиційний	Примусове нагнітання повітря	Піца	Гриль	Турбо гриль	Примусове нагнітання повітря Eco

Whirlpool

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духова шафа охолола.

Забороняється застосовувати пароочищувачі.

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

Надягайте захисні рукавички.

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

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

Протирайте поверхні вологою тканиною з мікроволокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель pH-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.

Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою тканиною з мікроволокна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

• Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, бажано 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.

• Щоб видалити з дна накип, що залишився після STEAM приготування, ми рекомендуємо очистити камеру духовки засобами, рекомедованими службою післяпродажного обслуговування (дотримуйтесь інструкцій, наведених на виробі).
Очищення рекомендується принаймні кожні 5 – 10 STEAM циклів приготування.

• Якщо на внутрішніх поверхнях присутні стійкі забруднення, ми рекомендуємо увімкнути функцію автоматичного очищення для отримання оптимального результату. При наявності залишків вапняних відкладень, уникайте проведення очищення шляхом активації піроциклу. Перед активацією видаліть вапняний наліт, як це описано вище.

• Для полегшення очищення скла дверцята можна легко зняти і потім встановити на місце.

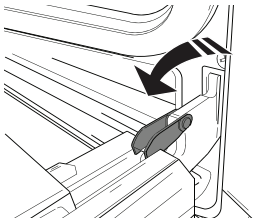
• Очищуйте скло дверцят з використанням відповідного рідкого миючого засобу.

ПРИЛАДДЯ

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

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

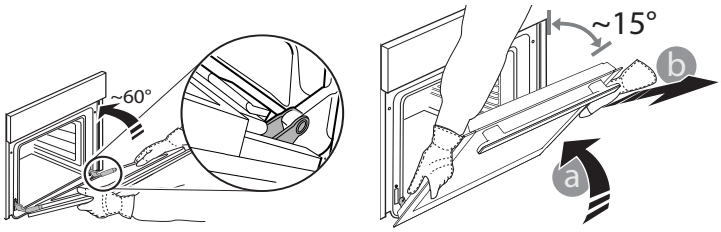
1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцята до упору.

Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, зачиняйте і водночас тягніть їх угору (a), поки вони не вивільняться із опорних місць.

Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.



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

4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх.

Опустіть засувки в початкове положення:
Переконайтеся, що вони повністю опущені.

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

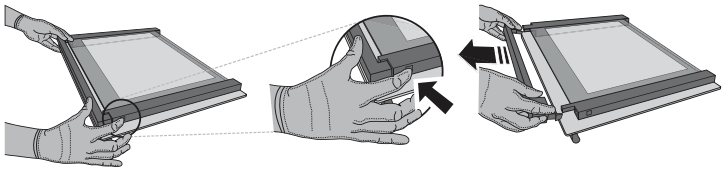
ЗАМІНА ЛАМПИ

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

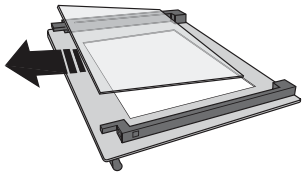
Зверніть увагу: Використовуйте галогенові лампи типу G9, 25 Вт/230 В, T300 °C. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Регламент ЕС 244/2009). Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування. - Не торкайтеся ламп голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити їх. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місці.

ОЧИЩЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ

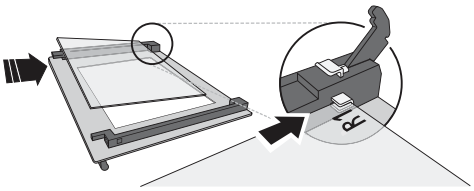
1. Знявши дверцята і поклавши їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть на два фіксатори і зніміть верхній край дверцят, потягнувши їх на себе.



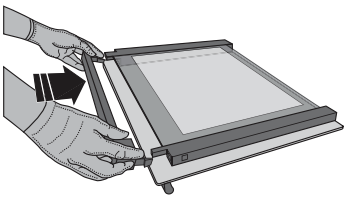
2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.



3. Встановіть проміжну панель (позначену "1R") перед встановленням внутрішньої панелі: Щоб правильно встановити скляні панелі, переконайтеся, що маркування «R» можна побачити у лівому кутку. Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену символом «R», в опорні гнізда, потім опустіть його у відповідне положення. Повторіть цю процедуру для обох скляних панелей.



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



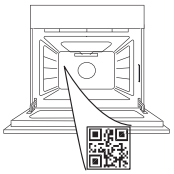
ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

*Доступно лише в деяких моделях

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- За допомогою QR-коду на вашому виробі
- Відвідавши наш веб-сайт **docs.whirlpool.eu**
- Або **зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів** (Номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на паспортній табличці виробу.



Whirlpool

400011705340