

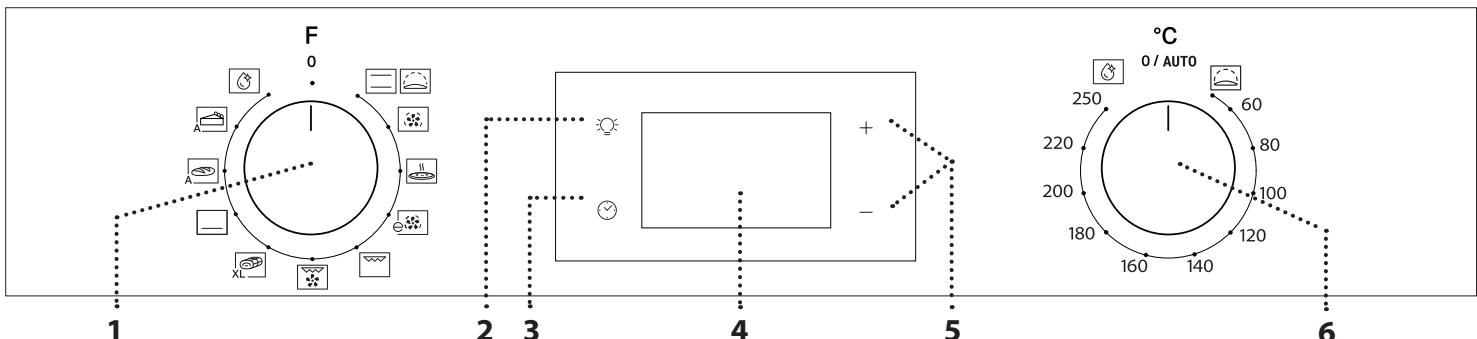


**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**  
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

## CONTROL PANEL DESCRIPTION



### 1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to **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.

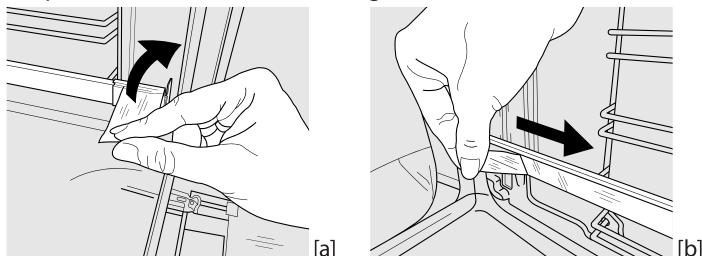
### 6. THERMOSTAT KNOB

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

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

## SLIDING RUNNERS AND SHELF GUIDES

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

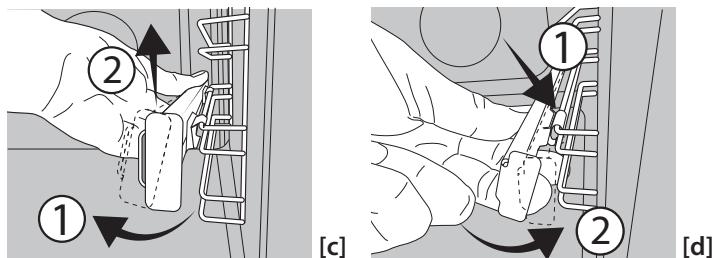


### REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

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

### REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

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



### REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

## FIRST TIME USE

### 1. SETTING THE TIME

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



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

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

### 2. HEAT THE OVEN

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

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.

Please note: It is recommended to ventilate the room after using the appliance for the first time.

## FUNCTIONS & DAILY USE

### 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 DRIP TRAY 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 DRIP TRAY to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

## 1. SELECT A FUNCTION

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

## 2. ACTIVATE A FUNCTION

### MANUAL

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



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

### RISING

To start the "Rising" function, turn the thermostat knob to Rising position (40 deg) and put function knob in Conventional position; Insert the food inside to oven after preheat signal. Cover the dough with wet cloth or put a pan of water on the bottom of the cavity to create a humid environment.

### SMART CLEAN

To activate the "Smart Clean" cleaning function, pour 100-120ml of drinking water into 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'.

### MAXI COOKING

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

### BOTTOM HEATING

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

### BREAD AUTO

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

### PASTRY AUTO

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

### SMART CLEAN

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" cleaning function pour 100-120ml of drinking water into the bottom of the oven then turn the selection knob and the thermostat knob to the  icon. Activate the function when the oven is cold. The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle.

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



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

Activate the function by turning the thermostat knob to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically in time calculated based on selected cooking end time.

Please note: To cancel the setting, switch the oven off by turning the selection knob **O / AUTO**.

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

## END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished. Turn the selection knob to select a different function or **O / AUTO** 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, while a function is active or when the oven is off.

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



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

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

## COOKING TABLE

| RECIPE                                     | FUNCTION | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (MIN) | LEVEL AND<br>ACCESSORIES |
|--|----------|---------|------------------|----------------|--------------------------|
| Leavened cakes                             |          | Yes     | 170              | 30 - 50        |                          |
|  |          | Yes     | 160              | 30 - 50        |                          |
|  |          | Yes     | 160              | 40 - 60        | <br>                     |
| Biscuits / tartlets                        |          | Yes     | 160              | 25 - 35        |                          |
|  |          | Yes     | 160              | 25 - 35        |                          |
|  |          | Yes     | 150              | 35 - 45        | <br>                     |
| Pizza / Focaccia                           |          | Yes     | 190 - 250        | 15 - 50        |                          |
|  |          | Yes     | 190 - 250        | 20 - 50        | <br>                     |
| Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans |          | Yes     | 190 - 200        | 45 - 65        |                          |
| Lamb / veal / beef / pork 1 kg             |          | Yes     | 190 - 200        | 80 - 110       |                          |
| Chicken / rabbit / duck 1 kg               |          | Yes     | 200 - 230        | 50 - 100       |                          |
| Toasted bread                              |          | 5'      | 250              | 2 - 6          |                          |
| Roast potatoes                             |          | Yes     | 200 - 210        | 35 - 55**      |                          |

ACCESSORIES



Wire shelf



Baking dish or cake tin  
on the wire shelf



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



Drip tray /  
Baking tray

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

The level is indicated on the wall of the cooking compartment.

The time indicated does not include the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time only after the required temperature has been reached.

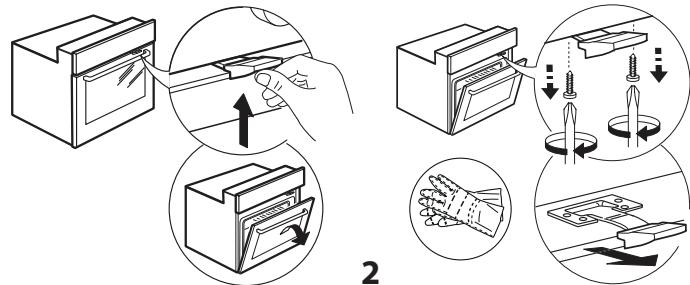
## TROUBLESHOOTING

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

## DOOR LOCK DEVICE\*

When keeping door lock installed, door must be manually closed. To open the door with the door lock device see Fig. 1.

The door safety device can be removed by following the sequence of images (see Fig. 2).



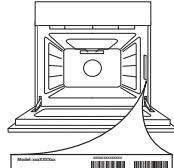
\* Available only on certain models

Download the complete Daily Reference Guide from [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) for more information about your product



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

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



**Whirlpool**

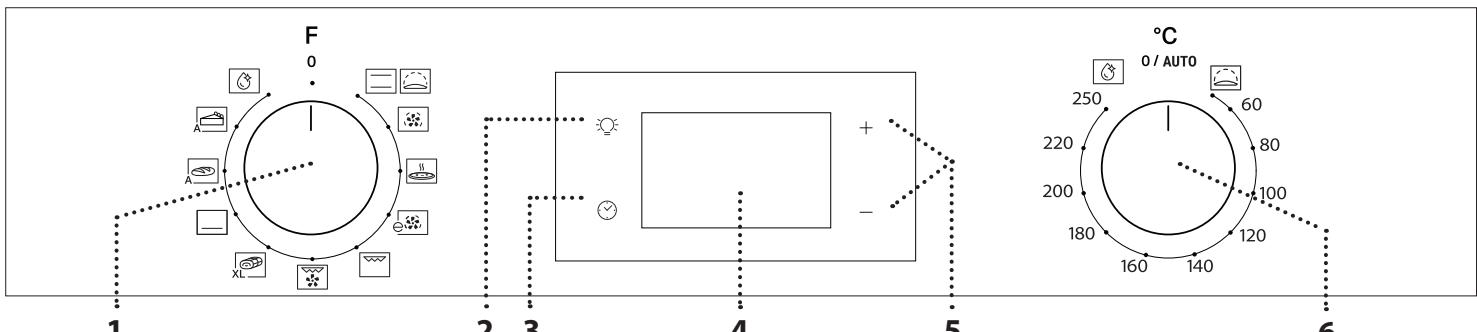


**БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL**  
За да получавате по-пълно съдействие, регистрирайте вашия уред на [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

## ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



### 1. БУТОН ЗА ИЗБИРАНЕ

За включване на фурната с избиране на функция. Завъртете на позиция **0** за изключване на 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 готовене, 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 готовене.

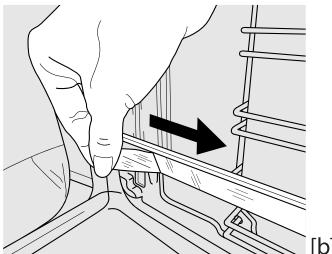
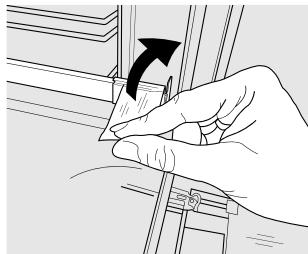
### 6. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН НА ТЕРМО-СТАТА

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

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

## ПЛЪЗГАЩИ СЕ ВОДЕЩИ ЕЛЕМЕНТИ И ВОДАЧИ

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

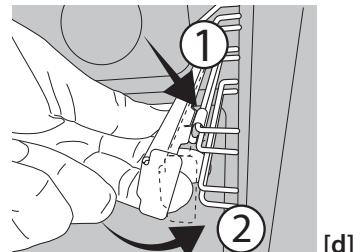
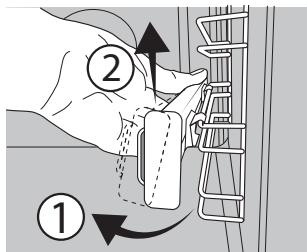


### СВАЛЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ [c]

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).



### ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

- 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.
- 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 й, поставете опората и я натиснете към вътрешната стена, за да сте сигурни, че водачите са добре закрепени.

## ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

### 1. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

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



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

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

### 2. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, останали от процеса на нейното производство: това е напълно нормално.

Преди да започнете да готовите 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: Препоръчително е да проветрите помещението след първото използване на уреда.

# ФУНКЦИИ И ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

## КОНВЕНЦИОНАЛНО

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.

## ВТАСВАНЕ

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

## ВЕНТИЛАТОР

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

## ПИЦА

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

## ЕКО ВЕНТИЛАТОР

За печене на едно ниво на парчета месо с пълнка или без. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на тази функция ЕКО лампичката не свети по време на готвенето, но може да се включи отново чрез натискане на бутона .

## ГРИЛ

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

## 1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

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

## 2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

### РЪЧЕН РЕЖИМ

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



Моля, имайте предвид: По време на готвене можете да промените функцията, като завъртите **бутона за избиране**, или да регулирате температурата, като завъртите **бутона на термостата**. Тази функция няма да стартира, ако **бутона на термостата** е на позиция **0 / АВТОМАТИЧЕН (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; Поставете храната във фурната след сигнала за предварително загряване. Покрайте тестото с мокра кърпа или поставете съд с вода на дъното на отделението, за да създадете влажна среда.

### SMART CLEAN (ИНТЕЛИГЕНТНО ПОЧИСТВАНЕ)

За да активирате функцията за почистване "Smart Clean", налейте 100-120 ml питейна вода на дъното на фурната, след което завъртете бутона за избор и бутона на термостата до иконата . Най-добре оставете функцията активирана 35 минути.



## MAXI COOKING (МАКСИ ПЕЧЕНЕ)

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



## ДОЛНО НАГРЯВАНЕ

Удобно за запичане на долната част на ястията. Функция, която се препоръчва и за бавно готвене, за пригответяне на ястия с много течна консистенция или концентрирани сосове.



## ХЛЯБ - АВТОМАТИЧНА

А Тази функция автоматично избира идеалната температура и време за печене на хляб. За най-добри резултати спазвайте внимателно рецептата. Активирайте функцията, когато фурната е студена. Копчето на термостата трябва да остане в позиция **0 / AUTO**, тъй като температурата се задава автоматично от функцията.



## СЛАДКИШИ - АВТОМАТИЧНА

А Тази функция автоматично избира идеалната температура и време за печене на сладкиши. Активирайте функцията, когато фурната е студена. Копчето на термостата трябва да остане в позиция **0 / AUTO**, тъй като температурата се задава автоматично от функцията.



## SMART CLEAN

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, след което завъртете бутона за избор и бутона на термостата до иконата . Активирайте функцията, когато фурната е студена. Позицията на иконата не съответства на достигнатата температура по време на цикъла на почистване.

## 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 ГОТВЕНОТО

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

### ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

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



Чрез + или – изберете необходимото време за готвене и след това натиснете за потвърждение. За да активирате функцията, завъртете ключа на термостата до необходимата температура: чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готвенето е завършено.

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

## ПРОГРАМИРАНЕ НА КРАЙНИЯ ЧАС НА ГОТВЕНЕ/ ОТЛОЖЕН СТАРТ

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



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

За да активирате функцията, завъртете ключа на термостата до необходимата температура: функцията ще остане на пауза, докато не стартира автоматично във времето, изчислено въз основа на избраното време за край на готовенето.

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

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

## КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

Чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че функцията е завършена. Завъртете бутона за избор, за да изберете друга функция, или на позиция **0 / AUTO**, 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 и не програмира готовенето, но ви позволява да използвате дисплея като таймер по време на работеща функция или при изключена фурна.

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



Чрез **+** или **-** задайте необходимото време и потвърдете с .

Когато зададено 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“.

## ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

| РЕЦЕПТА   | ФУНКЦИЯ   | ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН) | НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ  |
|---|---|-------------------------|------------------|-----------------------|--|
| Кейкове с мая                                     |    | Да                      | 170              | 30 - 50               | <br>     |
|   |    | Да                      | 160              | 30 - 50               | <br>     |
|   |    | Да                      | 160              | 40 - 60               | <br>    |
| Бисквити / тарталети                              |  | Да                      | 160              | 25 - 35               | <br> |
|   |  | Да                      | 160              | 25 - 35               | <br> |
|   |  | Да                      | 150              | 35 - 45               | <br> |
| Пица / фокача                                     |  | Да                      | 190 - 250        | 15 - 50               | <br> |
|   |  | Да                      | 190 - 250        | 20 - 50               | <br> |
| Лазаня / паста на фурна / канелони / плодови пити |  | Да                      | 190 - 200        | 45 - 65               | <br> |
| Агнешко / телешко / говеждо / свинско 1 kg        |  | Да                      | 190 - 200        | 80 - 110              | <br> |
| Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg                   |  | Да                      | 200 - 230        | 50 - 100              | <br> |
| Препечен хляб                                     |  | 5'                      | 250              | 2 - 6                 | <br> |
| Картофи на фурна                                  |  | Да                      | 200 - 210        | 35 - 55**             | <br> |

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

 Решетъчен рафт



Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт

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

 Тава за отлеждане / Тава за печене

\*\* Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готовене.  
Нивото е указано на стената на отделението за готовене.

Посочената продължителност не включва фазата на предварително загряване: препоръчваме продуктите да се поставят във фурната и времето за готовене да се зададе едва след достигане на необходимата температура.

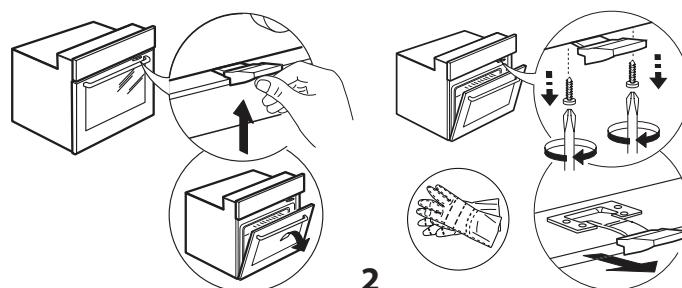
## ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

| Проблем  | Възможна причина   | Решение  |
|--|--|--|
| Фурната не работи.   | Няма захранване с електроенергия.<br>Уредът е изключен от мрежата. | Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата.<br>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.  |

## УСТРОЙСТВО ЗА ЗАКЛЮЧВАНЕ НА ВРАТИЧКАТА\*

Когато заключването на вратата е монтирано, вратата трябва да се затвори ръчно. За да отворите вратичката с устройството за заключване, вижте фиг. 1.

За да свалите предпазното устройство на вратичката, следвайте последователността, показана на илюстрациите (вижте фиг. 2).



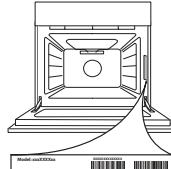
\* Налично само при определени модели

▀ Изтеглете целия наръчник за ежедневна употреба от [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) за повече информация за вашия продукт



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

- Посетите нашия уебсайт [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- Използвате QR кода
- Като алтернатива свържете се 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**



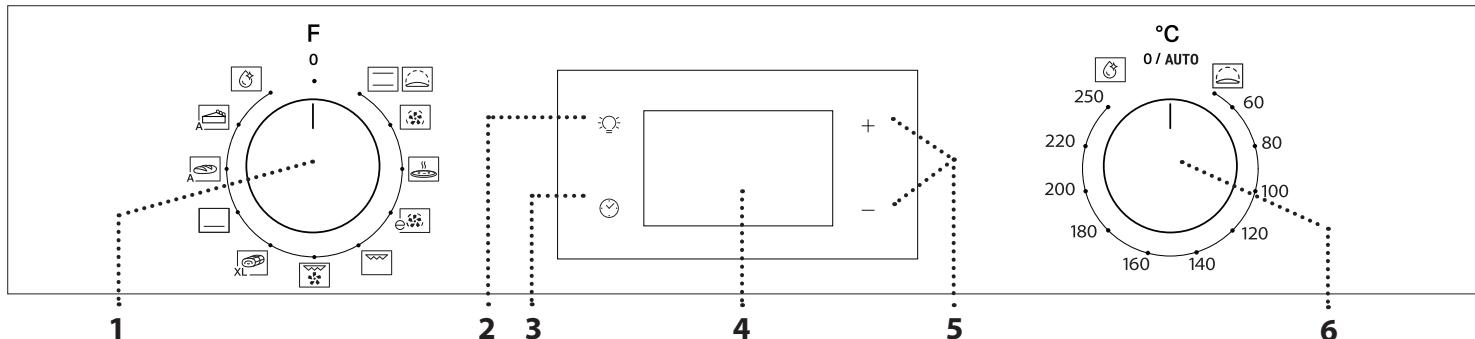
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK

ZNAČKY WHIRLPOOL

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

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní pokyny.

## POPIS 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. DISPLAY

### 5. TLAČÍTKA NASTAVENÍ

Pro změnu nastavení doby přípravy.

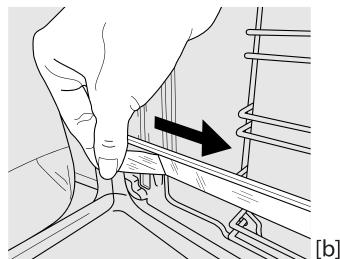
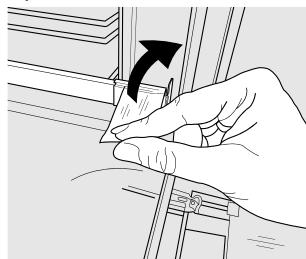
### 6. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočením při aktivaci manuálních funkcí navolíte teplotu.

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

## VÝSUVNÉ LIŠTY A VODICÍ DRÁŽKY

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

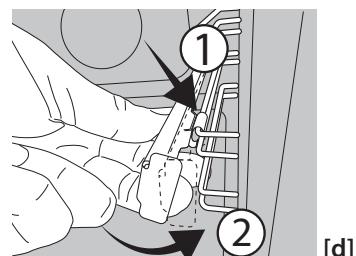
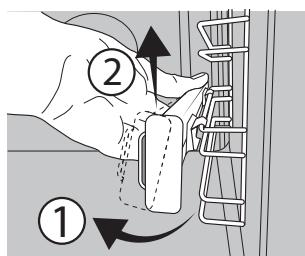


### VYJMUTÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [c]

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



### DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁZEK

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

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### 1. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

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



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

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

### 2. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

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

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

# FUNKCE A KAŽDODENNÍ POUŽITÍ

## TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

## KYNUTÍ

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

## HORKÝ VZDUCH

Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika výškových úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůně 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 nadývaného masa na jedné úrovni.

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

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

## GRIL

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

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

## TURBO GRIL

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

## 1. ZVOLTE FUNKCI

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

## 2. AKTIVUJTE FUNKCI

### S RUČNÍM NASTAVENÍM

Pro spuštění zvolené funkce nastavte požadovanou teplotu otočením ovladače termostatu.



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

### KYNUTÍ

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

Po zaznění signálu předehřevu vložte jídlo do trouby. Těsto přikryjte mokrou utěrkou, popřípadě na dno trouby umístěte pánev s vodou, abyste vytvořili vlhké prostředí.

### SMART CLEAN

Za účelem aktivace čisticí 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.



## MAXI COOKING

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

## VYHŘÍVÁNÍ SPODNÍ ČÁSTI

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



## AUTOMATICKÉ PEČENÍ CHLEBA

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



## CUKROVÍ A DORTY

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



## SMART CLEAN

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 čisticí funkce „Smart Clean“ nalijte na dno trouby 100–120 ml pitné vody a poté otočte volicí knoflík a knoflík termostatu na symbol .

Před spuštěním cyklu musí trouba vychladnout. Poloha ikony neodpovídá teplotě dosahované během cyklu čištění.

## 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.

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

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

Vezměte prosím na vědomí: Doba, po které se ikona vypne, závisí na celé řadě faktorů, jako je teplota okolního prostředí či použitá funkce. V každém případě je výrobek vypnutý, pokud je ukazatel na volicím knoflíku otočen na „**0**“.

## 4. PROGRAMOVÁNÍ PEČENÍ

Před zahájením naprogramování vaření musíte zvolit funkci.

### DOBA TRVÁNÍ

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

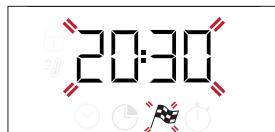


K nastavení požadované doby přípravy použijte **+** nebo **-**, poté potvrďte stisknutím . Aktivujte funkci otočením ovladače termostatu na požadovanou teplotu: Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.

Vezměte prosím na vědomí: Zrušit nastavenou dobu pečení lze stisknutím , dokud na displeji nezačne blikat ikona , poté tlacítkem **-** 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 provedte stiskem .

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

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 voličího knoflíku zvolíte jinou funkci, popřípadě **O / AUTO** troubu vypnete.

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

## 5. NASTAVENÍ ČASOVAČE

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

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



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

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

## TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ

 Rošt

 Nádoba na pečení nebo dortová forma na rošt



Pleh na pečení / odkapávací (hluboký) plech nebo pečící nádoba pro položení na rošt



Odkapávací plech / Plech na pečení

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

Úroveň je vyznačena na stěně vnitřního prostoru trouby.

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

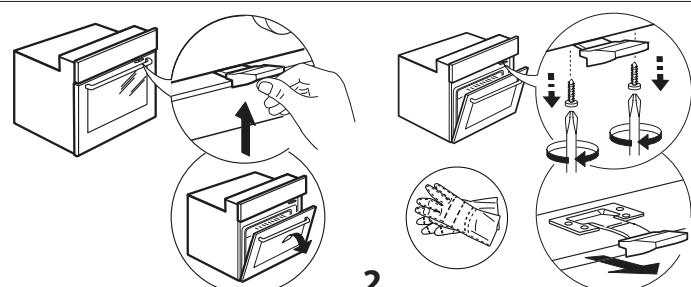
## ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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

## ZÁMEK DVÍŘEK\*

Pokud je nainstalovaný zámek dvířek, dvířka musíte zavřít manuálně. Otevření dvířek vybavených zámkem dvířek viz obrázek 1.

Bezpečnostní zařízení dveří lze odinstalovat – postupujte podle obrázků (viz obr. 2).



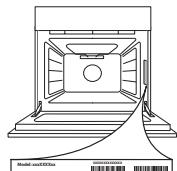
\* Dostupné pouze u určitých modelů

▀ Pro více informací o výrobku si z webových stránek [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) stáhněte příručku pro každodenní použití.



**Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:**

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



**Whirlpool**

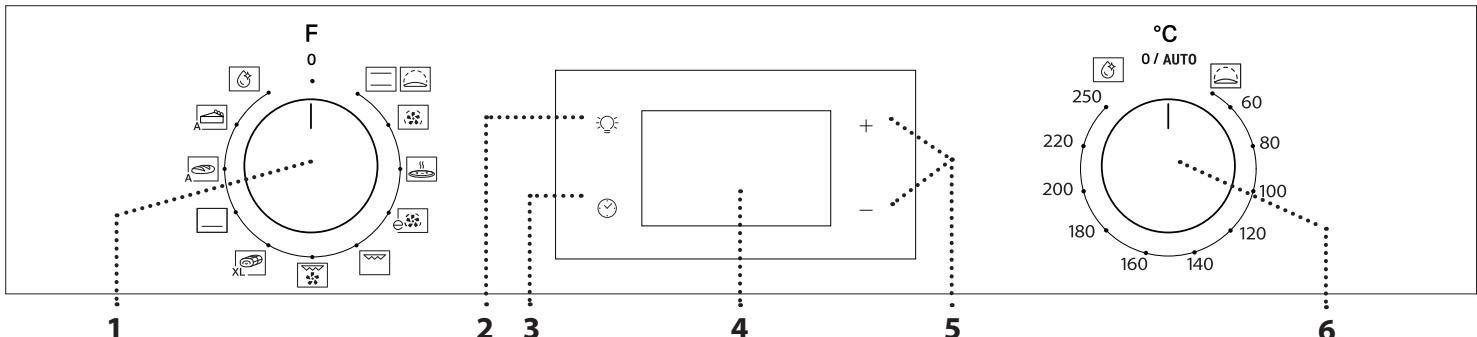


**TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE**  
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma  
seade aadressil [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi  
ohutusjuhend.

## JUHTPANEELI KIRJELDUS



### 1. VALIKUNUUPP

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 kellaega.

### 4. DISPLAY

### 5. SEADENUPUD

Küpsetusaja muutmiseks.

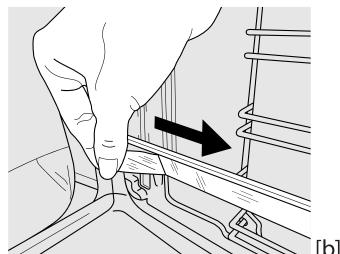
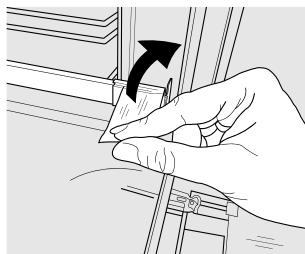
### 6. TERMOSTAADINUUPP

Seda pöörates saate käisifunktsioone aktiveerides valida soovitud temperatuuri.

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

## LIUGSIINID JA RIIULIJUHIKUD

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

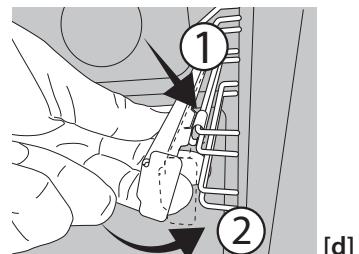
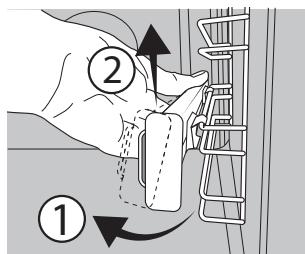


### LIUGSIINIDE EEMALDAMINE [c]

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 riiulijuhihukute (1) külge ja seejärel vajutage liugsiinide alumist osa vastu riiulijuhihuid, kuni alumised konksud klöpsuga paika kinnituvad (2).



### RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

- Haarake riiulisiinide eemaldamiseks kindlalt siini välisosast ja tömmake seda enda poole, et eemaldada tugi ja kaks sisemist tihtvi oma pesadest.
- Riiulisiinide ümber paigutamiseks hoidke neid avause lächedal ja sisestage esmalt kaks tihtvi pesadesse. Seejärel viige väline osa pesa juurde, sisestage tugi ja vajutage tugevalt öönsuse seinale, et veenduda, et riiulisiin on kindlalt kinni.

## ESIMEST KORDA KASUTAMINE

### 1. KELLAAJA SEADISTAMINE

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



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

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

### 2. AHJU KUUMUTAMINE

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäändud lõhn: see on täiesti tavapärase.

Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemaldusid 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 tühj.

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

**Whirlpool**

# FUNKTSIOONID JA IGAPÄEVANE KASUTAMINE

## TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.

## KERGITAMINE

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

## ÖHÜ SUNDRINGLUS

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

## PITSA

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

## SÄÄSTLIK SUNDÖHK

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

## GRILL (GRILLIMINE)

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

Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispann resti alla üksköik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.

## TURBOGRILL

Suurte lihatükkide (koivid, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: paigutage nõrgumispann resti alla üksköik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.

## 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 määra soovitud temperatuur.



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

### KERGITAMINE

Loputamisfunktsiooni käivitamiseks keerake termostaadinupp loputusasendisse (40 kraadi) ja funktsiooninupp tavaasendisse. Pange toit ahju pärast eelkuumutussignaali kõlamist. Katke tainas märja lapiga või asetage önaruse alla veevann, et luua niiske keskkond.

### SMART CLEAN

Puhastusfunktsiooni „Smart Clean“ aktiveerimiseks valage ahju põhja 100-120 ml joogivett, seejärel keerake valikunupp ja termostaadinupp ikoonile .

Kasutage funktsiooni 35'.



## MAXI COOKING (SUUR KÜPSETAMINE)

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



## ALUMINE KUUMUTUS

Sobib roogade pöhjade pruuunistamiseks. Funktsiooni soovitatakse kasutada ka aeglaseks toiduvalmistamiseks, et saavutada väga vedela konsistsentsiga roog või kontsentreeritud kastmed ja soostid.



## SAIA AUTOMAATKÜPSETUS

A See funktsioon valib saia jaoks automaatselt parima temperatuuri ja küpsetusaja. Parimate tulemuste saamiseks järgige hoolikalt retsepti. Käivitage funktsioon, kui ahi on külm. Kui funktsioon määrab temperatuuri automaatselt, peab termostaadinupp jäätma asendisse 0 / AUTO.



## KONDIITRITOODETE AUTOMAATKÜPSETUS

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



## SMART CLEAN

Spetsiaalne puhastustükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab körbenüü rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Puhastusfunktsiooni „Smart Clean“ aktiveerimiseks valage ahju põhja 100-120 ml joogivett, seejärel keerake valikunupp ja termostaadinupp ikoonile .

Käivitage funktsioon, kui ahi on külm. Ikoonide asetus ei märgi puhastustükkli jooksul saavutatavat temperatuuri.

## 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 näidikul püsivalt pölev ikoon  annab teada, et ahi on joudnud seatud temperatuurini: nüüt asetage toit ahju ja alustage küpsetamist.

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

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

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

## 4. KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE

Küpsetamise programmeerimiseks tuleb kõigepealt valida mõni funktsioon.

### KESTUS

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



Määrake nupuga + või - vajalik küpsetusaeg ning vajutage kinnituseks nuppu .

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

Pange tähele! Määratud küpsetusaja tühistamiseks hoidke nuppu  all,

kuni ikoon  hakkab ekraanil vilkuma. Seejärel kasutage nuppu , et määra küpsetusajaks „00:00“. See küpsetusaeg sisaldab ka eelsoojenduse etappi.

## KÜPSETAMISE LÕPUAJA/ VIITKÄIVITUSE PROGRAMMEERIMINE

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



Küpsetamise lõpuaja seadmiseks kasutage nuppu + või - ja kinnitamiseks vajutage .

Aktiveerige funktsioon, pöörates termostaadinupu vajalikule temperatuurile: Funktsioon jäääb pausile, kuni see automaatselt käivitatakse valitud küpsetusaja lõpu järgi arvutatud kellaajal.

Pange tähele! Selle sätte tühistamiseks lülitage ahi välja, milleks keerake valikunupp asendisse **O / AUTO**.

Käivitamise viivitusfunktsioon ei ole grilli ja turbogrilli funktsioonide jaoks saadaval.

## KÜPSETAMISE LÖPP

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et funktsiooni töö on lõppenud. Pöörake valikunuppu, et valida teine funktsioon, või valige ahju väljalülitamiseks asend **0 / AUTO**.

Pange tähele! Kui timer on aktiivne, kuvatakse tablool vaheldumisi teksti END ja järeljäänud aega.

## 5. TAIMERI SEADMINE

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

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



Vajaliku aja seadmiseks kasutage nuppu + või - ja kinnitamiseks vajutage .

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

## KÜPSETUSTABELID

| RETSEPT   | FUNKTSIOON  | EELKUUMUTUS | TEMPERATUUR (°C) | KESTUS (MIN) | TASE JA TARVIKUD   |
|---|---|-------------|------------------|--------------|--|
| Pärmitainast koogid   |    | Jah         | 170              | 30 - 50      | <br>2       |
|   |    | Jah         | 160              | 30 - 50      | <br>2       |
|   |   | Jah         | 160              | 40 - 60      | <br>4      |
| Küpsised/marjakorvikesed                                    |  | Jah         | 160              | 25 - 35      | <br>3     |
|   |  | Jah         | 160              | 25 - 35      | <br>3     |
|   |  | Jah         | 150              | 35-45        | <br>4     |
| Pitsa/focaccia  |  | Jah         | 190 - 250        | 15-50        | <br>1 / 2 |
|   |  | Jah         | 190 - 250        | 20-50        | <br>4     |
| Lasanje / küpsetatud pasta / kannelloonid / lahtine pirukas |  | Jah         | 190 - 200        | 45 - 65      | <br>2     |
| Lambaliha / vasikaliha / veiseliha / sealihu 1 kg           |  | Jah         | 190 - 200        | 80-110       | <br>3     |
| Kanapraad/jänesepraad/pardipraad 1 kg                       |  | Jah         | 200 - 230        | 50 - 100     | <br>2     |
| Röstitud sai/leib   |  | 5'          | 250              | 2 - 6        | <br>5     |
| Ahjukartulid  |  | Jah         | 200 - 210        | 35-55**      | <br>3     |

TARVIKUD



Traatrest



Ahjunõud või  
küpsetusplaat restil



Küpsetusplaat / nõrgumispann  
või küpsetusnõu traatrestil



Nõrgumispann  
Küpsetusplaat

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

Tase on toodud küpsetussektiooni seinal.

Märgitud küpsetusaeg ei sisalda eelsoojenduse aega: soovitame panna toidu ahju ja määräta küpsetusaja alles pärast vajaliku temperatuuri saavutamist.

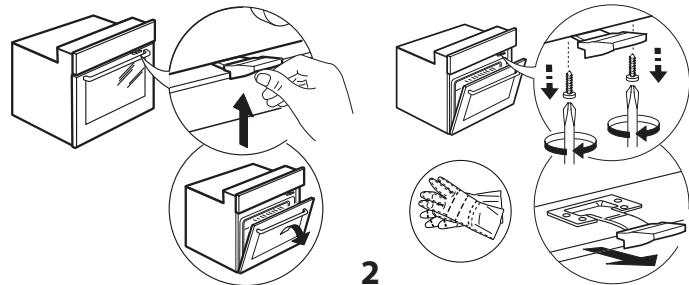
## RIKKEOTSING

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

## UKSELUKU SEADE\*

Kui uk selukk on paigaldatud, tuleb uks käsitsi sulgeda. Ukselukuseadmega ukse avamiseks vt joonist 1.

Ukse ohutusseadme eemaldamiseks järgige kujutistel toodud järjekorda (vt joonis 2).



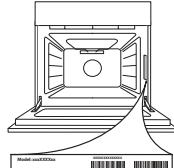
\* Saadaval ainult teatud mudeliteil

▀ Toote kohta lisateabe saamiseks laadige aadressilt [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) alla täielik igapäevase võrdluse blankett



### Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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



**Whirlpool**

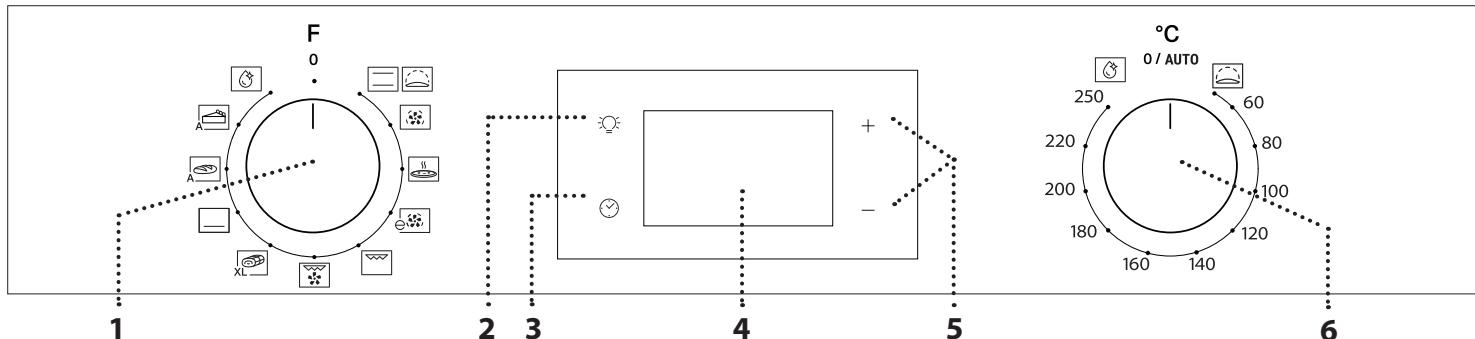


**KÖSZÖNÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKET  
VÁLASZTOTTA**  
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja  
termékét honlapunkon: [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a  
Biztonsági útmutatót.

## A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



### 1. VÁLASZTÓGOMB

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

### 2. VILÁGÍTÁS

Bekapcsolt sütőnél nyomja meg a gombot a sütőter 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.

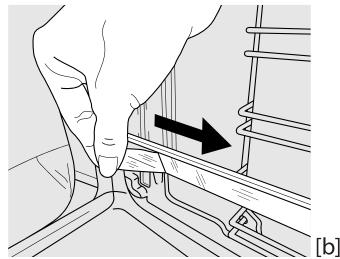
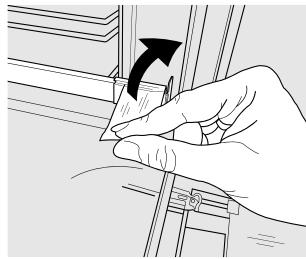
### 6. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB

Manuális funkciók használatakor forgassa el a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

Megjegyzés: A gombok modelltípustól függően eltérők lehetnek. Ha a gombok nyomással aktiválhatók, a gomb kioldásához nyomja meg annak közepét.

## KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK ÉS POLCVEZETŐK

Mielőtt a sütőt használja, vegye ki a védőszalagot [a], majd a védőfóliát [b] a kihúzható sínekről.

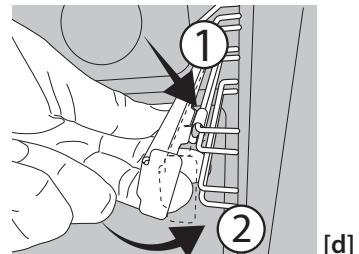
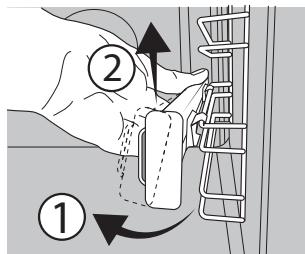


### KIHÚZHATÓ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA [c]

Húzza meg a kihúzható sínek alsó részét, hogy kioldhassa az alsó kampókat (1), majd húzza meg a kihúzható síneket felfelé, hogy távolíthatssza 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).



### 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 a két belső rögzítőpecket az illesztékből.
2. A vezetősín visszahelezéséhez illessze a sínt a mélyedéshez, és először a két rögzítőpecket pattintsa a helyükre. Ezután illessze a síns külső részét az illesztékehez, tegye helyére a támasztót, majd határozottan tolja a sütőter fala felé, hogy a vezetősín megfelelően rögzítve legyen.

## 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 és gombokkal állítsa be a kívánt órát, majd nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz. A kijelzőn villogni kezd a percert jelző két számjegy. A vagy a gombbal állítsa be a kívánt perct, és nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: Ha az ikon villog (pl. hosszabb áramkimaradás után), újra be kell állítani az időt.

### 2. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsátthat ki: ez teljesen normális.

Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében. Távolítsa el minden védőkartont vagy átlátszó filmet a sütőről, és távolítsa el minden tartozékot a belsejéből. Működtesse a sütőt 250 °C-on kb. egy órán át. Ezalatt a sütő legyen üres.

Megjegyzés: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

**Whirlpool**

# MINDENNAPI HASZNÁLT / FUNKCIÓK

## HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

## KELESZTÉS

Sós vagy édes tésták hatékony kelesztésének elősegítése. A funkció aktiválásához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a megfelelő ikonra.

## HŐLÉGBEFÚVÁS

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 sütőtapsiket.

## ECO HŐLÉGBEFŰVÁS

Sűltek és töltött sűltek egyetlen szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefűvás megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását.

Az ECO funkció használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt, de újra bekapcsolható a gombbal.

## GRILLFŰTŐTEST

Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpirítás.

Hús sütésekor javasoljuk a CSEPPFELFOGÓ TÁLCA használatát a kicsögöög húslé és szoft összegyűjtéséhez: helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 200 ml vizet.

## TURBÓ GRILL

Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a CSEPPFELFOGÓ TÁLCA használatát a kicsögöög húslé és szoft összegyűjtéséhez: helyezze a tálcát a sütőräcs alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 200 ml vizet.

## 1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Funkció kiválasztásához forgassa a választógombot a kívánt funkciót jelző szimbólumra: a kijelző kigullad, és hangjelzés hallatszik.

## 2. FUNKCIÓ BEKAPCSOLÁSA

### KÉZI

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



Megjegyzés: 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. 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 funkcióból a Légkeverés pozícióba.

Az előmelegítési fázis végét jelző hangjelzést követően helyezze az ételt a sütőbe. Takarja le a téstát nedves konyharuhával, vagy helyezzen egy vízzel teli edényt a sütő aljára a párás környezet létrehozása érdekében.

### SMART CLEAN

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.

## MAXI COOKING

XL Nagyobb darab hús (2,5 kg felett) sütése egyben. Javasoljuk a hús forgatását a sütés ideje alatt, hogy minden fele egyenletesen megbarnuljon. A hús többszöri meglocsolását is ajánljuk a túlzott kiszáradása elkerülése érdekében.

## ALSÓ MELEGÍTÉS

Az ételek aljának pirításához. A funkció javasolt lassú sütéshez, nagyon folyékony állagú ételek sütésének befejezéséhez vagy szószok és szaftok sűrítéséhez is.

## AUTOMATIKUS KENYÉR

A Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a kenyér sütéséhez optimális hőmérséklet és sütési idő. A legjobb eredmény érdekében kövesse a receptet. A funkciót akkor kapcsolja be, ha a sütő kihúlt. A hőmérséklet-szabályozó gombnak 0/AUTO állásban kell maradnia, mivel a funkció automatikusan beállítja a hőmérsékletet.

## AUTOMATIKUS TORTÁK

A Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a sütemények sütéséhez optimális hőmérséklet és sütési idő. A funkciót akkor kapcsolja be, ha a sütő kihúlt. A hőmérséklet-szabályozó gombnak 0/AUTO állásban kell maradnia, mivel a funkció automatikusan beállítja a hőmérsékletet.

## SMART CLEAN

Ez egy speciális, alacsony hőmérsékleten zajló, gőzkiereszttéssel 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. A funkciót akkor kapcsolja be, ha a sütő kihúlt. Az ikon helyzete nem a tisztítási ciklus során elért hőmérsékletet jelzi.

## 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.

Megjegyzés: 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.

Megjegyzés: 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 termék akkor kell kikapcsoltnak tekinteni, amikor a jelzés a választógombon a „0”-n áll.

## 4. PROGRAMOZOTT SÜTÉS

A programozott sütés indítása előtt ki kell választani egy funkciót.

### IDŐTARTAM

Nyomja meg és tartsa lenyomva az ikont, amíg az ikon és a „00:00” érték villogni nem kezd a kijelzőn.



Állítsa be a kívánt sütési időt a + és - gombokkal, majd nyomja meg az ikont 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.

Megjegyzés: A beállított sütési idő törléséhez nyomja meg és tartsa lenyomva az ikont, amíg az ikon villogni nem kezd a kijelzőn, majd a - gombbal törölje a sütési időt („00:00” érték). A sütési időbe beleszámít az előmelegítési szakasz.

## A SÜTÉSI IDŐ VÉGE / A KÉSLELTETÉS BEÁLLÍTÁSA

A sütési időtartam beállítását követően késleltethető a funkció bekapcsolása úgy, hogy megadjuk a befejezési időt: nyomja meg és tartsa lenyomva az gombot, amíg a ikon és az aktuális idő villogni nem kezd a kijelzőn.



Állítsa be a sütési idő végét a és gombokkal, majd nyomja meg az gombot a jóváhagyáshoz.

Kapcsolja be a funkciót: forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre: a funkció szünetel, majd automatikusan elindul a kiválasztott sütés befejezési időpontja alapján kiszámított időben.

Megjegyzés: A beállítás törléséhez kapcsolja ki a sütőt: forgassa a választógombot a **O / AUTO** állásba.

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 **O / AUTO** állásba a sütő kikapcsolásához.

Megjegyzés: 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).

Nyomja meg és tartsa lenyomva az gombot, amíg az ikon és a „00:00” érték villogni nem kezd a kijelzőn.



Állítsa be az időt a és gombokkal, majd nyomja meg az gombot a jóváhagyáshoz. Amikor az időzítőn beállított időtartam letelik, hangjelzés lesz hallható.

Megjegyzés: Az időzítő kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva az gombot, amíg az ikon villogni nem kezd, majd a gombbal törlje az időt („00:00” érték).

## SÜTÉSI TÁBLÁZAT

| RECEPT  | FUNKCIÓ | ELŐMELEGÍTÉS | HŐMÉRSÉKLET (°C) | IDŐTARTAM (PERC) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK |
|---|---------|--------------|------------------|------------------|---------------------|
| Kelt tészták  |         | Igen         | 170              | 30-50            |                     |
|   |         | Igen         | 160              | 30-50            |                     |
|   |         | Igen         | 160              | 40-60            |                     |
| Kekszek/aprósütemények                                  |         | Igen         | 160              | 25-35            |                     |
|   |         | Igen         | 160              | 25-35            |                     |
|   |         | Igen         | 150              | 35-45            |                     |
| Pizza/Focaccia  |         | Igen         | 190-250          | 15-50            |                     |
|   |         | Igen         | 190-250          | 20-50            |                     |
| Lasagne / teplis tészta / cannelloni / felfűjtak (flán) |         | Igen         | 190-200          | 45-65            |                     |
| Bárány/borjú/marha/sertés 1 kg                          |         | Igen         | 190-200          | 80-110           |                     |
| Csirke/nyúl/kacsa 1 kg                                  |         | Igen         | 200-230          | 50-100           |                     |
| Pirított kenyér   |         | 5'           | 250              | 2-6              |                     |
| Pirított burgonya                                       |         | Igen         | 200-210          | 35-55**          |                     |

TARTOZÉKOK

Sütőrács

Sütőedény vagy sütőforma a sütőrácson

Sütőtepsi/cseppfelfogó tálca vagy sütőforma a sütőrácson

Cseppfelfogó tálca/  
Sütőtepsi

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

A szint jelzése a sütőtéren oldalán látható.

A jelzett időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz: javasoljuk, hogy csak azt követően helyezze az ételt a sütőbe és állítsa be a sütési időt, hogy a sütő elérte a kívánt hőmérsékletet.

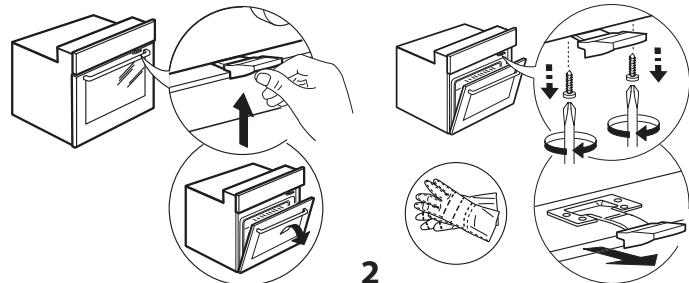
## HIBAELHÁRÍTÁS

| Probléma  | Lehetséges ok  | Megoldás   |
|---|--|--|
| A készülék nem működik.   | Áramkimaradás.<br>Nincs csatlakoztatva a hálózathoz. | Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e.<br>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.<br>Válasszon egy másik funkciót.  |
| A kijelző töröttnek tűnik és homályos rajta a szöveg.                               | Másik nyelv beállítva.                               | Forduljon a legközelebbi vevőszolgálathoz.   |

## AJTÓZÁRÓ ESZKÖZ\*

Ha az ajtatózáró eszköz fel van szerelve, az ajtót manuálisan kell becsukni. Az ajtatózáró eszközzel felszerelt ajtó kinyitásához lásd az 1. ábrát.

Az ajtatózáró eszközt a képek sorrendjének követésével lehet eltávolítani (lásd 2. ábra).



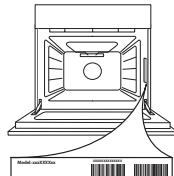
\* Kizárolag bizonyos típusok esetén

▀ A termékkel kapcsolatos további információkért töltse le a teljes Mindennapi használati útmutatót a [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) weboldalról



**A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk az alábbi elérhetőségeken találhatók:**

- a [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) honlapon
- a QR-kód segítségével
- 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**



## PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL

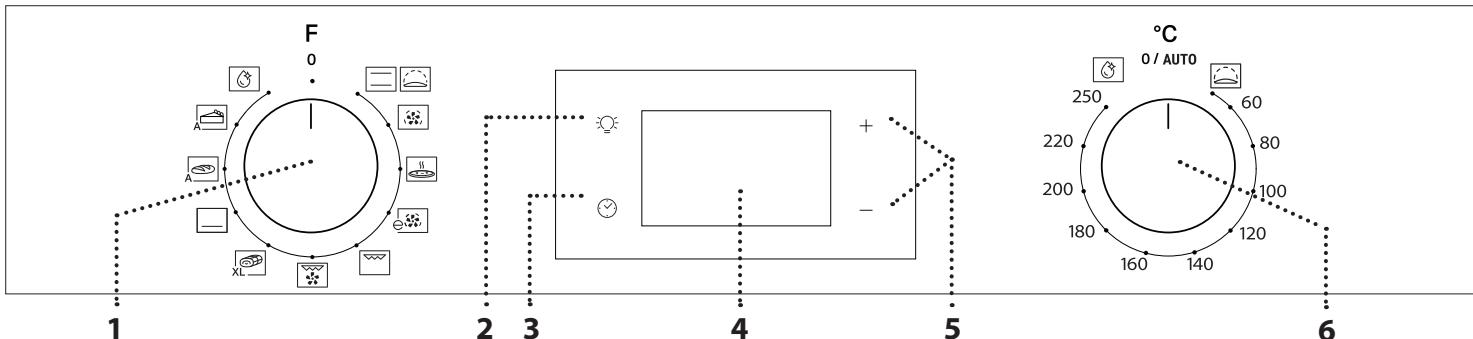
## IZSTRĀDĀJUMU

Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

## VADĪBAS PANELĀ APRAKSTS



## 1. ATLASES SLĒDZIS

Lai ieslēgtu cepeškrānsi, izvēloties funkciju. Pagrieziet uz **0** pozīciju, lai izslēgtu cepeškrānsi.

## 2. APGAISMOJUMS

Kad krāsns ir ieslēgta, nospiediet , lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāns nodaļojuma 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.

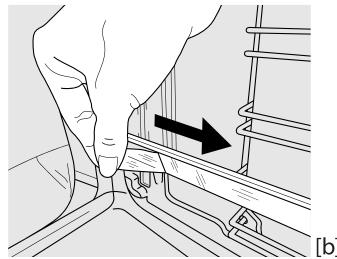
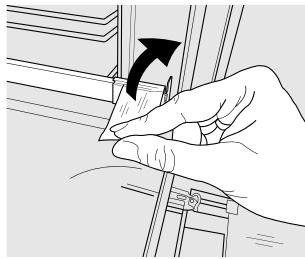
## 6. TERMOSTATA SLĒDZIS

Pagrieziet, lai atlasītu vēlamo temperatūru manuālajām funkcijām.

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

## SLĪDOŠĀS SLIECES UN PLAUKTU STIPRINĀJUMI

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

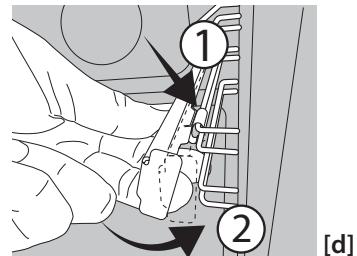
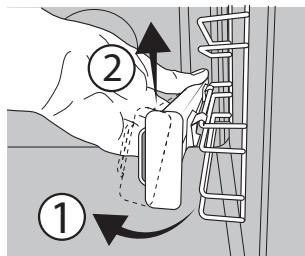


## SLĪDOŠO SLIEČU IZNEMŠANA [c]

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

## SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA [d]

Ieākējiet augšējos ākus plauktu vadotnēm (1), tad spiediet slīdošo slieču apakšdaļu pret plauktu vadotnēm, līdz apakšējie āki fiksējas (2).



## PLAUKTU VADOTNU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

1. Lai izņemtu plauktu stiprinājumus, stingri satveriet stiprinājuma ārējo daļu un pavelciet to virzienā uz sevi, izvelket balsta elementu un abas iekšējās tapas no fiksatora.
2. Lai novietotu plauktu stiprinājumus citā stāvoklī, novietojiet tos pie iedobes un vispirms ievietojiet fiksatorā abas tapas. Pēc tam novietojiet pie fiksatora ārējo daļu, ievietojiet balsta elementu un stingri pas piediet pret iedobes sienu, stingri nofiksējot plauktu stiprinājumu.

## PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

## 1. LAIKA IESTATĪŠANA

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



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

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

## 2. IESILDİET CEPEŠKRĀNSI

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

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

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

# FUNKCIJAS UN IKDIENAS LIETOŠANA

## STANDARTA REŽIMS

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienu, novietojot tos tikai uz viena plauktu.

## RAUDZĒŠANA

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

## PIESPIEDU GAISA PLŪSMA

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

## PICA

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

## ECO FORCED AIR

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plauktu. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izzūt. Izmantojot šo EKO funkciju, lampīņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā, taču to var īslaicīgi ieslēgt, nospiežot .

## GRILS

Lai grilētu steikus, kebabus un desījas, gatavotu dārzenu sacepumus vai grauzdētu maizi.

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

## TURBO GRILS

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

## 1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai atlasītu vēlamo funkciju, pagrieziet atlases slēdzi uz attiecīgās funkcijas simbolu: iedegsies displejs un tiks atskārots skaņas signāls.

## 2. FUNKCIJAS IESLĒĢŠANA

### MANUĀLI

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



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

## RAUDZĒŠANA

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

Ievietojiet ēdienu krāsnī pēc uzsildīšanas signāla. Pārklājiet mīklu ar mitru drānu vai krāsns apakšā ievietojiet cepešpannu ar ūdeni, lai radītu mitru vidi.

## VIEDĀ TĪRĪŠANA

Lai aktivizētu „Viedās tīrīšanas” tīrīšanas funkciju, ieļejet 100-120 ml dzeramā ūdens cepeškrāsns apakšējā daļā, pagrieziet atlases slēdzi un termostata slēdzi uz ikonu .

Ir ieteicams izmantot 35' funkciju.



## MAXI COOKING (MAKSIMĀLĀ GATAVOŠANA)

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



## APAKŠĒJA KARSĒŠANA

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



## AUTOMĀTISKĀS MAIZES CEPŠANAS REŽIMS

A Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi maizes pagatavošanai. Lai sasniegstu labāku rezultātu, sekojiet līdz receptei. Aktivizējiet funkciju, kad krāsns ir auksta. Termostata slēdzim ir jāpaliek 0 / AUTO pozīcijā, jo temperatūru automātiski iestata funkcija.



## AUTOMĀTISKĀS MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMU

### REŽIMS

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



## VIEDĀ TĪRĪŠANA

Tvaika iedarbība, kas rodas ipašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā lauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdienu paliekas.

Lai aktivizētu „Viedās tīrīšanas” tīrīšanas funkciju, ieļejet 100-120 ml dzeramā ūdens cepeškrāsns apakšējā daļā, pagrieziet atlases slēdzi un termostata slēdzi uz ikonu .

Aktivizējiet funkciju, kad krāsns ir auksta. Ikonas atrašanās vieta neatbilst temperatūrai, kas sasniegta gatavošanas cikla laikā.

## 3. PRIEKŠILDĪŠANA UN ATLIKUŠAIS SILTUMS

Tiklidz funkcija būs atlasīta, tiks atskārots skaņas signāls un displejā sāks mirgot  ikona kas norādis uz to, ka priekšildīšana ir aktivizēta. Tiklidz šī fāze būs pabeigta, tiks atskārots skaņas signāls un displejā iedegsies  ikona, kas norādīts uz to, ka krāsns ir uzkarsusi līdz noteiktajai temperatūrai: ievietojiet produktus un sāciet gatavošanu.

Lūdzu, nemiņiet vērā: levietojot ēdienu krāsnī pirms priekšildīšana 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, nemiņiet vērā: Laiks, pēc kāda ikona izslēdzas, ir atkarīgs no dažādiem faktoriem, piemēram, vides temperatūras un izmantotās funkcijas. Jebkurā gadījumā cepeškrāsns jāuzskata par izslēgtu, kad rādītās uz atlases slēža atrodas pie 0 .

## 4. GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA

Pirms gatavošanas ieprogrammēšanas jums jāatlasa vēlamā funkcija.

### DARBĪBAS LAIKS

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



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

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

## GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA/ AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA

Pēc gatavošanas ilguma iestatīšanas jūs varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas beigu laiku: nospiediet , līdz displejā sāk mirgot ikona  un pašreizējais laiks.



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

Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet termostata slēdzi uz vēlamo temperatūru: funkcija tiks iepauzēta līdz brīdim, kad tā automātiski uzsāks darboties laikā, kas aprēķināts, balstoties uz atlasīto gatavošanas beigu laiku.

Lūdzu, nemiet vērā: Lai atceltu iestatījumu, izslēdziet krāsni, pagriežot atlases slēdzi uz pozīciju **0 / AUTO**.

Grila un Turbo grila funkcijām nav pieejama darbības uzsākšanas aizkave.

## GATAVOŠANAS BEIGAS

Tiklīdz funkcijas darbība būs beigusies, tiks atskanots skaņas signāls un displejā būs redzams pazīnojums. Pagrieziet atlases slēdzi, lai izvēlētos citu funkciju vai lai **0 / AUTO** izslēgtu cepeškrāsnī.

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

## 5. TAIMERA IESTATĪŠANA

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

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



Izmantojiet  vai , lai iestatītu vēlamo laiku, un nospiediet , lai apstiprinātu. Kad taimeris beigs laika atskaiti, tiks atskanots skaņas signāls.

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

## GATAVOŠANAS TABULA

| RECEPTE   | FUNKCIJA  | PRIEKŠSILDĪ-ŠANA | TEMPERATŪRA (°C) | ILGUMS (MIN) | LĪMENI UN APRĪKŌJUMS  |
|---|---|------------------|------------------|--------------|---|
| Kūkas no raudzētas mīklas                         |    | Jā               | 170              | 30 - 50      |    |
|   |    | Jā               | 160              | 30 - 50      |    |
|   |    | Jā               | 160              | 40-60        |  1  |
| Cepumi / groziņi                                  |  | Jā               | 160              | 25-35        |    |
|   |  | Jā               | 160              | 25-35        |    |
|   |  | Jā               | 150              | 35-45        |  2   |
| Pica/fokača                                       |  | Jā               | 190-250          | 15-50        |    |
|   |  | Jā               | 190-250          | 20 - 50      |  2   |
| Lazanja/cepti makaroni/<br>pildīti makaroni/kūkas |  | Jā               | 190-200          | 45-65        |    |
| Jēra/teļa/liellopa/cūkgāļa 1 kg                   |  | Jā               | 190-200          | 80-110       |    |
| Vistas/truša/pīles gaļa 1 kg                      |  | Jā               | 200-230          | 50-100       |    |
| Grauzdēta maize                                   |  | 5'               | 250              | 2-6          |    |
| Cepeti kartupeļi                                  |  | Jā               | 200-210          | 35-55**      |    |

PIEDERUMI



Stieplu  
plaukts



Cepēšpanna vai kūkas  
veidne uz stieplu  
plaukta



Cepēšpanna/notekaplāte vai  
cepšanas trauks uz stieplu  
plaukta



Notekaplāte:/  
Cepēšpanna

\*\* Ja nepieciešams, apgrīziet produktus uz otru pusī, kad pagājušas divas  
trešdaļas no gatavošanas laika.

Līmenis norādīts uz gatavošanas nodalījuma sienas.

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

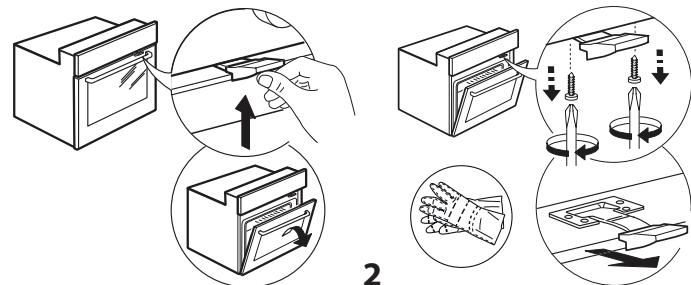
## PROBLĒMU NOVĒRŠANA

| Problēma  | Iespējamais cēlonis  | Risinājums   |
|---|--|--|
| Krāsns nedarbojas.  | Elektroapgādes traucējumi.<br>Atvienojiet no elektrotīkla. | Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrotīklam.<br>Izslēdziet cepeškrāsnī un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta. |
| Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.   | Cepēškrāsns nedarbojas.                                    | Sazinieties ar tuvāko klientu pēcpārdošanas servisa centru un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta "F".  |
| Dispļejā ir redzams pazīojums "Hot" (Karsts) un izvēlētā funkcija nedarbojas. | Pārāk augsta temperatūra.                                  | Pirms funkcijas aktivizēšanas ļaujiet cepēškrāsnij atdzist. Atlasiet citu funkciju.  |
| Dispļejs uzrāda neskaidru tekstu un šķiet bojāts.                             | Cits valodu kopums.  | Sazinieties ar jūsu tuvāko pēcpārdošanas klientu apkalpes centru.  |

## DURVJU SLĒDZENES IERĪCE\*

Ja tiek saglabāta uzstādītā durvju slēdzene, durvis ir jāaizver manuāli. Lai atvērtu durvis ar durvju slēdzenes ierīci, skatiet 1. attēlu.

Durvju drošības slēdzenes ierīci var noņemt, rīkojoties kā norādīts secīgajos attēlos (skat. 2.att.).



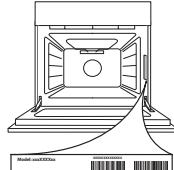
\* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

▀ Lejupielādējiet lkdienas lietošanas pamācību no vietnes [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu), lai uzzinātu vairāk par savu izstrādājumu



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

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



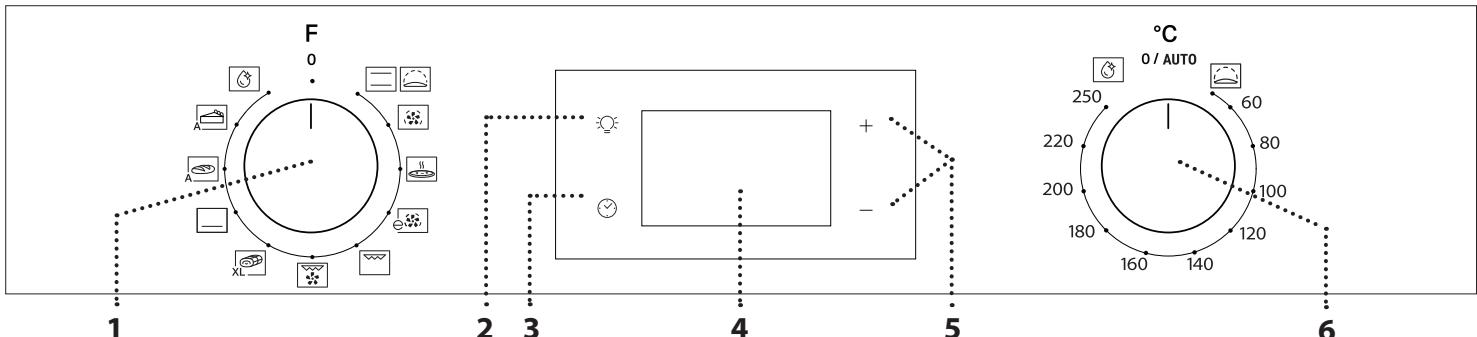
**Whirlpool**

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

Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

**VALDYMO PULTO APRAŠYMAS****1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ**

Naudojama krosnelei i jungti ir funkcijai pasirinkti. Pasukite į padėti **0** ir išjunkite orkaitę.

**2. LEMPUTĖ**

Kai orkaitė i jungta, paspauskite ir i junkite arba i junkite orkaitės lemputę.

**3. LAIKO NUSTATYMAS**

I jungiami gaminimo laiko nustatymai, atidėtas paleidimas ir laikmatis.

Kai orkaitė i jungta, rodomas laikas.

**4. EKRANAS****5. REGULIAVIMO MYGTUKAI**

Naudojami keisti gaminimo laiko nustatymus.

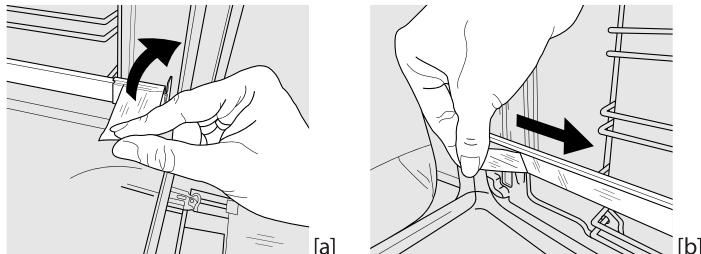
**6. TERMOSTATO RANKENĖLĖ**

Pasukite ir pasirinkite reikiamą temperatūrą, kai naudojate neautomatinės funkcijas.

Atkreipkite dėmesį. Rankenelių tipas gali skirtis priklausomai nuo modelio. Jei rankenelės suaktyvinamos jas paspaudžiant, paspauskite vidurinę rankenelės dalį, kad ji išsoktu.

**SLANKIOJANČIOS GROTELĖS IR SKERSINĖS GROTELĖS**

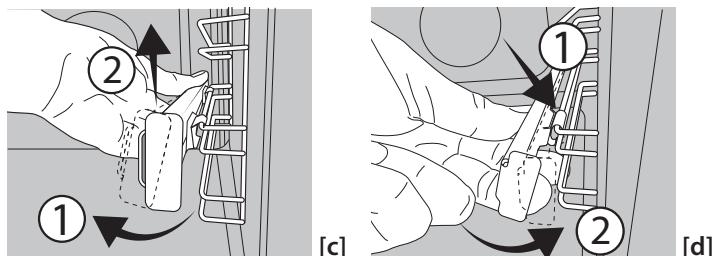
Prieš pradėdami naudotis orkaite pašalinkite apsauginę plėvelę [a] ir nuo slankiojančių gretelių pašalinkite apsauginę foliją [b].

**SLANKIOJANIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS [c]**

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

**SLANKIOJANIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS [d]**

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

**SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS**

- Jei norite išimti skersines gretes, tvirtai suimkite išorinę kreipiamosios dalį ir trūktelėkite į save, kad ištrauktumėte atramą ir du vidinius kaiščius.
- Jei norite vėl jėditi skersine gretes, pridékite jas prie angos ir įstatykite du kaiščius į jiems skirtas vietas. Pridékite išorinę dalį prie jos vietos, įstatykite atramą ir tvirtai spustelėkite prie sienelės, kad skersinės gretės tinkamai užsifiksuočtų.

**NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ****1. LAIKO NUSTATYMAS**

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



Naudodamiesi arba nustatykite valandas ir patvirtinkite paspaudami . Ekrane mirksės du minutėms skirti skaitmenys.

Naudodamiesi arba nustatykite minutes ir patvirtinkite paspaudami .

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

**2. ĮKAITINKITE ORKAITĘ**

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likės kvapas: tai visiškai normalu.

Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę. Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsauginės 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 išvędinti kambarį.

**Whirlpool**

# FUNKCIJOS IR KASDIENIS NAUDOJIMAS

## TRADIC. GAMIN.

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

## RISING (TEŠLOS KILDINIMAS)

Puikiai tinka saldžiai arba pikantiškai tešlai kildinti. Norédami ijjungti šią funkciją, sukite termostato rankenélę iki atitinkamos piktogramos.

## PRIV. ORO SR.

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

## PICA

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

## „ECO“ PRIVERSTINĖ ORO CIRKULIACIJA

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

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

## KEPINIMAS

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

Kai ant gretelių kepate mėsą, naudokite SURINKIMO PADÉKLA, kad į ją tekėtų patiekalo sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriamje po gretelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.

## INTENSYVUS KEPINIMAS

Didelius mėsos gabalus (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojame naudoti skysčių SURINKIMO PADÉKLA, kad į jį tekėtų patiekalo sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriamje po gretelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.

## 1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Norédami pasirinkti reikiama funkciją, sukite pasirinkimo rankenélę iki reikiama funkcijos simbolio: išjungs ekranas ir pasigirs garso signalas.

## 2. IJUNKITE FUNKCIJĄ

### NEAUTOMATINĖS

Norédami ijjungti pasirinktą funkciją, sukite termostato rankenélę ir nustatykite reikiama temperatūrą.



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

## RISING (TEŠLOS KILDINIMAS)

Norédami ijjungti „Tešlos kildinimo“ funkciją, sukite termostato rankenélę iki kildinimo (40 laipsn.) ir nustatykite funkcijos rankenélę į įprastą padėtį;

Nuskambėjus įkaitinimo signalui jdékite maistą į orkaitę. Uždenkite tešlą drėgnu rankšluosteliu arba apačioje padékite indą su vandeniu, kad būtų sukurta drėgna aplinka.

## SMART CLEAN

Norédami suaktyvinti „Smart Clean“ valymo funkciją, įpilkite 100–120 ml geriamojo vandens į orkaitės apačią, tada pasukite pasirinkimo rankenélę ir termostato rankenélę ties  piktograma.

Funkcija rekomenduojame naudoti 35'.



## MAXI COOKING (DIDELIŲ GABALŲ KEPIMAS)

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

## APATINIS ŠILDYMAS

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

## AUTOMATINĖ DUONOS KEPIMO FUNKCIJA

A Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą duonai. Geriausią rezultatą pasieksite vadovaudamiesi receptu. Aktyvinkite funkciją, kai orkaitė atvésusi. Termostato rankenélė turi likti **0 / AUTO** padėtyje, nes temperatūrą automatiškai nustato pati funkcija.

## AUTOMATINIS KONDITERIJOS GAMINIŲ KEPIMAS

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

## SMART CLEAN

Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Norédami suaktyvinti „Smart Clean“ valymo funkciją, įpilkite 100–120 ml geriamojo vandens į orkaitės apačią, tada pasukite pasirinkimo rankenélę ir termostato rankenélę ties  piktograma. Aktyvinkite funkciją, kai orkaitė atvésusi. Piktogramos padėtis neatitinka temperatūros, pasiektos valymo ciklo metu.

## 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 nustatyta temperatūrą: tuo metu sudékitė maistą į orkaitę ir tikslyti gaminimą.

Atkreipkite dėmesį. Jei maistą jdēsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatą.

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, tokius kaip kambario temperatūra ir naudota funkcija. Bet kuriuo atveju, gaminys laikomas išjungtu, jei pasirinkimo rankenélės indikatorius nustatytas į padėtį **0**.

## 4. GAMINIMO PROGRAMAVIMAS

Jums reikės pasirinkti funkciją prieš pradedant gaminimo programavimą.

### TRUKMĘ

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



Naudodamiesi + arba - nustatykite reikiama gaminimo laiko trukmę, tada paspausdami  patvirtinkite. Norédami ijjungti funkciją, sukite termostato rankenélę ir nustatykite reikiama temperatūrą: pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.

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

## GAMINIMO PABAIGOS LAIKO / ATIDĖTO PALEIDIMO NUSTATYMAS

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



Naudodamiesi  arba  nustatykite gaminimo pabaigos laiką, o paspaudami  patvirtinkite.

Norédami išjungti funkciją, sukite termostato rankenelę ir nustatykite reikiamą temperatūrą: funkcija bus pristabdyta, kol automatiškai įsijungs nustatytu laiku, atsižvelgiant į pasirinktą gaminimo pabaigos laiką.

Akrepkite dėmesį. Jei norite atšaukti nustatymą, išjunkite orkaitę pasukdami pasirinkimo rankenelę į padėtį **O / AUTO**.

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

## GAMINIMO PABAIGA

Garsinis signalas ir informacija ekrane praneš apie gaminimo pabaigą. Sukite pasirinkimo rankenelę, kad pasirinktumėte kitą funkciją, arba nustatykite ją į padėtį **O / AUTO** ir išjunkite orkaitę. Atkreipkite dėmesį. Jei veikia laikmatis, ekrane bus pakaitomis rodomi „END“ ir likęs laikas.

## 5. LAIKMAČIO NUSTATYMAS

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

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



Naudodamiesi  arba  nustatykite laiką, o paspaudami  patvirtinkite. Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, išgirssite garso signalą.

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

## GAMINIMO LENTELĖ

| RECEPTAS   | FUNKCIJA  | ĮKAITINIMAS | TEMPERATŪRA (°C) | TRUKMĖ (MIN.) | LYGIS IR PRIEDAI   |
|--|---|-------------|------------------|---------------|--|
| Mieliniai pyragai  |    | Taip        | 170              | 30-50         |   |
|  |    | Taip        | 160              | 30-50         |   |
|  |    | Taip        | 160              | 40 - 60       | <br>1        |
| Biskvitai / vaisiniai pyragėliai   |  | Taip        | 160              | 25-35         |   |
|  |  | Taip        | 160              | 25-35         |   |
|  |  | Taip        | 150              | 35-45         | <br>2    |
| Pica / fokačija  |  | Taip        | 190 - 250        | 15 - 50       | <br>1/2  |
|  |  | Taip        | 190 - 250        | 20 - 50       | <br>2    |
| Lazanija / kepti makaronai / makaronai su įdaru / apkepas su vaisiais ir sūriu |  | Taip        | 190-200          | 45-65         |   |
| Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg                                  |  | Taip        | 190-200          | 80-110        |   |
| Vištiena / triušiena / antiena 1 kg  |  | Taip        | 200 - 230        | 50 - 100      |   |
| Skrudinta duona  |  | 5'          | 250              | 2-6           | <br>5    |
| Keptos bulvės  |  | Taip        | 200-210          | 35-55**       | <br>3    |

PRIEDAI

 Grotelės



Kepimo skarda arba  
pyragų forma ant  
grotelių



Kepimo / skyssčių surinkimo  
skarda arba  
pyragų forma ant grotelių



Surinkimo  
padėklas /  
Kepimo déklas

\*\* Praėjus dviem trečdaliams ruošimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

Lygis rodomas ant kepimo skyriaus sienelės.

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

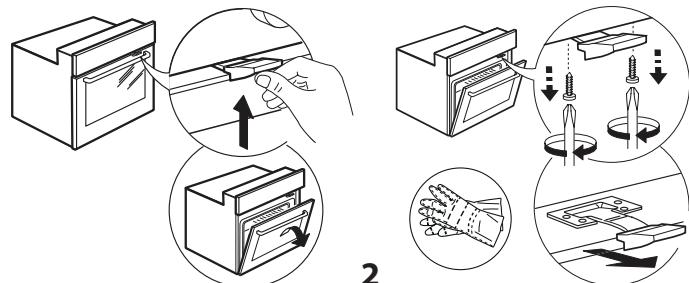
## TRIKČIŲ ŠALINIMAS

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

## DURELIŲ UŽRAKTO ĮTAISAS \*

Jei paliekamas sumontuotas durelių užraktas, dureles reikės uždaryti rankiniu būdu. Norėdami atidaryti dureles naudodami durelių užrakto įrenginį, žr. 1 pav.

Durelių saugos įtaisą galima išimti vadovaujantis paveikslėlių seka (žr. 2 pav.).



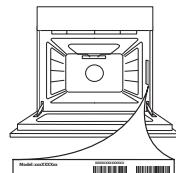
\* Tik tam tikruose modeliuose

▀ Jei reikia daugiau informacijos apie gaminj, naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite iš [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)



Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti:

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



**Whirlpool**



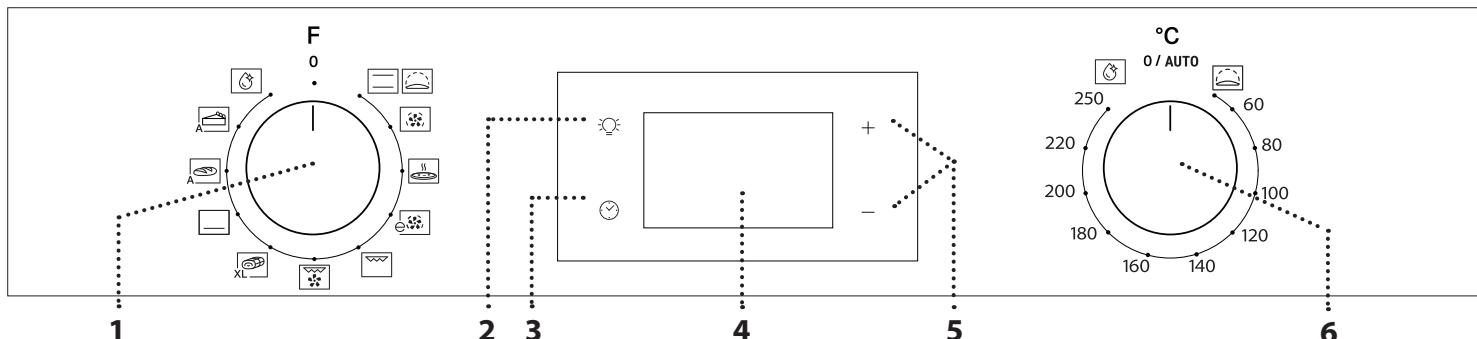
## DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

W celu uzyskania kompleksowej pomocy  
prosimy zarejestrować urządzenie na stronie  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać  
instrukcję bezpieczeństwa.

## OPIS PANELU STEROWANIA



## 1. POKRĘTŁO WYBORU

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji **0**, aby wyłączyć piekarnik.

## 2. ŚWIATŁO

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

## 3. USTAWIANIE ZEGARA

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

## 4. WYSWIETLACZ

## 5. PRZYCISKI USTAWIEŃ

Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia.

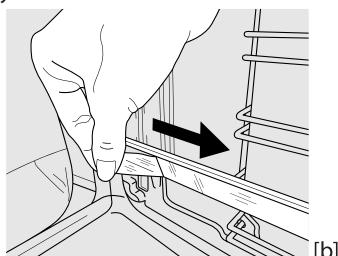
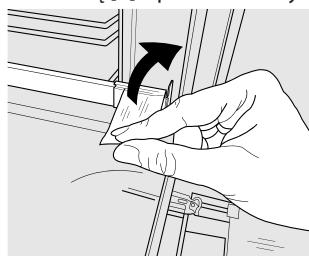
## 6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

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

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

## PROWADNICE WYSUWANE I DRABINKI METALOWE

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

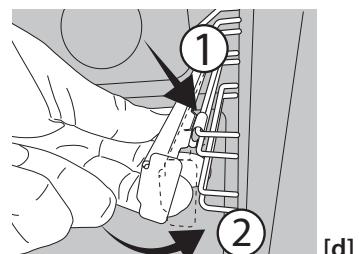
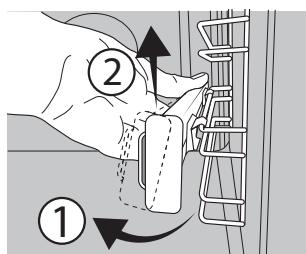


## DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]

Pociągnąć dolną część prowadnicy wysuwanej, aby 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).



## WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ DRABINEK

1. Aby wyjąć drabinki, należy mocno złapać zewnętrzną część drabinek i pociągnąć ją do siebie, wyjmując z osadzenia wspornik i dwie wewnętrzne blokady.
2. Aby ponownie zamontować drabinki, należy umieścić je w pobliżu komory i włożyć dwie blokady w osadzenia. Następnie należy umieścić część zewnętrzną w osadzeniu, zamontować wspornik i mocno docisnąć w stronę ścianki komory, aby upewnić się, że drabinki są odpowiednio zabezpieczone.

## PIERWSZE UŻYCIE

## 1. USTAWIANIE ZEGARA

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



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

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

## 2. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko całkowicie normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzewanie piekarnika „na pustu”, 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, aby przewietrzyć pomieszczenie.

# FUNKCJE URZĄDZENIA I CODZIENNA EKSPLOATACJA

## KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

## WYRASTANIE

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

## WYMUSZONY NADMUCH

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

## PIZZA

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

## TERMOOBIEG ECO

Do pieczenia i nadziewanych kawałków mięsa na jednym ruszcie.

Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki delikatnemu, przerywanemu obiegowi powietrza.

Gdy ta funkcja jest używana, kontrolka ECO pozostaje wyłączona przez cały czas pieczenia, ale można ją na jakiś czas włączyć z powrotem, naciskając .

## GRILL

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

## TURBOGRILL

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

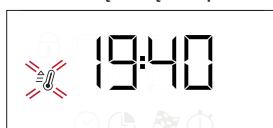
## 1. WYBRAĆ FUNKCJĘ

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

## 2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

### RĘCZNE

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



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

### WYRASTANIE

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

Włożyć jedzenie do piekarnika po usłyszeniu sygnału podgrzewania. Przykryć ciasto wilgotną tkaniną lub wstawić miskę z wodą na dno komory, aby stworzyć wilgotne środowisko.

### SMART CLEAN

Aby włączyć funkcję czyszczenia „Smart Clean”, nalać 100 -120 ml wody pitnej na dno piekarnika, następnie ustawić pokrętło wyboru oraz pokrętło termostatu na ikonę .

Najlepiej jest używać funkcji przez 35 minut.

## MAXI COOKING

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

## GRZAŁKA DOLNA

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

## CHLEB AUTO

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

## CAIsto AUTO

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

## SMART CLEAN

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brudu i resztek jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Aby włączyć funkcję czyszczenia „Smart Clean”, należy nalać 100 -120 ml wody pitnej na dno piekarnika, następnie ustawić pokrętło wyboru oraz pokrętło termostatu na ikonę .

Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny. Pozycja ikony nie odpowiada temperaturze osiągniętej w trakcie cyklu czyszczenia.

## 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 rozpoczęć jej pieczenie.

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

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

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

## 4. PROGRAMOWANIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.

### CZAS TRWANIA

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



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

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

## PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPÓZNIONY START

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



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

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

Uwaga: Aby anulować ustawienie, wyłączyć piekarnik, obracając pokrętło wyboru do pozycji „**0 / AUTO**”.

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

## KONIEC PIECZENIA

Kiedy funkcja zakończy się, będzie słyszeć sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże odpowiedni komunikat. Obrócić pokrętło wyboru, aby wybrać inną funkcję, lub do pozycji **0 / AUTO**, aby wyłączyć piekarnik.

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

## 5. USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

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

Naciąć i przytrzymać , aż żądana ikona  i migające „00:00” pojawią się na wyświetlaczu.



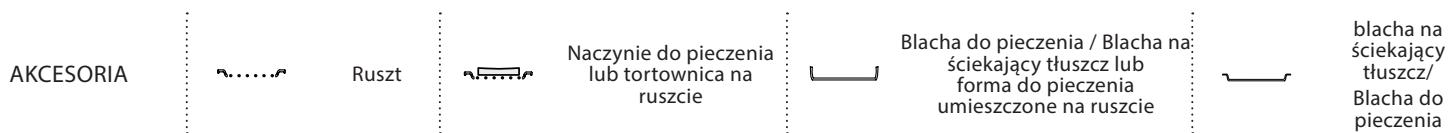
Gdy na ekranie migą ikona , użyć **+** lub **-**, by ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .

Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy.

Uwagi: Aby anulować ustawienie czasomierza, naciąć  i przytrzymać **-**, aby ikona  zacznie migać, a następnie za pomocą przycisku **-** zresetować ustawienia czasu do „00:00”.

## TABELA PIECZENIA

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



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

Poziom jest zaznaczony na ścianie komory piekarnika.

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

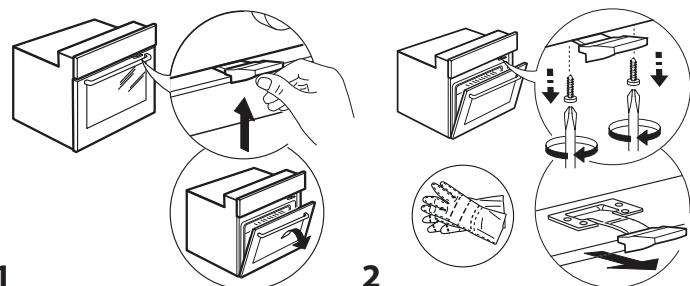
## USUWANIE USTEREK

| Problem   | Możliwa przyczyna                                       | Rozwiążanie   |
|---|---|---|
| Piekarnik nie działa.   | Awaria zasilania.<br>Urządzenie odłączone od zasilania. | Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci.<br>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.  |

## MECHANIZM BLOKUJĄCY DRZWI\*

Gdy blokada drzwi jest zainstalowana, drzwi należy zamykać ręcznie. Aby otworzyć drzwi z blokadą, patrz Rys. 1.

Zabezpieczenie drzwi można zdjąć. W tym celu należy postępować zgodnie z instrukcjami przedstawionymi na rysunku (patrz Rys. 2).



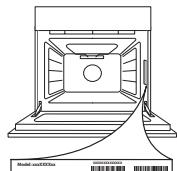
\* Dostępne tylko w wybranych modelach

Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach codziennego użytku, które można pobrać ze strony [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)



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

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



**Whirlpool**



VĂ MULTUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS

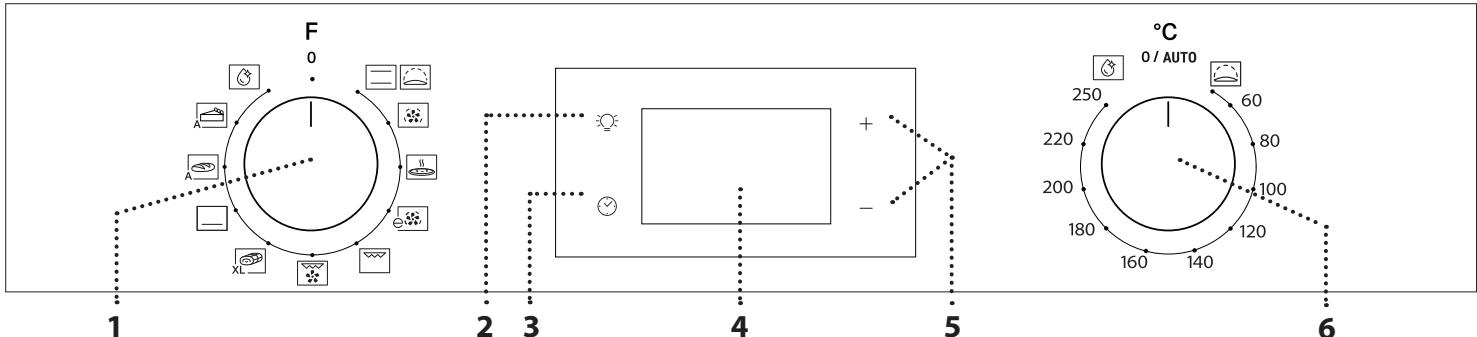
WHIRLPOOL

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



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

## DESCRIEREA PANOUULUI DE COMANDĂ



### 1. BUTONUL DE SELECTARE

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

### 2. BEC

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

### 3. SETAREA OREI

Pentru accesarea setărilor duratei de preparare, pornirii temporizate și a temporizatorului.

Pentru afișarea orei când cuptorul este oprit.

### 4. AFIȘAJ

### 5. BUTOANE DE REGLARE

Pentru modificarea setărilor duratei de preparare.

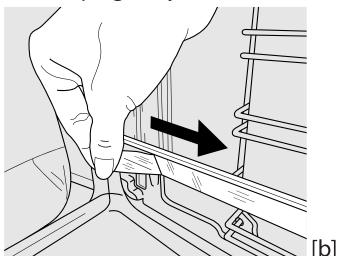
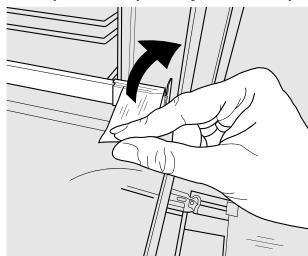
### 6. BUTONUL TERMOSTATULUI

Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcțiilor manuale.

Vă rugăm să rețineți: Tipul de selectoare poate varia în funcție de model. Dacă selectoarele trebuie apăsați pentru a fi activate, apăsați pe centrul selectorului pentru a-l elibera din locaș.

## GHIDAJE CULISANTE ȘI GHIDAJE PENTRU GRĂTAR

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

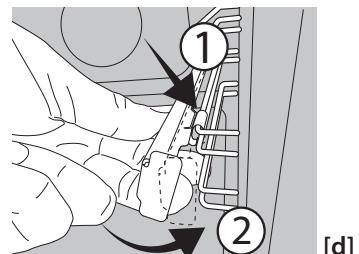
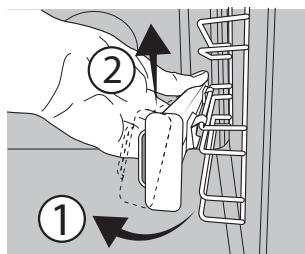


### DEMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [c]

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

### REMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [d]

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



### DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

- Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, apucați ferm de partea exterioară a ghidajului și trageți-l spre dumneavoastră pentru a scoate suportul și cei doi pini interiori din locaș.
- Pentru a reposiționa ghidajele pentru grătar, poziționați-le în apropierea cavității și introduceți mai întâi cei doi pini în locașurile aferente. Apoi, poziționați partea exterioară lângă locașul său, introduceți suportul și apăsați ferm spre peretele cavității pentru a vă asigura că ghidajul pentru grătar este fixat corespunzător.

## PRIMA UTILIZARE

### 1. SETAREA OREI

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



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

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

### 2. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal.

Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 250 °C timp de aproximativ o oră. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp.

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

# FUNCȚII ȘI UTILIZAREA ZILNICĂ

## CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)

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

## DOSPIRE

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

## AER FORȚAT

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

## PIZZA

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

## AER FORȚAT ECO

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

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

## GRILL

Pentru a frige medalioane, frigări și cârneați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea.

Atunci când frigări carne la grill, vă recomandăm să utilizați o TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.

## TURBO GRILL

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

## 1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

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

## 2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

### MANUAL

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



Vă rugăm să rețineți: În timpul procesului de preparare, puteți modifica funcția rotind **butonul de selectare** sau puteți regla temperatura rotind **butonul termostatului**. Funcția nu va porni dacă **butonul termostatului** va fi în poziția **0 / AUTO**. Puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a procesului de preparare (numai dacă setați o durată de preparare) și un temporizator.

### DOSPIRE

Pentru a porni funcția „Dospire”, rotiți butonul termostatului în poziția Dospire (40 de grade) și aduceți selectorul de funcții în poziția Convențional;

Introduceți alimentele în cuptor după emiterea semnalului aferent preîncălzirii. Acoperiți aluatul cu o lăvă umedă sau introduceți un recipient cu apă în partea inferioară a cuptorului pentru a crea un mediu umed.

### SMART CLEAN

Pentru a activa funcția de curățare „Smart Clean”, turnați o cantitate de 100-120 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului, apoi rotiți butonul de selectare și butonul termostatului la pictograma .

Este recomandată utilizarea funcției timp de 35'.

## GĂTIT MAXI

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

## REZISTENȚĂ INFERIOARĂ

Utilă pentru rumenirea părții inferioare a preparatelor. Funcția este recomandată și pentru preparare lentă, pentru finalizarea preparării alimentelor cu o consistență foarte lichidă sau a sosurilor și sucurilor proprii concentrate.

## FUNCȚIE AUTOMATĂ PENTRU PÂINE

A Această funcție selectează automat temperatura ideală și durata de coacere corespunzătoare a pâinii. Pentru rezultate optime, respectați cu atenție rețeta. Activăți funcția când cuptorul este rece. Butonul termostatului trebuie să rămână în poziția **0 / AUTO** în timp ce temperatura este setată automat de funcție.

## FUNCȚIE AUTOMATĂ PENTRU PRODUSE DE PATISERIE

Această funcție selectează automat temperatura ideală și durata de coacere corespunzătoare a prăjiturilor. Activăți funcția când cuptorul este rece. Butonul termostatului trebuie să rămână în poziția **0 / AUTO** în timp ce temperatura este setată automat de funcție.

## SMART CLEAN

Această funcție eliberează aburul de pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută și permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Pentru a activa funcția de curățare „Smart Clean”, turnați o cantitate de 100-120 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului, apoi rotiți butonul de selectare și butonul termostatului la pictograma .

Activăți funcția când cuptorul este rece. Poziția pictogramei nu corespunde cu temperatura atinsă în timpul ciclului de curățare.

## 3. PREÎNCĂLZIREA ȘI CĂLDURA REZIDUALĂ

Odată ce funcția pornește, activarea etapei de preîncălzire este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și clipirea pictogramei  pe afișaj. La finalul acestei etape, atingerea temperaturii setate în interiorul cuptorului este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și prezenta fixă a pictogramei  pe afișaj: În acest moment, introduceți alimentele și începeți procesul de preparare.

Vă rugăm să rețineți: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. După preparare și cu funcția dezactivată, pictograma  ar putea rămâne în continuare vizibilă pe afișaj chiar și după oprirea ventilatorului de răcire, pentru a indica faptul că în interiorul aparatului încă mai există căldură reziduală.

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

## 4. PROGRAMAREA PREPARĂRII

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

### DURATA

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



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

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

## PROGRAMAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRII TEMPORIZATE

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



Utilizați sau pentru a seta ora dorită pentru finalizarea duratei de preparare și apăsați pe pentru a confirma.

Activăți funcția rotind butonul termostatului la temperatura dorită: funcția va rămâne întreruptă până când pornește automat la ora calculată în funcție de ora de finalizare selectată a preparării.

Vă rugăm să rețineți: Pentru a anula setarea, opriți cuptorul rotind butonul de selectare **O / AUTO**.

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

## FINALIZAREA PREPARĂRII

Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea funcției. Rotiți butonul de selectare pentru a selecta o funcție diferită sau **O / AUTO** pentru a opri cuptorul.

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

## 5. SETAREA TEMPORIZATORULUI

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

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



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

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

## TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

| REȚETĂ   | FUNCȚIE | PREÎNCĂLZIRE | TEMPERATURĂ (°C) | DURATĂ (MIN) | NIVEL ȘI ACCESORII |
|--|---------|--------------|------------------|--------------|--------------------|
| Torturi dospite                                  |         | Da           | 170              | 30 - 50      | 2                  |
|  |         | Da           | 160              | 30 - 50      | 2                  |
|  |         | Da           | 160              | 40 - 60      | 4  1               |
| Biscuiți / mini tarte                            |         | Da           | 160              | 25 - 35      | 3                  |
|  |         | Da           | 160              | 25 - 35      | 3                  |
| Pizza/Focaccia                                   |         | Da           | 150              | 35 - 45      | 4  2               |
|  |         | Da           | 190 - 250        | 15 - 50      | 1 / 2              |
| Lasagna / paste la cuptor / cannelloni / budinci |         | Da           | 190 - 250        | 20 - 50      | 2                  |
| Miel/vițel/vită/porc 1 kg                        |         | Da           | 190 - 200        | 45 - 65      | 3                  |
| Pui/iepure/rață 1 kg                             |         | Da           | 200 - 230        | 50 - 100     | 2                  |
| Pâine prăjită                                    |         | 5'           | 250              | 2 - 6        | 5                  |
| Cartofi copți                                    |         | Da           | 200 - 210        | 35 - 55**    | 3                  |

|           |  |                |  |  |  |   |  |   |
|-----------|--|----------------|--|--|--|---|--|---|
| ACCESORII |  | Grătar metalic |  | Vas de copt sau formă pentru prăjitură pe grătarul metalic |  | Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt, pe grătarul metalic |  | Tavă de colectare a grăsimii scurse/ Tavă de copt |
|-----------|--|----------------|--|--|--|---|--|---|

\*\* Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

Nivelul este indicat pe peretele compartimentului pentru preparare.

Durata de timp indicată nu cuprinde etapa de preîncălzire: Este recomandat să introduceți alimentele în cuptor și să setați durata de preparare numai după atingerea temperaturii dorite.

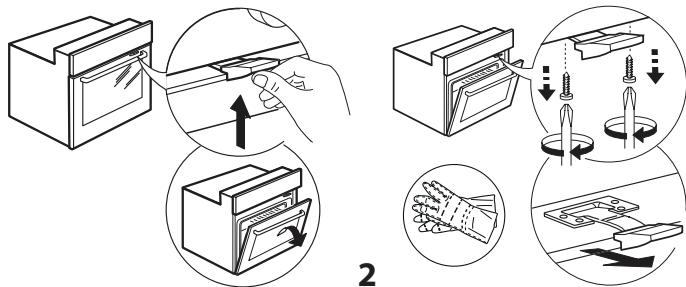
## REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

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

## DISPOZITIVUL DE ÎNCUIERE A UȘII\*

Atunci când mențineți încuietoarea ușii instalată, ușa trebuie să fie închisă manual. Pentru a deschide ușa cu dispozitivul de încuiere a ușii, consultați fig. 1.

Dispozitivul pentru siguranța ușii poate fi îndepărtat prin parcurgerea secvenței următoare de imagini (consultați fig. 2).



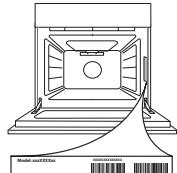
\* Disponibile numai la anumite modele

▼ Descărcați ghidul complet de referință pentru utilizare zilnică de la adresa [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) pentru informații suplimentare despre produs



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

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



**Whirlpool**



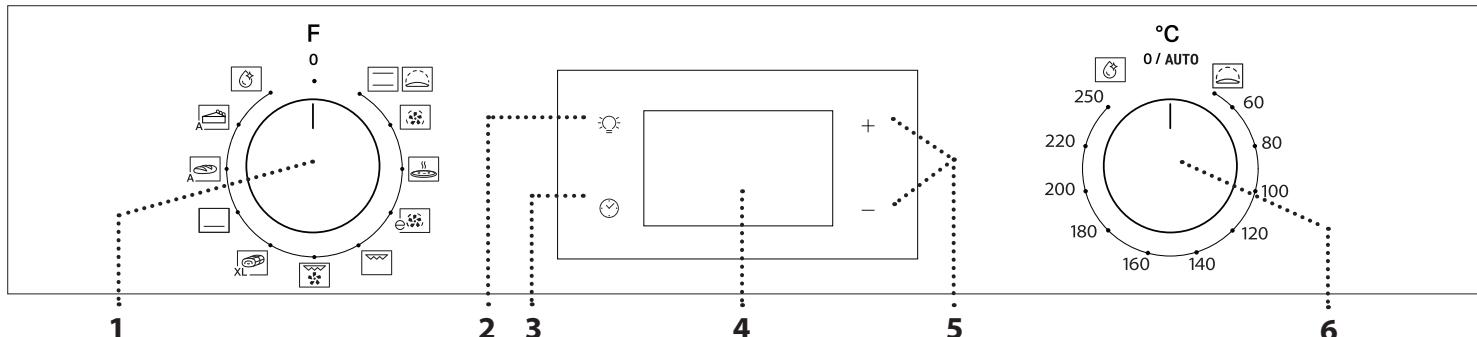
## ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL

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



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

## OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



## 1. VOLIACI GOMBÍK

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

## 2. SVETLO

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

## 3. NASTAVENIE ČASU

Na nastavenie času prípravy jedla, odloženého startu a časomeru.

Na zobrazenie času, keď je rúra vypnutá.

## 4. DISPLAY

## 5. NASTAVOVACIE TLAČIDLÁ

Na zmenu nastavenia času prípravy jedla.

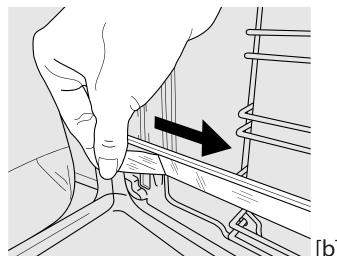
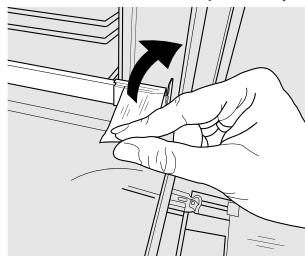
## 6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní manuálnych funkcií.

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

## POSUVNÉ BEŽCE A VODIACE LIŠTY NA ROŠTY

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

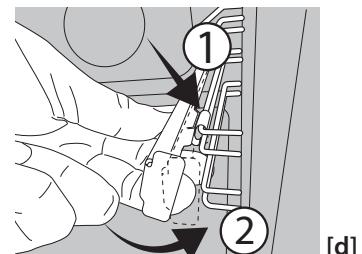
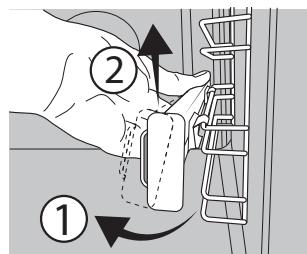


## VYBRATIE POSUVNÝCH BEŽCOV [c]

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

## NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV [d]

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



## VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠT

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

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

## PRVÉ POUŽITIE

## 1. NASTAVENIE ČASU

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



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

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

## 2. ZOHREJTE RÚRU

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

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

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetať.

# FUNKCIE A KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

## STATICKÝ OHREV

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

## KYSNUTIE

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

## HORÚCI VZDUCH

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

## PIZZA

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

## VHÁŇANÝ VZDUCH ECO

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

## GRIL

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

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

## TURBO GRIL

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbif, kurča).

Odporúčame používať odkvapkávaciu nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod drôtený rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.

## 1. VYBERTE FUNKCIU

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

## 2. AKTIVOVANIE FUNKCIE

### MANUÁLNY VÝBER

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



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

### KYSNUTIE

Pre spustenie funkcie Kysnutie otočte gombík termostatu na polohu Kysnutie (40 stupňov) a gombík funkcie na Statický ohrev.

Po signáli predohrevu vložte jedlo do rúry. Prikryte cesto vlhkou utierkou alebo vložte na dno rúry nádobu s vodou, aby sa vytvorilo vlhké prostredie.

### SMART CLEAN

Na aktivovanie čistiacej funkcie „Smart Clean“ nalejte na dno rúry 100 - 120 ml pitnej vody, potom otočte voliaci gombík a gombík termostatu na ikonku .

Najlepšie je ju použiť na 35 minút.



## MAXI COOKING

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



## SPODNÝ OHREV

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



## CHLIEB AUTO

A Táto funkcia automaticky zvolí ideálnu teplotu a čas pečenia chleba. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak budete dôsledne postupovať podľa receptu . Funkciu aktivujte, keď je rúra studená. Gombík termostatu musí zostať v polohe **0 / AUTO**, lebo teplotu automaticky nastavuje funkcia.



## MÚČNIKY AUTO

A Táto funkcia automaticky zvolí ideálnu teplotu a čas pečenia koláčov. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená. Gombík termostatu musí zostať v polohe **0 / AUTO**, lebo teplotu automaticky nastavuje funkcia.



## SMART CLEAN

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špinaviek a zvyškov jedla. Na aktivovanie čistiacej funkcie „Smart Clean“ nalejte na dno rúry 100 - 120 ml pitnej vody, potom otočte voliaci gombík a gombík termostatu na ikonku .

Funkciu aktivujte, keď je rúra studená. Poloha ikonky nezodpovedá teplote dosiahnutej počas čistiaceho cyklu.

## 3. PREDHRIEVANIE A ZVÝŠKOVÉ TEPLO

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

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

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

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

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

## 4. PROGRAMOVANIE PEČENIA

Pred programovaním pečenia si musíte zvoliť funkciu.

### TRVANIE

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



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

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

## PROGRAMOVANIE ČASU UKONČENIA PEČENIA / POSUNUTÉHO ŠTARTU

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



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

Funkciu aktivujete otocením gombíka termostatu na požadovanú teplotu: funkcia zostane pozastavená, kým sa nespustí automaticky v čase vypočítanom na základe zvoleného času ukončenia pečenia.

Upozornenie: Ak chcete nastavenie zrušiť, vypnite rúru otočením voliaceho gombíka **O / AUTO**.

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

## UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

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

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

## 5. NASTAVENIE ČASOVAČA

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

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



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

Poznámky: Časovač zrušíte stláčaním , až kým ikonka 

## TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

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

PRÍSLUŠENSTVO

 Drôtený rošt



Nádoba na pečenie alebo tortová forma na drôtenom rošte



Plech na pečenie/  
Odkvapkávacia nádoba alebo  
nádoba na pečenie na  
drôtenom rošte



Nádoba na  
odkvapkávanie  
Plech na pečenie

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

Úroveň je uvedená na stene vnútri rúry.

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

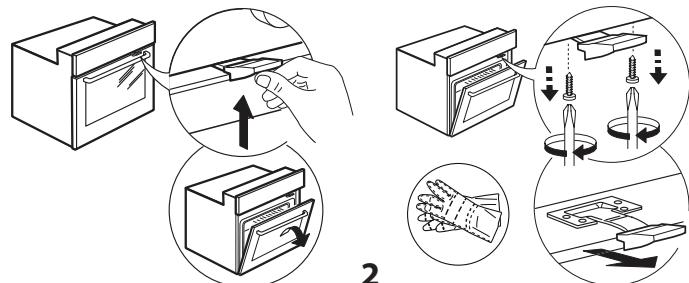
## RIEŠENIE PROBLÉMOV

| Problém  | Možná príčina                                     | Riešenie   |
|--|---|--|
| Rúra nefunguje.  | Výpadok prúdu.<br>Odpojenie od elektrickej siete. | Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napäťom a či je rúra pripojená k elektrickej sieti.<br>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 uvedte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.  |
| Displey 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.  |

## ZARIADENIE NA UZAMKNUTIE DVIEROK\*

Ak necháte zámku dverí nainštalovanú, dvierka sa musia zatvárať manuálne. Spôsob otvorenia dvierok so zariadením na uzamknutie dvierok je zobrazený na obr. 1.

Bezpečnostné zariadenie dvierok sa dá vybrať podľa nasledujúceho postupu na obrázkoch (pozrite Obr. 2).



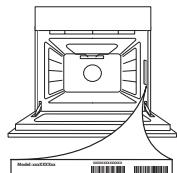
\*K dispozícii len na niektorých modeloch

▀ Ak potrebujete ďalšie informácie o výrobku, stiahnite si kompletnú Príručku na každodenné používanie na stránke [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu).



### Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

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



**Whirlpool**

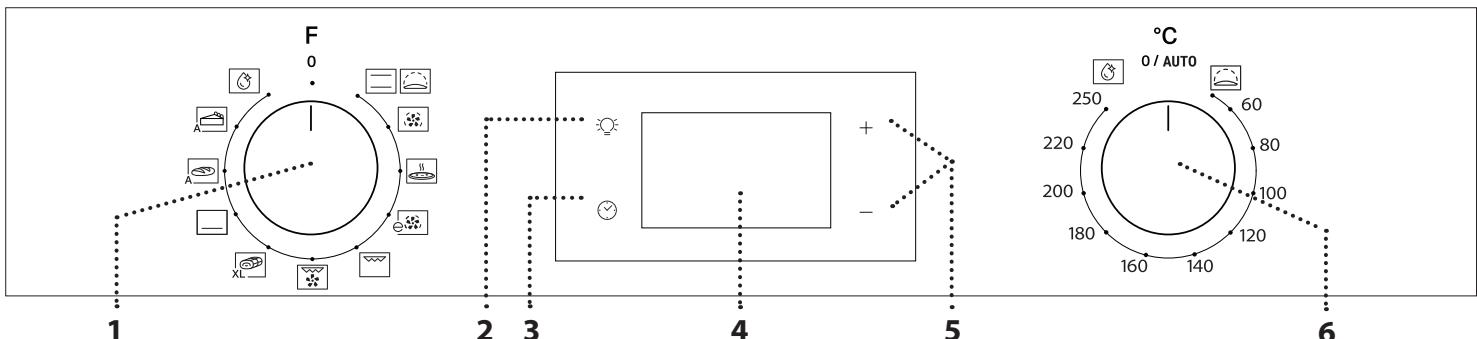


**ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL**  
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте  
свій прилад на сайті [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



Перед використанням пристрою уважно прочитайте  
інструкції з техніки безпеки.

## ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



### 1. РУЧКА ВИБОРУ

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

### 2. СВІТЛО

Коли духовна шафа увімкнена, натисніть , щоб увімкнути або вимкнути лампу у духовій шафі.

### 3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

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

### 4. ДИСПЛЕЙ

### 5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ

Для зміни налаштувань часу приготування.

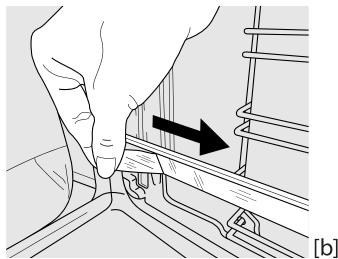
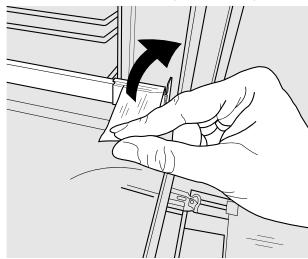
### 6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

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

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

## ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ ТА НАПРЯМНІ ДЛЯ РЕШІТКИ

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

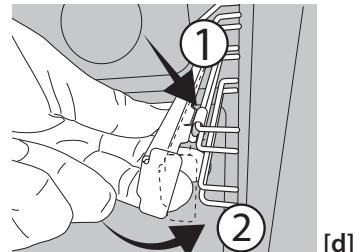
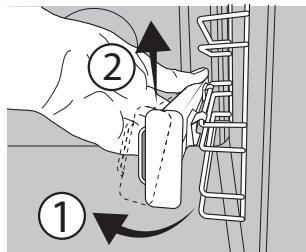


### ЗНЯТТЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [c]

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

### ПОВТОРНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [d]

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



### ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

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

## ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

### 1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

При першому увімкненні пристладу необхідно 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 кнопок або встановіть значення хвилини та натисніть кнопку для підтвердження.

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

### 2. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

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

Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання пристладу.

# ФУНКЦІЇ І ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

## СТАНДАРТНИЙ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.

## ПІДНІМАННЯ ТІСТА

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

## ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ

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

## ПІЦА

Для випікання піци та хліба різних типів і розмірів. У середині процесу приготування бажано поміняти місцями деко 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 увімкнути, натиснувши кнопку .

## ГРИЛЬ

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

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

## 1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

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

## 2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

### РУЧНИЙ РЕЖИМ

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



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

### ПІДНІМАННЯ ТІСТА

Щоб запустити функцію «Rising» (Підняття), поверніть ручку термостата в положення «Rising» (Підняття) (40 °C) та встановіть ручку вибору функції в положення «Conventional» (Звичайний режим);

Поставте страву в духову шафу після сигналу прогрівання. Накрійте тісто вологою тканиною або поставте миску з водою на дно камери, щоб створити вологе середовище.

### SMART CLEAN

Щоб активувати функцію розумного очищення «Smart Clean», налийте 100-120 мл питної води на дно духової шафи, потім встановіть ручку вибору та ручку термостата на значок .

Краще використовувати цю функцію протягом 35 хвилин.



## MAXI COOKING (ВЕЛИКІ ШМАТКИ М'ЯСА)

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

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



## НИЖНЄ НАГРІВАННЯ

Корисна функція для підгрівування страви знизу.

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



## АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ХЛІБУ

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



## АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ДЕСЕРТІВ

Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання пирогів. Увімкніть функцію, коли духовна шафа холодна. Ручка термостата повинна залишатися в положенні **0 / AUTO**, оскільки температура задається автоматично самою функцією.



## SMART CLEAN

Дія пари, що вивільняється у цьому спеціальному низькотемпературному циклі очищення, дозволяє легко видалити бруд і залишки їжі. Щоб активувати функцію розумного очищення «Smart Clean», налийте 100-120 мл питної води на дно духової шафи, потім встановіть ручку вибору та ручку термостата на значок .

Увімкніть функцію, коли духовна шафа холодна. Положення значка не відповідає температурі у духовій шафі під час циклу чищення.

## 3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ І ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

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

У кінці цієї фази пролунає звуковий сигнал і значок  на дисплеї почне постійно світитися, це вказуватиме на те, що духовна 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 відключені функції значок  може залишатися видимим на дисплеї навіть після того, як охолоджувальний вентилятор вимкнуся, щоб вказати, що у відділенні залишається залишкове тепло.

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

## 4. ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ

Перед початком програмування готування необхідно вибрати функцію.

### ТРИВАЛІСТЬ

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



За допомогою кнопки  або  встановіть бажаний час готування, потім натисніть  для підтвердження. Активуйте функцію, встановивши ручку термостата на бажану температуру:

Whirlpool

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

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

## ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Після того як задано час приготування, запуск функції можна відкласти, запрограмувавши час завершення її виконання: Натискайте кнопку  , поки на дисплеї не почне блимати значок  і значення поточного часу запуску.



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

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

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

## ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що виконання функції завершено. Поверніть ручку вибору, щоб обрати іншу функцію, або у положення **0 / AUTO**, щоб вимкнути духову шафу.

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

## 5. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

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

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



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

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

## ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

| РЕЦЕПТ   | ФУНКЦІЯ   | ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ТРИВАЛІСТЬ (ХВ) | РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ  |
|--|---|-----------------------|------------------|-----------------|--|
| Пироги з дріжджового тіста                               |  | Так                   | 170              | 30 – 50         | <br>2     |
|  |  | Так                   | 160              | 30 – 50         | <br>2     |
|  |  | Так                   | 160              | 40 – 60         | <br>4     |
| Печиво/тартаletki  |  | Так                   | 160              | 25-35           | <br>3     |
|  |  | Так                   | 160              | 25-35           | <br>3     |
|  |  | Так                   | 150              | 35-45           | <br>4     |
| Піца / фокача  |  | Так                   | 190 – 250        | 15 – 50         | <br>1 / 2 |
|  |  | Так                   | 190 – 250        | 20 – 50         | <br>4     |
| Лазанья/запіканки з макаронами/ канелоні/відкриті пироги |  | Так                   | 190 – 200        | 45 – 65         | <br>2     |
|  |  | Так                   | 190 – 200        | 80 – 110        | <br>3     |
| Ягнятину/телятину/яловичину/ свинину 1 кг                |   |                       |                  |                 |  |
| Курятину / кролик / качка 1 кг                           |  | Так                   | 200 – 230        | 50 – 100        | <br>2     |
| Підсмажений хліб   |  | 5'                    | 250              | 2-6             | <br>5     |
| Смажена картопля   |  | Так                   | 200 - 210        | 35 - 55**       | <br>3     |

ПРИЛАДДЯ



Решітка



Форма для випікання  
або форма для тортів  
на решітці



Деко для випікання / лоток  
або форма для випікання на  
решітці



Піддон/  
Деко для  
випікання

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

Рівень вказано на стінці робочої камери.

Відображається час, який не враховує фазу попереднього підігрівання: Рекомендуємо класти їжу до духової шафи і встановлювати час готування тільки після досягнення необхідної температури.

**Whirlpool**

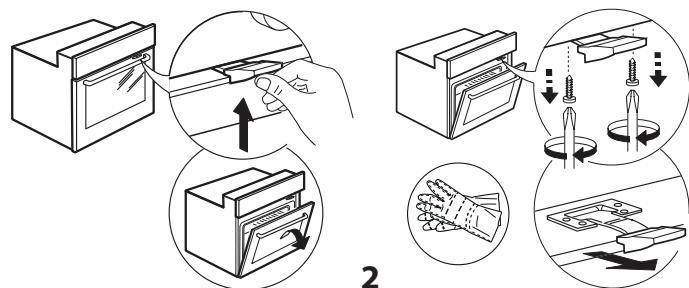
## ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

## ПРИСТРІЙ БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ\*

Якщо встановлено пристрій блокування дверцят, дверцята необхідно закривати руками. Щоб відкрити дверцята за допомогою пристрою блокування, див. мал. 1.

Запобіжний пристрій дверцят можна зняти, виконавши послідовність дій, показану на малюнках (див. мал. 2).



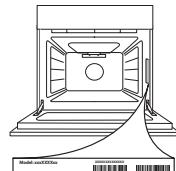
\* Доступно лише на деяких моделях

▀ Завантажте повний «Довідник із використання» з веб-сайту [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) для отримання додаткової інформації про ваш виріб



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

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



**Whirlpool**



400011632992/B