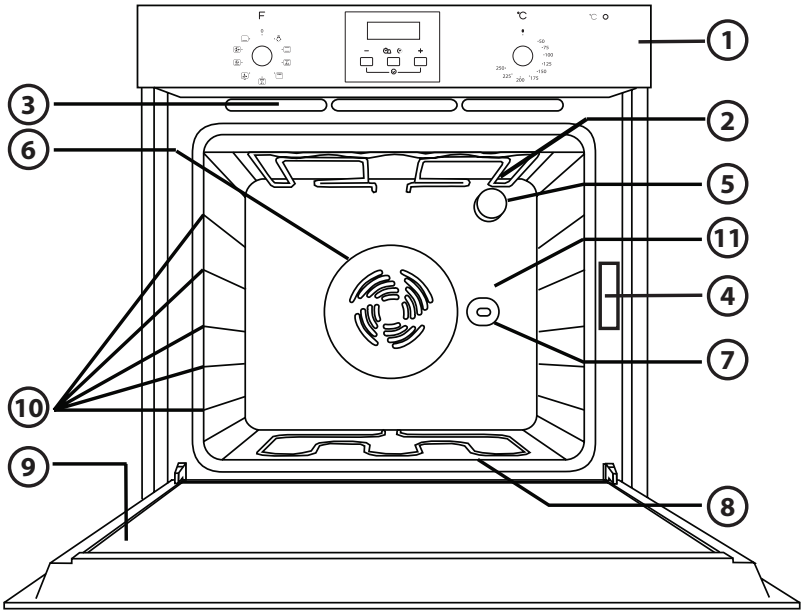
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.whirlpool.eu/register**

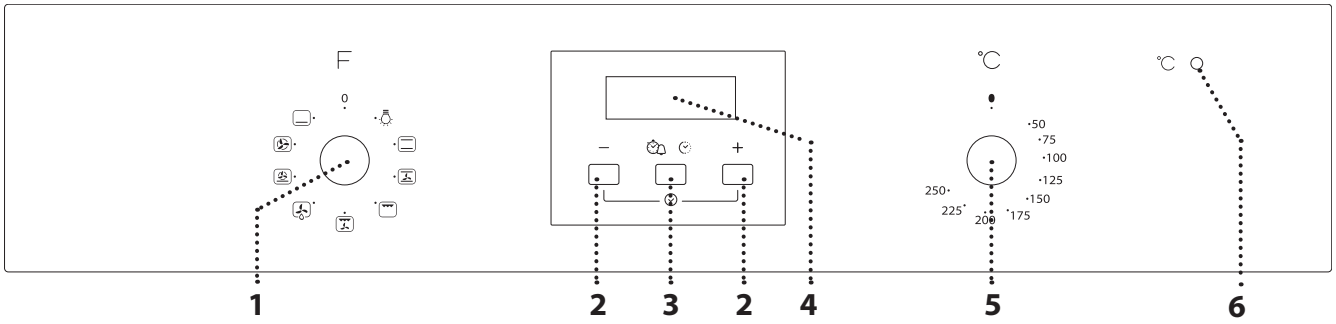
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling system (if present)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Light
6. Baking ventilation system (if present)
7. Turnspit (if present)
8. Lower heating element (not visible)
9. Door
10. Position of shelves
11. Rear wall

CONTROL PANEL



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

2. +/- BUTTON
To decrease or increase the value shown on the display.

3. TIME BUTTON
For selecting the various settings: duration, timer.

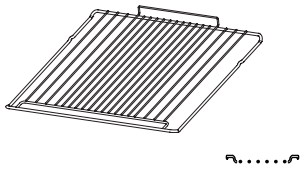
4. DISPLAY

5. THERMOSTAT KNOB
Turn to select the temperature you require.

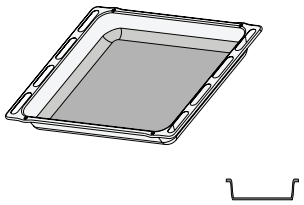
6. LED THERMOSTAT/ PREHEATING
Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature is reached.

ACCESSORIES

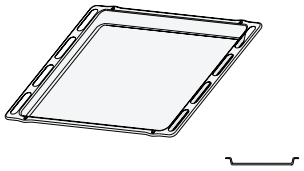
WIRE SHELF



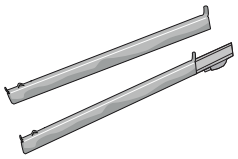
DRIP TRAY (IF PRESENT)



BAKING TRAY



SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)



The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.
Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

USING THE ACCESSORIES

• Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the shelf guide as far as possible.

The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides.

FUNCTIONS

OFF
To stop cooking and switch off the oven.

LAMP
To switch the oven light on/off.

CONVENTIONAL
To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 2nd shelf. Preheat the oven to the required temperature. The thermostat led turns off when the oven is ready and food can be placed in it.

CONVECTION BAKE
For baking cakes with liquid filling (sweet or savoury) on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly. Use the 2nd shelf to cook on one shelf only, and the 2nd and 4th to cook on two shelves. Preheat the oven before cooking.

GRILL
To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd shelf, adding approx. half a litre of water. Preheat the oven f or 3-5 min. During cooking the oven door must remain closed.

TURBO GRILL
To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.

DEFROST
To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.

BOTTOM + CONVECTION BAKE
For cooking fruit, cakes, vegetables, pizza, poultry, etc. on a single level.

FORCED AIR
Also to cook different types of food requiring the same cooking temperature (e.g. fish, vegetables, cakes) on a maximum of two shelves at the same time. This function allows cooking without odours being transferred from one food to another. It is advisable to use the 2nd level to cook on a single shelf. To cook on two shelves, it is advisable use the 1st and 3rd levels, preheating the oven first.

BOTTOM
Use this function after cooking to brown the bottom of the dish. It is advisable to place the food on the 1st /2nd cooking level. The function can also be used for slow cooking, such as vegetables and meat stews; in this case use the 2nd cooking level. The oven does not have to be preheated.

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. SETTING THE TIME

You will need to set the time of the day when you switch on the appliance for the first time: “AUTO” and “0.00” flash on the display.



To set the time of day, press buttons — and + at the same time: Set the time of day using the + and — buttons.
Press the *time button* to confirm.
Having selected the desired time value, it is possible to change the alarm tone: the display shows “ton 1”.



To select the desired tone, press button — , then press the *time button* to confirm.

Please note: To change the time of the day afterwards for example following lengthy power outages, proceed as described above.

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, preferably using the “Convection Bake” function. The oven must be empty during this time.
Follow the instructions for setting the function correctly.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require.

2. ACTIVATE A FUNCTION

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

To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to O and ● .

3. PREHEATING

Once the function has been activated, the LED thermostat will switch on signalling that the preheating process has begun.
At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating 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.

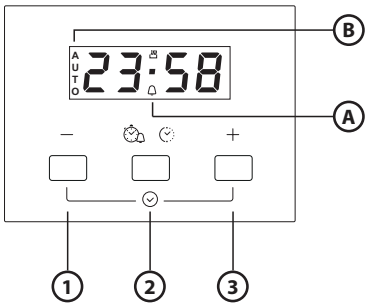
. USING THE ELECTRONIC PROGRAMMER

By pressing the *time button* it is possible to select various mode to keep or program the cooking time.

Please note: After few seconds without any interaction, a buzzer sounds and all settings will be confirmed.

1. Button – : to decrease the value shown on the display
2. Button : for selecting the various settings:
   a. Timer
   b. Cooking time

A. The symbol indicates that the timer function is in operation
B. The AUTO symbol confirms the setting has been made



SETTING THE MINUTE MINDER

This option does not interrupt or activate cooking but allows you to use the display as a timer, both while a function is active and when the oven is off.
To activate the timer, long press the *time button*: the symbol flashes on the display (1).
Use the + and — buttons to set the desired duration: the countdown begins after a few seconds. The display shows the time of the day and the remains lit, confirming the timer has been set (2).

At the end, long press the *time button* to deactivate the alarm.



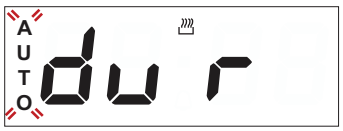


Please note: To view the countdown and change it if necessary, press the time button 2 seconds again.

SETTING THE DURATION

After selecting and activating the function, in order to stop it automatically, you can set a cooking time.
Long press the *time button*: the 🔔 symbol flashes (3).
Press the *time button* again: DUR and AUTO will flash on the display (4).
Set the duration using the + and — buttons.
After a few seconds, the display will show the time of the day while AUTO remains lit, confirming the setting (5).







Please note: To see how much time is left and change the remaining cooking time repeat the steps above.

When the set cooking time is over, an alarm will sound and the cooking will be stopped (6).



Long press the *time button* to deactivate the alarm.
Return the *selection knob* and *thermostat knob* to 0 and ● to switch off the oven.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEATING	SHELF (FROM BOTTOM)	TEMP. (°C)	TIME (MIN)	ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	2	150-175	35-90	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	150-170	30-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf
						Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	2	150-190	30-85	Drip tray/ baking tray or cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	150-190	35-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf
						Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits / Tartlets		Yes	2	160-175	20-45	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	150-175	20-45	Shelf 3: wire shelf
						Shelf 1: drip tray / baking tray
Choux buns		Yes	2	175-200	30-40	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	170-190	35-45	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray / baking tray
Meringues		Yes	2	100	110-150	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	100	130-150	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray / baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	2	190-250	12-50	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	190-250	25-50	Shelf 1: oven tray on wire shelf
						Shelf 3: drip tray / baking tray
Frozen pizza		Yes	2	250	10-15	Shelf 1: Drip tray / baking tray or wire shelf
		Yes	1-3	250	10-20	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray / baking tray
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	2	175-200	40-50	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	175-190	55-65	Shelf 3: cake tin on wire shelf
						Shelf 1: cake tin on wire shelf
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	2	175-200	20-30	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	175-200	25-45	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray / baking tray
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	2	200	45-55	Oven tray on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 Kg		Yes	2	200	80-110	Drip tray or oven tray on wire shelf
Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg		Yes	2	200	50-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Turkey / Goose 3 Kg		Yes	1/2	200	80-130	Drip tray or oven tray on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	2	175-200	40-60	Drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	2	175-200	50-60	Oven tray on wire shelf

RECIPE	FUNCTION	PREHEATING	SHELF (FROM BOTTOM)	TEMP. (°C)	TIME (MIN)	ACCESSORIES
Toast		Yes	4	200	2-5	Grill
Fish fillets / steaks		Yes	4	200	20-30	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	4	200	30-40	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Roast chicken 1- 1.3 Kg		-	2	200	55-70	Shelf 2: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
						Shelf 1: drip tray with water
Roast chicken 1- 1.3 Kg		-	2	200	60-80	Shelf 2: turnspit
						Shelf 1: drip tray with water
Roast Beef rare 1 Kg		-	2	200	35-45	Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Leg of lamb / Shanks		-	2	200	60-90	Drip tray or oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Roast potatoes		-	2	200	45-55	Drip-tray / baking tray (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
Vegetable gratin		-	2	200	20-30	Oven tray on wire shelf
Lasagna & Meat		Yes	1-3	200	50-100	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Meat & Potatoes		Yes	1-3	200	45-100	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Fish & Vegetables		Yes	1-3	175	30-50	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf

The times given in the table are for cooking done with delayed start mode (if available). Cooking times may be longer, depending on the dish.
N.B.: the cooking function symbols can be slightly different from the drawing.
N.B.: cooking times and temperatures are approximate for 4 portions.

RECOMMENDED USE AND TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding pre-heating (where required). Cooking temperatures and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, then move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain best results, follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves. When cooking food that contains lots of water, preheat the oven.

Cooking different foods at the same time
Using the "CONVECTION BAKE" function (if present), you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires less cooking time and leave food which requires longer cooking time in the oven.

Desserts
• Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only. Use dark coloured metal cake tins and always position them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.
• To check whether a raising cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
• If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.
• If the cake "sinks" during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.
• For sweets with moist fillings (cheesecake or fruit pies) use the "CONVECTION BAKE" function (if present). If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

Meat
• Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.

• When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To avoid the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.
To collect the cooking juices it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

Turnspit (only in some models)
Use this accessory to evenly roast large pieces of meat and poultry. Place the meat on the spit rod, tying it with string if chicken, and check that it is secure before inserting the rod in the seat located on the front wall of the oven and resting it on the respective support. To avoid smoke and to collect cooking juices, it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water on the first level. The rod has a plastic handle which must be removed before starting to cook, and used at the end of cooking to avoid burns when taking the food out of the oven.

Pizza
Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

Rising function (present only in specific models)
It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25 °C). Proving time for a 1 Kg batch of pizza dough is around one hour.

MAINTENANCE AND CLEANING

Do not use steam cleaning equipment.	**Carry out the required operations with the oven cold.**	**Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.**
Use protective gloves during all operations.	**Disconnect the appliance from the power supply.**	

EXTERIOR SURFACES
Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

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

• The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass www.
• Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
• The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven: Extract the heating element from its seating, then lower it. To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.

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

REPLACING THE LAMP

1. Disconnect the oven from the power supply.

2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.

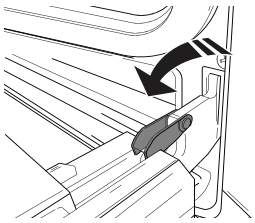
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.

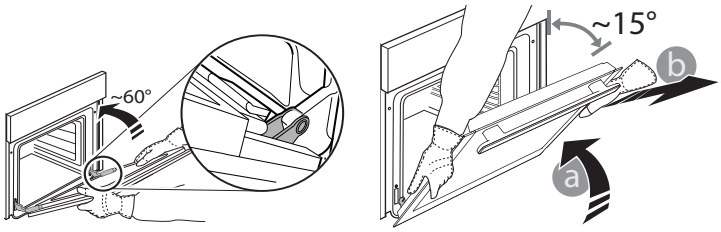
The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.
- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



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



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

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

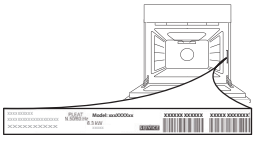
4. Lower the door and then open it fully.
Lower the catches into their original position: make sure that you lower them down completely.

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

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre.

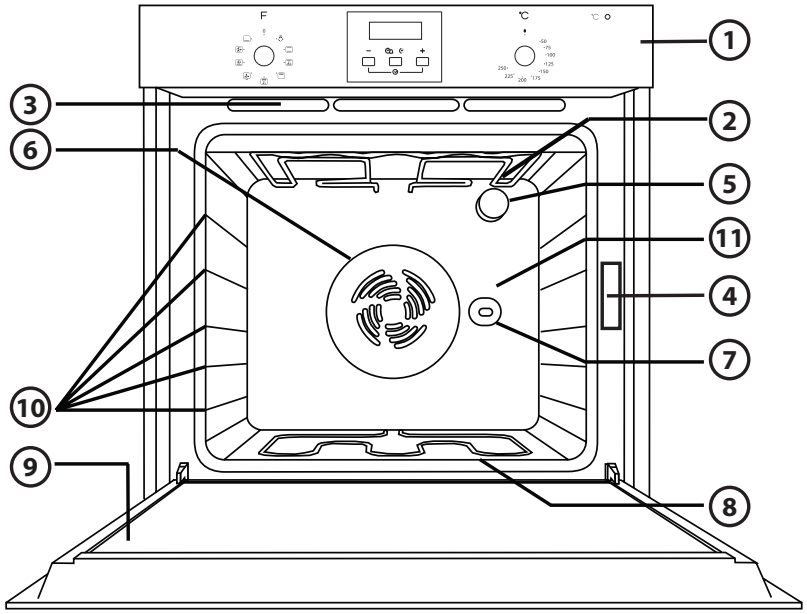
You can download the Safety Instructions, User Manual, Product Fiche and Energy data by:
• Visiting our website **docs.whirlpool.eu**
• Using QR Code
• Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK WHIRLPOOL
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na **www.whirlpool.eu/register**

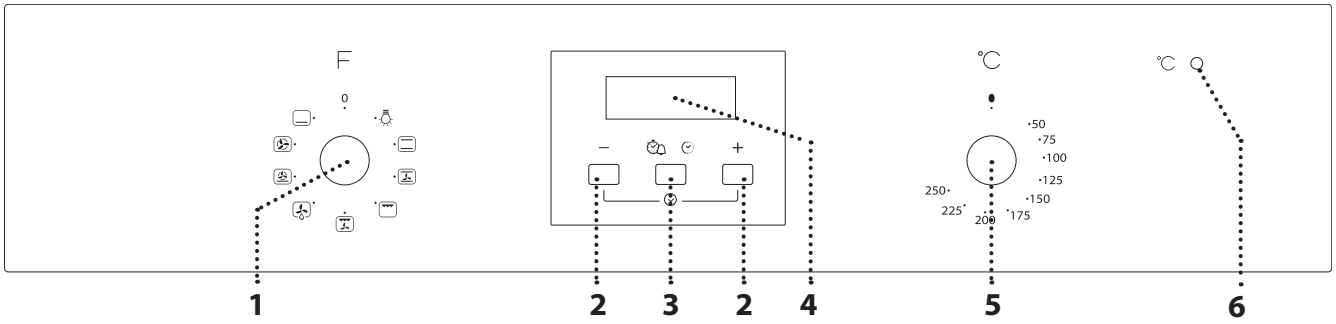
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní pokyny.

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso / gril
3. Systém chlazení (je-li jím model vybaven)
4. Typový štítek (neodstraňujte jej)
5. Světlo
6. Ventilační systém pro pečení (je-li jím model vybaven)
7. Otočný rožeň (je-li jím model vybaven)
8. Spodní topné těleso (není vidět)
9. Dvířka
10. Polohy roštů
11. Zadní stěna

OVLÁDACÍ PANEL



1. OVLADAČ VÝBĚRU
Pro zapínání trouby výběrem funkce.
Přejete-li si troubu vypnout, otočte do polohy O.

2. TLAČÍTKO +/–
Pro snížení hodnoty zobrazené na displeji.

3. ČASOVÉ TLAČÍTKO
Pro volbu různých nastavení: doby trvání, časovače (minutky).

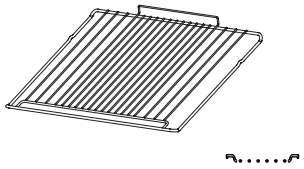
4. DISPLEJ

5. OVLADAČ TERMOSTATU
Otočením nastavíte požadovanou teplotu.

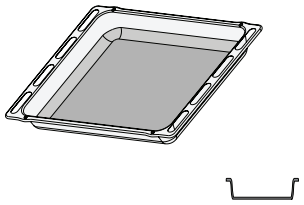
6. LED KONTROLKA TERMOSTATU/PŘEDEHŘEVU
Zapíná se během fáze vyhřívání trouby. Po dosažení požadované teploty zhasíná.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

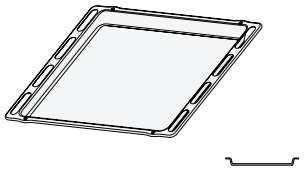
ROŠT



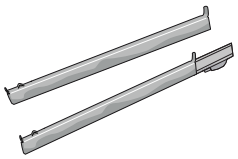
ODKAPÁVACÍ (HLUBOKÝ) PLECH (JE-LI SOUČÁSTÍ)



PLECH NA PEČENÍ



POSUVNÉ PRVKY (JEZDCE) (JSOU-LI SOUČÁSTÍ)



Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.
V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

• Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru). Poté zasuňte rošt horizontálně podél vodicích mřížek co nejvíce dozadu.

Další příslušenství, jako je např. plech na pečení, se vkládá horizontálně zasunutím do vodicích mřížek.

FUNKCE

0 VYPNUTO
Slouží k přerušení pečení a vypnutí trouby.

OSVĚTLENÍ
Slouží k zapnutí/vypnutí osvětlení trouby.

TRADIČNÍ
Slouží k pečení jakéhokoli jídla na jednom roštu. Používejte druhou úroveň drážek. Troubu předehřejte na požadovanou teplotu. Zhasnutí kontrolky termostatu signalizuje, že je možné vložit do trouby jídlo.

TRADIČNÍ PEČENÍ
K pečení jídel s tekutou náplní (sladkých nebo slaných) na jedné úrovni. Tato funkce je ideální také pro pečení na dvou úrovních. Doporučujeme vyměnit polohu jídel, dosáhnete tak rovnoměrnějšího propečení. Při pečení na jedné úrovni drážek použijte 2. úroveň drážek, při pečení na dvou úrovních 2. a 4. úroveň. Před pečením troubu předehřejte.

GRIL
Ke grilování kotlet, ražniči a klobás, zapékání zeleniny nebo opečení chleba. Umístěte jídlo na 4. úroveň drážek. Při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech k zachycování vytékajících šťáv. Zasuňte jej do 3. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu předehřívejte po dobu přibližně na 3-5 min. Během pečení musejí dvířka zůstat zavřená.

TURBOGRIL
Slouží k pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). Jídlo umístěte do střední polohy. Doporučujeme použít odkapávací plech k zachycování vytékajících šťáv. Zasuňte ho do první nebo druhé úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Během pečení doporučujeme maso obracet, aby rovnoměrně zhnědlo po všech stranách. Troubu nemusíte předehřívat. Dvířka trouby musí být při pečení zavřená.

ROZMRAZOVÁNÍ
Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.

DOLNÍ OHŘEV + TRADIČNÍ PEČENÍ
K pečení na jedné úrovni například ovoce, dortů a koláčů, zeleniny, pizzy a drůbeže.

HORKÝ VZDUCH
Také k pečení různých jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení na maximálně dvou úrovních (např. ryb, zeleniny, koláčů). Tato funkce umožňuje pečení bez přenosu vůní z jednoho jídla na druhé. K pečení na jedné úrovni doporučujeme používat 2. úroveň drážek. K pečení na dvou úrovních používejte 1. a 3. úroveň drážek a troubu nejprve předehřejte.

DOLNÍ OHŘEV
Tuto funkci používejte až po upečení, aby se spodní části pokrmu propekla dozlatova. Doporučujeme používat 1./2. úroveň drážek. Tuto funkci lze využít rovněž k pomalé tepelné úpravě jako např. u zeleniny a dušeného masa; i v tomto případě používejte 2. úroveň drážek. Troubu nemusíte předehřívat.

PRVNÍ POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

1. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

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



Chcete-li nastavit denní čas, stiskněte současně tlačítka — a +: Pomocí tlačítek + a — nastavte denní čas.
Pro potvrzení stiskněte *časové tlačítko*.
Poté, co jste zvolili požadovaný čas, můžete změnit tón upozornění: na displeji se zobrazí „tón 1“.



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

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

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.
Doporučujeme zvolit funkci „Tradiční pečení“ a zahřívat troubu na 250 °C po dobu přibližně jedné hodiny. V této době musí být trouba prázdná.
Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

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

2. AKTIVUJTE FUNKCI

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

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

3. PŘEDEHŘEV

Poté, co je tato funkce jednou aktivována, zapne se LED kontrolka termostatu, což signalizuje, že byl zahájen proces předehřevu.
Na konci tohoto procesu LED kontrolka termostatu zhasne, což signalizuje, že trouba dosáhla nastavené teploty: V tomto okamžiku vložte jídlo do trouby a pokračujte v pečení.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před uplynutím doby předehřevu může nežádoucím způsobem ovlivnit konečný výsledek.

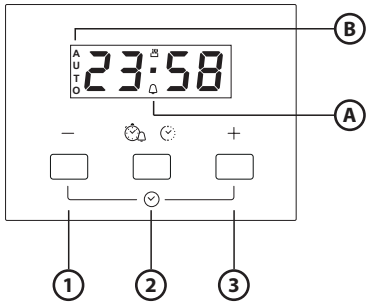
. POUŽITÍ ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORU

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

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

1. Tlačítko – : pro snížení hodnoty zobrazené na displeji
2. Tlačítko : pro volbu různých nastavení:
   a. Časovač
   b. Doba pečení
3. Tlačítko „+“: pro zvýšení hodnoty zobrazené na displeji

A. Symbol znamená, že funkce časovače je aktivní
B. Symbol AUTO potvrzuje provedení nastavení



NASTAVENÍ ČASOVAČE (MINUTKY)
Provedením této volby nedochází k přerušení nebo aktivaci funkce pečení, ale umožní vám to použít displej jako časovač, a to buď v průběhu samotné funkce, nebo při vypnuté troubě.
Pro aktivaci časovače stiskněte dlouze *časové tlačítko*: na displeji (1) bude blikat symbol .
Použijte tlačítka + a — a nastavte požadovanou dobu trvání: po několika sekundách začne odpočítávání.
Na displeji je zobrazen denní čas a zůstává rozsvícený symbol jako potvrzení, že časovač byl nastaven (2).

Na konci dlouze stiskněte *časové tlačítko*, kterým se dezaktivuje alarm.





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

NASTAVENÍ DOBY OHŘEVU

Poté, co jste vybrali a aktivovali funkci, můžete za účelem jejího automatického ukončení nastavit dobu přípravy.
Dlouze stiskněte *časové tlačítko*: bude blikat symbol (3) 🔔.
Opětovně dlouze stiskněte *časové tlačítko*: na displeji (4) bude blikat „DUR“ a „AUTO“.
Dobru přípravy nastavíte pomocí tlačítek + a —.
Po několika sekundách se na displeji zobrazí denní čas a zůstane svítit symbol „AUTO“ jako potvrzení o provedeném nastavení (5).







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

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



Dlouze stiskněte *časové tlačítko* , kterým alarm deaktivujete. Pro vypnutí trouby vraťte *knoflík výběru* a *knoflík termostatu* do polohy 0 a ●.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	ÚROVEŇ DRÁŽEK (ODSPODU)	TEPL. (°C)	ČAS (MIN)	PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	2	150–175	35–90	Dortová forma na roštu
		Ano	1–3	150–170	30–90	Úroveň 3: Dortová forma na roštu
						Úroveň 1: dortová forma na roštu
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		Ano	2	150–190	30–85	Hluboký plech / plech na pečení nebo pekáč na drátěném roštu
		Ano	1–3	150–190	35–90	Úroveň 3: Dortová forma na roštu
						Úroveň 1: dortová forma na roštu
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	2	160-175	20–45	Hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1–3	150–175	20–45	Úroveň 3: rošt
						Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Odpalované pečivo		Ano	2	175–200	30–40	hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1–3	170–190	35–45	Úroveň 3: plech na pečení na roštu
						Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Pusinky		Ano	2	100	110–150	hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1–3	100	130–150	Úroveň 3: plech na pečení na roštu
						Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Chléb/pizza/focaccia		Ano	2	190–250	12–50	hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1-3	190–250	25–50	Úroveň 1: plech na pečení na roštu
						Úroveň 3: hluboký plech / plech na pečení
Zmražená pizza		Ano	2	250	10–15	Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení nebo rošt
		Ano	1–3	250	10–20	Úroveň 3: plech na pečení na roštu
						Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	2	175–200	40–50	Dortová forma na roštu
		Ano	1–3	175–190	55–65	Úroveň 3: Dortová forma na roštu
						Úroveň 1: dortová forma na roštu
Pečivo z listového těsta		Ano	2	175–200	20–30	hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1–3	175–200	25–45	Úroveň 3: plech na pečení na roštu
						Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Lasagne / zapékané těstoviny / masové cannelloni / nákypy		Ano	2	200	45–55	Plech na pečení na roštu
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové 1 kg		Ano	2	200	80–110	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
Kuře / králík / kachna 1 kg		Ano	2	200	50-100	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
Husa / krocan 3 kg		Ano	1/2	200	80–130	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	ÚROVEŇ DRÁŽEK (ODSPODU)	TEPL. (°C)	ČAS (MIN)	PŘÍSLUŠENSTVÍ
Ryba pečená v troubě / v alobalu či papilotě (filety, celá ryba)		Ano	2	175–200	40–60	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	2	175–200	50–60	Plech na pečení na roštu
Topinky/toasty		Ano	4	200	2–5	Gril
Rybí filé / steaky		Ano	4	200	20–30	Úroveň 4: rošt (v polovině pečení obraťte) Úroveň 3: hluboký plech s vodou
Klobásy / kebaby / žebírka / hamburgery		Ano	4	200	30-40	Úroveň 4: rošt (v polovině pečení obraťte) Úroveň 3: hluboký plech s vodou
Pečené kuře 1-1,3 kg		–	2	200	55–70	Úroveň 2: rošt (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte) Úroveň 1: hluboký plech s vodou
Pečené kuře 1-1,3 kg		–	2	200	60–80	Úroveň 2: otočný rožeň Úroveň 1: hluboký plech s vodou
Krvavý rostbíf o hmotnosti 1 kg		–	2	200	35–45	Plech na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Jehněčí kýta/kýty		–	2	200	60–90	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Pečené brambory		-	2	200	45–55	Hluboký plech nebo plech na pečení (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Zapékaná zelenina		-	2	200	20–30	Plech na pečení na roštu
Lasagne a maso		Ano	1–3	200	50–100	Úroveň 3: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
Maso a brambory		Ano	1–3	200	45–100	Úroveň 3: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
Ryby a zelenina		Ano	1–3	175	30–50	Úroveň 3: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu

Časy uvedené v tabulce jsou pro pečení s odloženým startem (je-li k dispozici). Časy pečení mohou být i delší, závisí na množství pokrmu.
POZNÁMKA: Symboly tepelné úpravy se od nákresu mohou mírně lišit.
POZNÁMKA: Časy pečení a teplota platí přibližně pro 4 porce.

RADY A DOPORUČENÍ K POUŽÍVÁNÍ

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka udává nejlepší funkci k pečení daného jídla na jedné nebo více úrovních drážek současně. Doby pečení se počítají od okamžiku vložení pokrmů do trouby a nezahrnují předehřátí (které se používá u některých receptů). Teploty a doby pečení jsou pouze orientační, protože se mohou měnit podle množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty. Pokud jídlo nebude dostatečně propečené, nastavené hodnoty zvyšte. Použijte dodávané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete také použít nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tak doba pečení mírně prodlouží. Chcete-li mít jídlo dobře upečené, dodržujte rady uvedené v tabulce pečení pro volbu příslušenství (dodávané s troubou), a postavte ho na doporučenou úroveň drážek. Při pečení jídel s velkým obsahem vody troubu předehřejte.

Současné pečení různých pokrmů
Pomocí funkce „TRADIČNÍ PEČENÍ“ (je-li u modelu) můžete péct různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení, najednou (například: ryby a zeleninu), na různých úrovních drážek. Jídlo, které vyžaduje kratší dobu pečení, vyjměte dřív, a jídlo s delší dobou pečení ponechejte v troubě.

Dezerty
• Jemné dezerty pečte pouze s funkcí tradičního pečení na jednom roštu. Používejte tmavě zbarvené kovové formy a vždy je položte na rošt trouby. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci nuceného oběhu vzduchu a uspořádejte formy na roštech tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.
• Chcete-li zjistit, zda je kynutý koláč již upečený, zapíchněte do jeho středu párátko. Pokud je vytáhnete čisté, je koláč upečený.
• Jestliže použijete dortové formy s nepřilnavým povrchem, nevymazávejte okraje máslem, protože koláč by se nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.
• Jestliže koláč během pečení „klesne“, nastavte příště nižší teplotu. Můžete také snížit množství tekutiny v těstě a méně těsto míchat.
• Pro moučníky s velkým množstvím náplně (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci „TRADIČNÍ PEČENÍ“ (je-li u modelu). Jestliže je spodní část koláče promáčená, snižte rošt a před vložením náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

Maso
• Použijte jakýkoliv plech na pečení nebo nádobu z pyrexu vhodnou pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Když je pečeně upečená, nechte ji v troubě odpočívat ještě dalších 10–15 minut, nebo ji zabalte do alobalu.
• Pokud si přejete maso grilovat, za účelem dosažení rovnoměrného propečení maso nařežte po celé délce na stejně silné dílky. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Rošt s masem zasuňte do nižší polohy, aby bylo maso dále od grilu a na povrchu se nespálilo. Ve dvou třetinách pečení maso obraťte. Doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s masem odkapávací plech s půl litrem vody k zachycování vytékajících šťáv. V případě potřeby vodu dolijte.

Otočný rožeň (jen u některých modelů)
Toto příslušenství použijte k rovnoměrnému propečení velkých kusů masa a drůbeže. Maso napíchněte na jehlici rožně. Pokud připravujete kuře, připevněte je k rožni šňůrkou a před vložením do trouby zkontrolujte, zda nemůže spadnout. Jehlici zasuňte do přední části trouby a položte na příslušný držák. Doporučujeme zasunout do první úrovně drážek hluboký plech s půl litrem vody, který zabrání vzniku kouře v troubě a zachytí odkapávající tuk. Jehlice je opatřena plastovým držadlem, které je třeba před pečením odstranit. Opět je použijte na konci pečení, abyste se při vytahování jídla z trouby nespálili.

Pizza
Plech lehce vymažte tukem, aby byl spodek pizzy křupavý. Ve dvou třetinách pečení posypte pizzu mozzarellou.

Funkce kynutí (pouze u některých modelů)
Než vložíte těsto do trouby, vždy je raději přikryjte vlhkou utěrkou. Čas potřebný k vykynutí těsta pomocí této funkce je přibližně o třetinu kratší než kynutí při pokojové teplotě (20–25 °C). 1 kg těsta na pizzu vykyne asi za jednu hodinu.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Nepoužívejte parní čistič.

Všechny úkony provádějte s nasazenými ochrannými rukavicemi.

Požadované operace vykonávejte až tehdy, co trouba vychladne.

Odpojte spotřebič od zdroje napájení.

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

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

VNITŘNÍ POVRCHY

• Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, pokud možno pokud je ještě stále teplá, aby bylo možné odstranit skvrny po zbytcích jídla. Pro vysušení veškerého kondenzátu, který se vytvořil v návaznosti na přípravu jídel s vyšším obsahem vody, nechte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbičkou.
• Pro usnadnění čištění skla lze dvířka snadno demontovat a poté znovu namontovat www.
• Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
• Aby bylo možné vyčistit horní desku trouby, horní topné těleso grilu lze posunout směrem dolů: Vyjměte topný článek z jeho usazení a poté jej posuňte směrem dolů. Topný článek vrátíte na místo tak, že jej nazdvihnete, lehce zatáhnete směrem k sobě a ujistíte se, že držák je řádně usazen.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

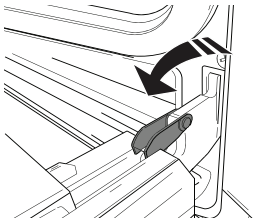
1. Odpojte troubu od zdroje energie.
2. Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Upozornění: Používejte pouze žárovky 25–40 W / 230 V typ E-14, T300°C nebo halogenové žárovky 20–40 W / 230 V typ G9, T300°C, které jsou k dostání v servisním středisku.

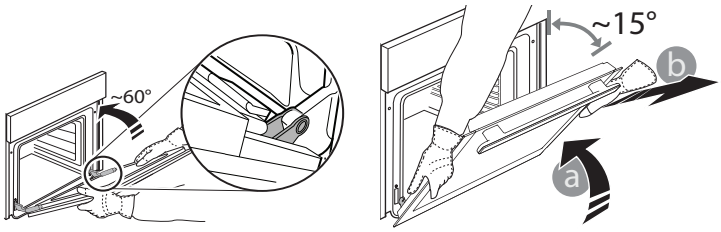
Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.
– Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holýma rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit.
Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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



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



Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

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

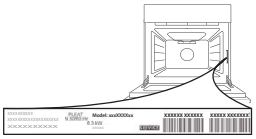
4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je zcela otevřete.
Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.

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

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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

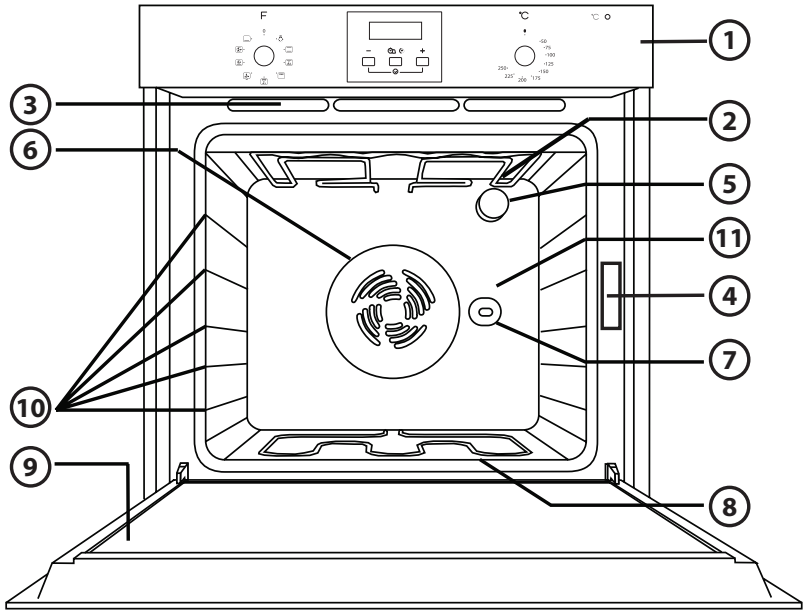
Bezpečnostní pokyny, návod k použití, štítek výrobku a energetické údaje můžete:
• naší webové stránky **docs.whirlpool.eu**,
• stáhnout pomocí naskenování QR kódu;
• případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo najdete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT
Registrer venligst dit produkt på **www.whirlpool.eu/register**, for at modtage en mere komplet assistance

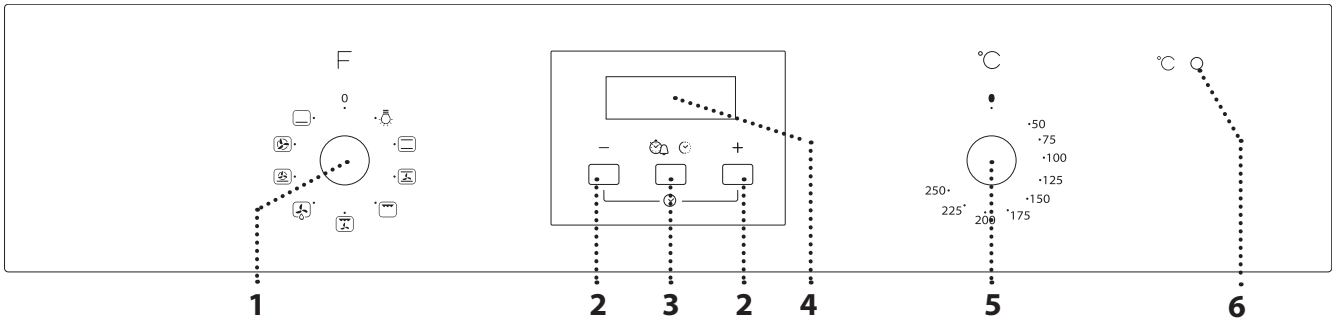
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Øverste varmelegeme/grill
3. Afkølingssystem (afhængigt af model)
4. Typeplade (må ikke fjernes)
5. Let
6. Ventilationssystem til bagning (afhængigt af model)
7. Drejespid (afhængigt af model)
8. Nederste varmelegeme (ikke synligt)
9. Låge
10. Ribbernes placering
11. Bagbeklædning

BETJENINGSPANEL



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

2. KNAPPEN +/-
Til at reducere eller øge den viste værdi på displayet.

3. KNAPPEN KLOKKESLÆT
Til valg af forskellige indstillinger: Varighed, minutur.

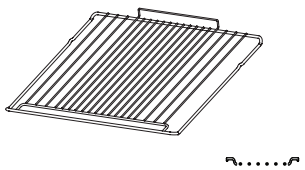
4. DISPLAY

5. TERMOSTATKNAP
Drej herpå, for at markere den ønskede temperatur.

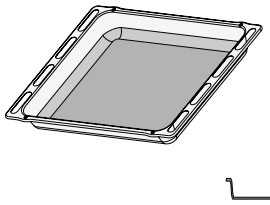
6. KONTROLLAMPE FOR TERMOSTAT/FORVARME
Den tænder under opvarmningen. Den slukker, når den ønskede temperatur er nået.

TILBEHØR

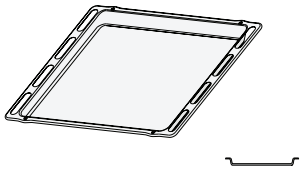
RIST



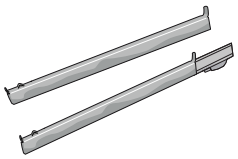
DRYPPEBAKKE (AFHÆNGIGT AF MODEL)



BAGEPLADE



SKYDERIBBER (AFHÆNGIGT AF MODEL)



Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.
Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

BRUG AF TILBEHØR

• Sæt risten i den ønskede ribbe ved at holde en smule på skrå, så bagsiden med den hævede del (vendt opad) anbringes først. Skub den herefter vandret ind langs skinnen og helt i bund.

Det andet tilbehør, så som bagepladen, sættes i vandret, ved at skubbe dem i langs skinnerne.

FUNKTIONER

0 OFF
Til afbrydelse af tilberedningen og slukning af ovnen.

PÆRE
Til tænding/slukning af ovnlyset.

OVER-/UNDERVARME
Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Brug 2. ribbe. Forvarm ovnen til den ønskede temperatur. Termostatkontrollampen slukker, når ovnen er klar, og maden kan sættes i ovnen.

VARMLUFTSBAGNING
Til bagning af tærter med fyld på én ribbe. Denne funktion kan også bruges til tilberedning på to ribber. Byt om på retterne undervejs, så der opnås en mere ensartet tilberedning. Brug 2. ribbe til tilberedning på én ribbe, og 2. og 4. ribbe til tilberedning på to ribber. Det anbefales at forvarme ovnen inden tilberedningen.

GRILL
Til grilning af entrecote, grillspyd, medisterpølse, gratinering af grøntsager og ristning af brød. Det anbefales at anbringe maden på 4. ribbe. Ved grilning af kød anbefales det at anvende en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 3. ribbe. Forvarm ovnen i 3-5 min. Under tilberedningen skal ovnens låge være lukket.

TURBO GRILL
Til stegning af store kødstykker (lammekølle, oksesteg, kylling). Anbring maden på de midterste ribber. Anvend en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 1. eller 2. ribbe. Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovnlågen skal holdes lukket under tilberedningen.

OPTØNING
Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.

UNDERVARME + VARMLUFTSBAGNING
Til tilberedning på én ribbe af f.eks. frugt, tærter, grøntsager, pizza, fjerkræ.

VARMLUFT
Også til samtidig tilberedning på op til to ribber af (forskellige) retter, der skal tilberedes ved samme temperatur (f.eks. fisk, grøntsager, kager). Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes. Det anbefales at bruge 2. ribbe til tilberedning på en enkelt ribbe. Brug 1. og 3. ribbe, når der tilberedes på to ribber, og forvarm ovnen først.

UNDERVARME
Brug denne funktion efter tilberedningen til at brune rettens bund. Det anbefales at anbringe maden på 1. eller 2. ribbe. Funktionen kan også anvendes til langsom tilberedning af f.eks. grønsager og ragout; anvend 2. ribbe i dette tilfælde. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

FØRSTEGANGSBRUG AF APPARATET

1. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT

Det er nødvendigt, at indstille klokkeslættet første gang, man tænder for apparatet: “AUTO” og “0.00” blinker på displayet.



Tryk samtidigt på tasterne — og +, for at indstille klokkeslættet: Indstil klokkeslættet ved hjælp af knapperne + og —.
Tryk på *knappen klokkeslæt* for at bekræfte.
Efter indstilling af klokkeslættet er det muligt at ændre alarmens lyd: Displayet viser “ton 1”.



Tryk på knappen —, for at vælge den ønskede tone, og tryk herefter på knappen *Klokkeslæt*, for at bekræfte.

Bemærk: Følg den ovenstående procedure, for at ændre klokkeslæt, for eksempel efter et længerevarende strømsvigt.

2. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: Det er helt normalt.
Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden.
Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud.
Varm ovnen op til 250 °C i cirka en time, om muligt med funktionen "Varmluftsbagning". Oven skal være tom i dette tidsrum.
Følg anvisningerne for at indstille funktionen korrekt.

Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du har brugt apparatet for første gang.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Man vælger en funktion, ved at dreje *vælgeknappen* over på den ønskede funktions symbol.

2. AKTIVERING AF EN FUNKTION

Drej på *termostatknappen* for at indstille den ønskede temperatur og starte den valgte funktion.

Funktionen kan når som helst afbrydes, ved at dreje *vælgeknappen* og *termostatknappen* over på O og ●.

3. FORVARME

Efter aktivering af funktionen vil termostatens kontrollampe tænde, hvilket signalerer, at forvarmningsprocessen er startet.
Ved afslutningen af denne proces slukker termostatens kontrollampe, hvilket angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur: Sæt nu retten i ovnen, og begynd tilberedningen.

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt.

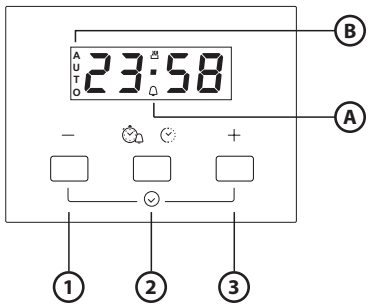
. BRUG AF DEN ELEKTRONISKE PROGRAMMERINGSFUNKTION

Ved tryk på *knappen klokkeslæt* kan man vælge forskellige tilstande, for at bibeholde eller programmere tilberedningstiden.

Bemærk: Efter et par sekunder uden indvirkning, lyder summetonen og alle indstillingerne bekræftes.

1. Tasten - : til at mindske værdien vist på displayet
2. Tasten : til valg af forskellige indstillinger:
   a. Timer
   b. Tilberedningstid
3. Knappen +: til at øge værdien vist på displayet

A. Symbolet angiver, at timerfunktionen er aktiv
B. Symbolet **AUTO** bekræfter, at indstillingen er udført



INDSTILLING AF MINUTUR

Denne funktion hverken afbryder eller aktiverer tilberedningen, men giver dig mulighed for at anvende displayet som en timer, både mens en funktion er aktiv, og mens ovnen er slukket.
Tryk langvarigt på *knappen klokkeslæt*, for at aktivere timeren: Symbolet blinker på displayet (1).
Indstil den ønskede varighed vha. knapperne + og — : Nedtællingen begynder efter få sekunder. Displayet viser klokkeslættet og forbliver tændt, for at bekræfte at timeren er indstillet (2).

Tryk ved afslutningen langvarigt på *knappen klokkeslæt* for at slå alarmen fra.



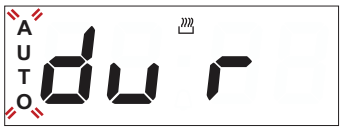


Bemærk: For at vise nedtællingen og eventuelt ændre den skal du trykke på knappen klokkeslæt i 2 sekunder igen.

INDSTILLING AF VARIGHED

Efter valg og aktivering af funktionen kan man indstille en tilberedningstid, for automatisk at stoppe tilberedningen.
Tryk langvarigt på *knappen klokkeslæt*: Symbolet blinker (3).
Tryk på knappen *Klokkeslæt* igen: DUR og AUTO blinker på displayet (4).
Indstil varigheden vha. tasterne + og —.
Displayet vil vise klokkeslættet efter få sekunder, og AUTO forbliver tændt, for at bekræfte indstillingen (5).







Bemærk: Gentag de ovenstående trin, for at se hvor lang tid der er tilbage eller ændre den tilbageværende tilberedningstid.

Når tilberedningstiden er gået, vil der lyde en alarm og tilberedningen stoppes (6).



Tryk langvarigt på *knappen klokkeslæt*, for at slå alarmen fra. Drej *vælgeknappen* og *termostatknappen* over på 0 og ● for at slukke for ovnen.

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	RIBBE (FRA BUNDEN)	TEMP. (°C)	TID (MIN)	TILBEHØR
Kager med hævemiddel		Ja	2	150-175	35-90	Tærteform på rist
		Ja	1-3	150-170	30-90	Ribbe 3: Tærteform på rist
						Ribbe 1: Tærteform på rist
Fyldte tærter (oste- og æbletærter, strudel)		Ja	2	150-190	30-85	Dryppebakke/bageplade eller tærteform på rist
		Ja	1-3	150-190	35-90	Ribbe 3: Tærteform på rist
						Ribbe 1: Tærteform på rist
Småkager / Tarteletter		Ja	2	160-175	20-45	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	150-175	20-45	Ribbe 3: rist
						Ribbe 1: Dryppebakke / Bageplade
Vandbakkelser		Ja	2	175-200	30-40	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	170-190	35-45	Ribbe 3: bradepande på rist
						Ribbe 1: Dryppebakke / Bageplade
Marengs		Ja	2	100	110-150	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	100	130-150	Ribbe 3: Bradepande på rist
						Ribbe 1: Dryppebakke / Bageplade
Brød/pizza/focacciaboller		Ja	2	190-250	12-50	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	190-250	25-50	Ribbe 1: Bradepande på rist
						Ribbe 3: Dryppebakke / Bageplade
Frossen pizza		Ja	2	250	10-15	Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade eller rist
		Ja	1-3	250	10-20	Ribbe 3: Bradepande på rist
						Ribbe 1: Dryppebakke / Bageplade
Småretter (grønsagstærter, quiche)		Ja	2	175-200	40-50	Tærteform på rist
		Ja	1-3	175-190	55-65	Ribbe 3: Tærteform på rist
						Ribbe 1: Tærteform på rist
Vol-au-vent / butterdejssnitter		Ja	2	175-200	20-30	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	175-200	25-45	Ribbe 3: bradepande på rist
						Ribbe 1: Dryppebakke / Bageplade
Lasagne / pastaret i ovn / Cannelloni / postejer		Ja	2	200	45-55	Bradepande på rist
Lam/kalv/okse/svin 1 kg		Ja	2	200	80-110	Dryppebakke eller bradepande på rist
Kylling/kanin/and 1 kg		Ja	2	200	50-100	Dryppebakke eller bradepande på rist
Kalkun / gås 3 kg		Ja	1/2	200	80-130	Dryppebakke eller bradepande på rist
Ovnstegt fisk / en papillote (filet, hel)		Ja	2	175-200	40-60	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	2	175-200	50-60	Bradepande på rist

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	RIBBE (FRA BUNDEN)	TEMP. (°C)	TID (MIN)	TILBEHØR
Toast		Ja	4	200	2-5	Grill
Fiskekoteletter/-fileter		Ja	4	200	20-30	Ribbe 4: Rist (vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 3: Dryppebakke med vand
Medisterpølse /grillspyd /spareribs / hakkebøf		Ja	4	200	30-40	Ribbe 4: Rist (vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 3: Dryppebakke med vand
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Ribbe 2: Rist (vend om nødvendigt maden, når to tredele af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 1: Dryppebakke med vand
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Ribbe 2: drejespid
						Ribbe 1: Dryppebakke med vand
Oksesteg rødstegt 1 Kg		-	2	200	35-45	Bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Lammekølle/skank		-	2	200	60-90	Dryppebakke eller bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Ovnstegte kartofler		-	2	200	45-55	Dryppebakke/bageplade (vend om nødvendigt retten, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået)
Grøntsagsgratin		-	2	200	20-30	Bradepande på rist
Lasagne og kød		Ja	1-3	200	50-100	Ribbe 3: Bradepande på rist
						Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist
Kød & Kartofler		Ja	1-3	200	45-100	Ribbe 3: Bradepande på rist
						Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist
Fisk og grøntsager		Ja	1-3	175	30-50	Ribbe 3: Bradepande på rist
						Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist

De tider, der er angivet i tabellen, gælder for tilberedning udført med udskudt start (hvis funktionen findes).
Tilberedningstiderne kan være længere afhængigt af retten.
NB: Symbolerne for tilberedningsfunktioner kan være lidt anderledes end på illustrationerne.
NB: Tilberedningstider og -temperaturer er kun vejledende og gælder for 4 portioner.

RÅD

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver, hvilken funktion det er bedst at bruge til en bestemt madvare, der skal tilberedes på én ribbe eller flere ribber samtidigt. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Temperaturerne og tilberedningstiderne er kun vejledende, og de afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede værdier, og fortsæt med de højere værdier, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bradepander af mørkt metal. Gryder og tilbehør af pyrex eller stentøj kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt. Følg rådene i tilberedningstabellen vedrørende valg af det (medfølgende) tilbehør, der skal placeres på de forskellige ribber, så det bedste resultat opnås. Forvarm ovnen, når du tilbereder retter med højt væskeindhold.

Samtidig tilberedning af forskellige madvarer
Når funktionen "VARMLUFTSBAGNING" (hvis den findes) anvendes, kan der tilberedes forskellige madvarer, der kræver samme temperatur, samtidigt (f.eks. fisk og grønsager) på forskellige ribber. Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.

Desserter
• Tilbered desserter med Over-/undervarme på én ribbe. Brug tærteforme af mørkt metal, og anbring dem på den medfølgende rist. Ved tilberedninger på flere ribber skal varmluftfunktionen anvendes, og tærteformene skal anbringes forskudt på ristene, så luften cirkulerer bedre.
• Brug en tandstikker til at kontrollere, om tærten er færdigbagt. Den er bagt, hvis tandstikkeren er tør.
• Hvis der anvendes tærteforme med slip-let belægning, må formenes kanter ikke smøres, da dette kan medføre, at bagværket ikke hæver ensartet.
• Hvis bagværket falder sammen under tilberedningen, skal der tilberedes ved en lavere temperatur næste gang. Desuden kan der bruges mindre væske, og dejen kan omrøres mere forsigtigt.
• Når der tilberedes frugt- eller ostetærter, skal funktionen "VARMLUFTSBAGNING" anvendes (hvis den findes). Hvis tærtens bund er for fugtig, skal der anvendes en ribbe på et lavere niveau. Drys tærtebunden med rasp eller knust kiks, før fyldet kommes på.

Kød
• Brug en bradepande eller et velegnet ovnfast fad af passende størrelse til kødet. Det anbefales at komme lidt bouillon i bunden af fadet, når der tilberedes stege, da det gør stegen mere saftig og velsmagende. Lad stegen hvile i ovnen i 10-15 minutter, når den er færdigstegt, eller pak den ind i aluminiumsfolie.
• Vælg kødstykker med en ensartet tykkelse, når du vil grille kød, for at opnå et ensartet resultat. Tykke kødstykker kræver længere tilberedningstid. Anbring derfor risten på en af de laveste ribber, for at undgå at kødets overflade bliver brændt under grilningen. Vend kødet, når 2/3 af tilberedningstiden er gået. Ved grilning af kød anbefales det at anbringe en dryppebakke med en halv liter vand lige under risten med kødstykkerne til opsamling af kødsaften. Kom mere vand i efter behov.

Drejespid (kun i nogle modeller)
Dette tilbehør bruges til ensartet stegning af store kødstykker og fjerkræ. Sæt kødet på spiddet (bind fjerkræ sammen med kødsnor), og sørg for, at det sidder godt fast, før spiddet sættes på plads på ovnens forvæg og anbringes, så det hviler på støtten. Det anbefales at anbringe en dryppebakke med en halv liter vand på første ribbe, så dannelse af os undgås, og kødsaften opsamles. Spiddet er forsynet med et greb af plast, der skal fjernes inden tilberedningen. Plastgrebet bruges efter endt tilberedning for at undgå forbrændinger, når maden tages ud af ovnen.

Pizza
Smør bradepanden let, så pizzaen får en sprød bund. Fordel mozzarellaosten på pizzaen, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået.

Funktionen Dejhævning (findes kun i visse modeller)
Det anbefales at dække dejen til med et fugtigt klæde, inden den sættes i ovnen. Dejhævning i ovn varer cirka en tredjedel mindre end normal dejhævning ved stuetemperatur (20-25 °C). Hævningen af 1 kg dej varer cirka en time.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Anvend ikke damprensere.

Brug beskyttelseshandsker under alle handlingerne.

Foretag de nødvendige procedurer med kold ovn.

Afbryd apparatets forbindelse til strømforsyningen.

Brug ikke metalsvampe, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.

UDVENDIGE OVERFLADER

Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud. Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

INDVENDIGE OVERFLADER

• Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. For at tørre eventuel tør kondens, der har dannet sig som følge af tilberedning af mad med et højt vandindhold, skal du lade ovnen køle helt af og derefter tørre den af med en klud eller svamp.
• Lågen kan nemt tages af og sættes på igen, for at lette rengøring af glasset www.
• Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
• Grillens øvre varmeelement kan sænkes, for at lette rengøringen af ovnens øvre panel: Træk varmeelementet ud af sædet og sænk det herefter. Når varmeelementet skal sættes på plads igen, skal det løftes, træk det en smule ind imod dig selv, og kontrollér, at tappens understøtning er sat korrekt i sædet.

TILBEHØR

Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

UDSKIFTNING AF PÆREN

1. Tag stikket ud af stikkontakten.

2. Skru lampeglasset af lampen, udskift pæren, og skru lampeglasset på lampen igen.

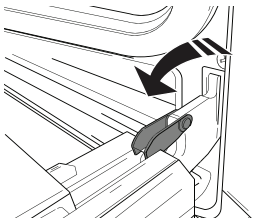
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

Bemærk: Brug kun 25-40 W/230 V glødepærer af typen E-14, T300°C, eller halogenpærer 20-40 W/230 V af typen G9, T300°C.

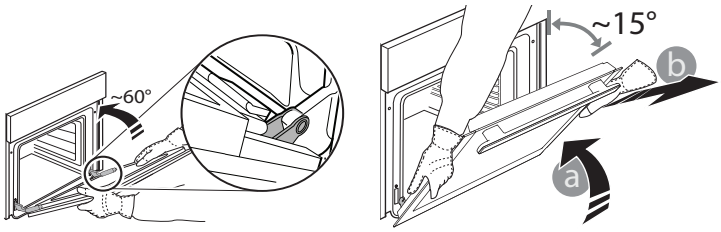
Pæren i produktet er specielt designet til apparater beregnet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i husholdningen (Rådets forordning EF 244/2009). Pærerne kan købes hos eftersalgs-serviceafdelingen.
- Rør ikke ved pærerne med bare hænder, hvis du bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk kan medføre beskadigelse. Ovnen må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

1. For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.



2. Luk lågen, så meget du kan.
Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget.
Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad (a), indtil, den frigøres fra lejet (b).



Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

3. Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

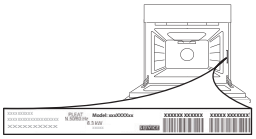
4. Sænk lågen, og åbn den helt.
Sænk spærhagerne til deres oprindelige position: sørg for, at du sænker dem helt ned.

5. Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin..

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen varmer ikke op.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayets tekst er uklar og det ser ud til at være i stykker.	Andet indstillet sprog.	Kontakt det nærmeste servicecenter.

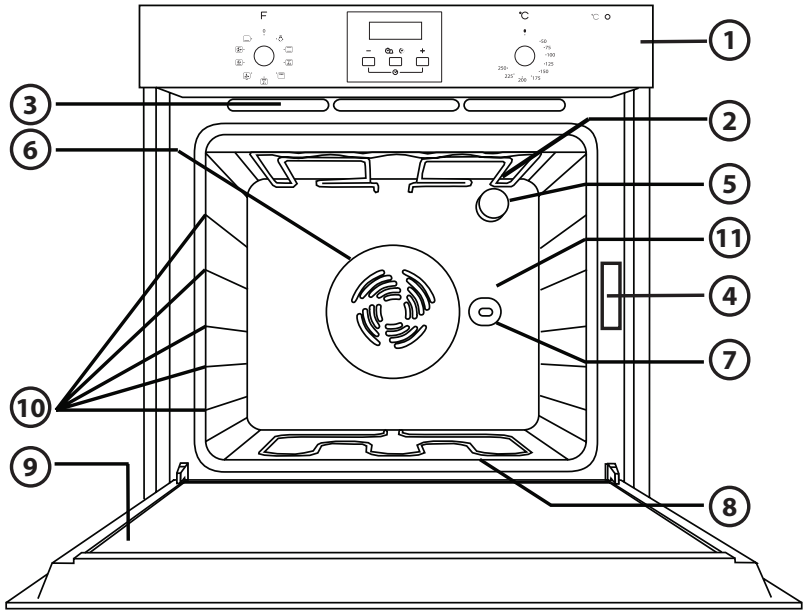
Du kan downloade Sikkerhedsanvisningerne, Brugsvejledningen, Databladet og Energidataene, ved at:
• Besøge vores website **docs.whirlpool.eu**
• Ved hjælp af QR-koden
• Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa **www.whirlpool.eu/register**

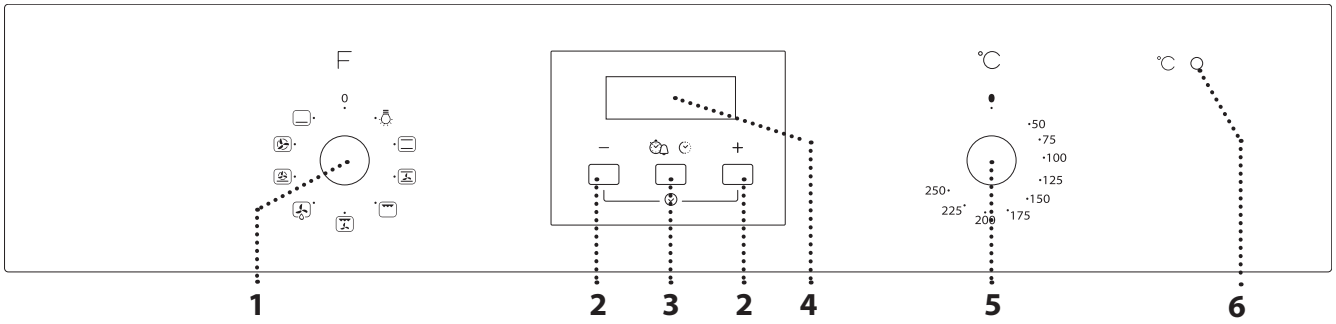
Lue turvallisuusohjeet huolellisesti läpi ennen laitteen käyttöä.

TUOTTEEN KUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Ylempi lämpövastus/grill
3. Jäähdytysjärjestelmä (mallikohtainen)
4. Arvokilpi (ei saa irrottaa)
5. Kevyt
6. Kiertoilmajärjestelmä (mallikohtainen)
7. Varras (mallikohtainen)
8. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)
9. Luukku
10. Tasojen sijainti
11. Takaseinä

KÄYTTÖPANEELI



1. VALINTANUPPI
Kytkee uunin päälle valitsemalla toiminnon.
Asentoon O kääntäminen laittaa uunin pois päältä.

2. +/- PAINIKE
Nostavat tai laskevat näytössä näkyvää arvoa.

3. AIKA-PAINIKE
Painikkeella valitaan eri asetukset: kesto, ajastin.

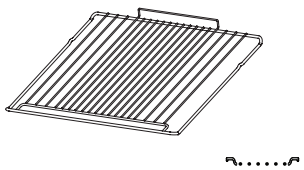
4. NÄYTTÖ

5. LÄMPÖTILAN VALITSIN
Aseta haluamasi lämpötila kääntämällä.

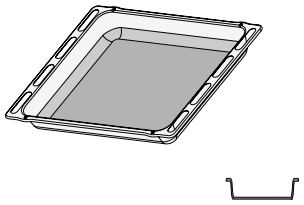
6. TERMOSTAATIN / ESIKUUMENNUKSEN LED
Syttyy kuumennusprosessin ajaksi. Sammuu kun haluttu lämpötila on saavutettu.

VARUSTEET

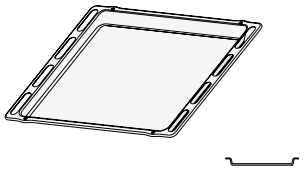
RITILÄ



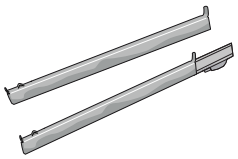
UUNIPANNU (JOS KUULUU VARUSTUKSEEN)



LEIVINPELTI



LIUKUKISKOT (JOS KUULUU VARUSTUKSEEN)



Varusteiden määrä ja tyyppi vaihtelevat ostetun mallin mukaan. Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen huoltopalvelusta.

LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

• Aseta ritilä haluamallesi tasolle pitäen sitä hieman ylöspäin kallistettuna ja asettaen kohotetun takasivun (osoittaa ylöspäin) ensimmäiseksi alas. Liu'uta sitä sitten vaakasuorassa hyllykköohjainta pitkin niin pitkälle kuin mahdollista.

Muut varusteet, kuten leivinpelti, laitetaan paikoilleen vaakasuunnassa liu'uttamalla niitä hyllykköohjaimia pitkin.

TOIMINNOT

0 OFF
Kypsennyksen keskeyttäminen ja uunin kytkeminen pois toiminnasta.

VALO
Uunin sisävalon sytyttäminen/sammuttaminen.

PERINTEINEN
Kaikenlaisten ruokien kypsentäminen yhdellä tasolla. Käytä kannatintasoa 2. Esikuumenna uuni vaadittuun lämpötilaan. Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, termostaatin merkkivalo sammuu ja ruoan voi laittaa uuniin.

KONVEKTIOUUNI
Nestemäistä täytettä sisältävien piiraiden (suolaisten tai makeiden) paistaminen yhdellä tasolla. Tätä toimintoa voi käyttää myös paistamiseen kahdella tasolla. Vaihda ruokien paikkaa paistamisen aikana, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Käytä kannatintasoa 2, kun paistat vain yhdellä tasolla, ja kannatintasoja 2 ja 4, kun paistat kahdella tasolla. On suositeltavaa esikuumentaa uuni, ennen kuin laitat siihen ruokia.

GRILLI
Kyljysten, lihavartaiden, makkaroiden grillaaminen; vihannesten gratinointi tai leivän paahtaminen. Laita ruoka 4. kannatintasolle. Laita lihaa grillatessasi ritilän alle uunipannu, joka kerää tippuvat nesteet. Laita pannu kolmannelle tasolle ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Esikuumenna uunia 3–5 minuuttia. Uunin luukun tulee olla suljettu kypsennyksen ajan.

TURBO GRILLI
Isojen lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broilerit). Laita ruoka keskimmäisille kannatintasoille. Käytä uunipannua tippuvien nesteiden keräämiseen. Sijoita se 1. tai 2. tasolle ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Lihaa on suositeltavaa kääntää paistamisen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmin puolin. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Uunin luukun tulee olla suljettu kypsennyksen ajan.

SULATUS
Elintarvikkeiden sulatuksen nopeuttaminen. Laita ruoka uunin keskitasolle. Anna ruoan olla pakkauksessaan, jotta sen pinta ei kuivu.

ALALÄMPÖ + KONVEKTIOUUNI
Kypsentäminen yhdellä tasolla, esimerkiksi hedelmät, kakut, vihannekset, pizza, linturuoat.

KIERTOILMA
Saman paistolämpötilan vaativien ruokien valmistus samanaikaisesti enintään kahdella tasolla (esimerkiksi kala, vihannekset, kakut). Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokalajeja samanaikaisesti ilman, että tuoksut sekoittuvat keskenään. Jos paistat yhdellä tasolla, käytä kannatintasoa 2. Jos paistat kahdella tasolla, käytä kannatintasoja 1 ja 3 ja esikuumenna uuni ennen paistamisen aloittamista.

ALALÄMPÖ
Tätä toimintoa käytetään paistamisen jälkeen pohjan rapeuttamiseen. Ruoka on suositeltavaa laittaa kannatintasolle 1 tai 2. Tätä toimintoa voidaan käyttää myös hitaaseen kypsyttämiseen esimerkiksi vihanneksille ja lihapadoille; käytä tässä tapauksessa 2. tasoa. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.

LAITTEEN ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

1. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kellonajan asetukset: näytöllä vilkkuvat “AUTO” ja “0.00”.



Aseta kellonaika painamalla samanaikaisesti painikkeita — ja +: Aseta kellonaika käyttämällä +- ja —-painikkeita.
Vahvista painamalla *aika-painiketta*.
Kun olet valinnut halutun aika-arvon, on mahdollista muuttaa hälytysääntä: Näytössä lukee "ton 1" (äänimerkki 1).



Valitse haluttu äänimerkki painamalla —-painiketta ja vahvista sitten painamalla *aika-painiketta*.

Huomaa: Jos haluat muuttaa kellonajan myöhemmin, esimerkiksi pitemmän sähkökatkon jälkeen, toimi yllä mainitulla tavalla.

2. LÄMMITÄ UUNI

Uudesta uunista voi vapautua hajuja, jotka ovat jääneet siihen valmistuksen aikana: tämä on täysin normaalia.
Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.
Poista mahdollinen suojapahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet.
Lämmitä uuni 250 °C:een noin tunniksi mieluiten käyttämällä “Perinteinen leivonta” -toimintoa. Uunin on oltava tyhjänä tänä aikana.
Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Suositellaan tuulettamaan huone laitteen ensimmäisen käytön jälkeen.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

Toiminto valitaan kääntämällä *valintanuppi* haluamasi toiminnon symbolin kohdalle.

2. AKTIVOI TOIMINTO

Valitsemasi toiminto käynnistetään kääntämällä *lämpötilan valitsin* halutun lämpötilan kohdalle.

Toiminto voidaan keskeyttää milloin tahansa sammuttamalla uuni, kääntäen *valintanupin* ja *lämpötilan valitsimen* asentoon O ja ●.

3. ESIKUUMENNUS

Kun toiminto on aktivoitu, termostaatin LED syttyy ilmoittaen näin esikuumennusprosessin alkamisesta. Prosessin loputtua termostaatin LED sammuu ilmoittaen näin, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan: nyt voit laittaa ruoan uuniin ja aloittaa kypsennyksen.

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen kuin esikuumennus on päättynyt, se saattaa vaikuttaa negatiivisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

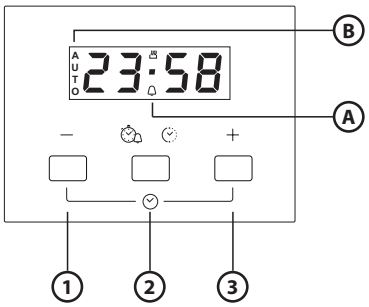
. ELEKTRONISEN OHJELMOINNIN KÄYTTÄMINEN

Painamalla *aika-painiketta* voidaan valita eri tila tai ohjelmoida kypsennysaika.

Huomaa: Jos mitään toimenpidettä ei suoriteta muutaman sekunnin sisällä, kuuluu äänimerkki ja kaikki asetukset vahvistetaan.

1. Painike - : vähentää näytössä näkyvää aikaa
2. Painike : painikkeella valitaan eri asetukset:
   a. Ajastin
   b. Kypsennysaika
3. Painike +: lisää näytössä näkyvää aikaa

A. Symboli ilmaisee, että ajastin on kytketty toimintaan
B. Symboli **AUTO** vahvistaa, että asetus on tehty



MINUUTTIAJASTIMEN ASETTAMINEN

Tämä lisävalinta ei keskeytä tai käynnistä kypsennystä. Sen sijaan tällä lisävalinnalla näyttöä voidaan käyttää ajastimena sekä toiminnon ollessa aktiivisena että uunin ollessa sammutettuna.
Ajastin aktivoidaan painamalla pitkään *aika-painiketta*: näytöllä vilkkuu -symboli (1).
Aseta haluttu kestoaika +- ja —-painikkeita painamalla: ajastimen ajan laskenta käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Näytössä näkyy

kellonaika ja 🔔 jää palamaan, mikä vahvistaa, että ajastin on asetettu (2).
Deaktivoi lopuksi hälytys painamalla pitkään *aika-painiketta*.

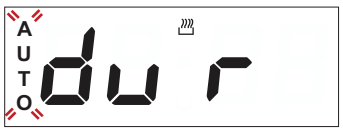




Huomaa: Voit tarkistaa ajastimessa jäljellä olevan ajan ja muuttaa sitä tarvittaessa painamalla uudelleen aika-painiketta 2 sekunnin ajan.

TOIMINTA-AJAN ASETTAMINEN
Toiminnon valitsemisen ja aktivoinnin jälkeen voit sammuttaa sen automaattisesti asettamalla kypsennysajan.
Paina pitkään *aika-painiketta*: 🔔 symboli vilkkuu (3).
Paina *aika-painiketta* uudelleen: Näytöllä vilkkuvat DUR ja AUTO (4).
Aseta kestoaika +- ja —-painikkeita käyttäen.
Kellonaika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua ja sana AUTO jää palamaan vahvistaen, että asetus on tehty (5).







Huomaa: Jos haluat nähdä jäljellä olevan ajan ja muuttaa jäljellä olevaa kypsennysaikaa, toista yllä kuvatut vaiheet.

Kun asetettu kypsennysaika on kulunut loppuun, kuuluu hälytys ja kypsennys pysähtyy (6).



Deaktivoi hälytys painamalla pitkään *aika-painiketta*.
Palauta *valintanuppi* ja *lämpötilan valitsin* kohtaan 0 ja ⏺ uunin sammuttamiseksi.

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	KANNATINTASO (ALHAALTA LUKIEN)	LÄMPÖT. (°C)	AIKA (MIN)	VARUSTEET
Kohoavat kakut		Kyllä	2	150-175	35-90	Kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	1-3	150-170	30-90	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä
						Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
Täytetyt piiraat (juustokakku, struudeli, omenapiirakka)		Kyllä	2	150-190	30-85	Uunipannu/leivinpelti tai kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	1-3	150-190	35-90	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä
						Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
Pikkuleivät/tarteletit		Kyllä	2	160-175	20-45	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	150-175	20-45	Taso 3: ritilä
						Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Tuulihatut		Kyllä	2	175-200	30-40	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	170-190	35-45	Taso 3: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Marengit		Kyllä	2	100	110-150	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	100	130-150	Taso 3: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Leipä/pizza/focaccia		Kyllä	2	190-250	12-50	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	190-250	25-50	Taso 1: pelti ritilällä
						Taso 3: uunipannu/ leivinpelti
Pakastepizza		Kyllä	2	250	10–15	Taso 1: Uunipannu/ leivinpelti tai ritilä
		Kyllä	1-3	250	10-20	Taso 3: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	2	175-200	40–50	Kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	1-3	175-190	55-65	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä
						Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
Vannikkeet/voitaikinapasteijat		Kyllä	2	175-200	20-30	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	175-200	25-45	Taso 3: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Lasagne/uunipasta/ cannelloni/laatikot		Kyllä	2	200	45-55	Uunipelti ritilällä
Lammas/vasikka/nauta/porsas 1 kg		Kyllä	2	200	80-110	Uunipannu tai uunipelti ritilällä
Broileri/jänis/ankka 1 kg		Kyllä	2	200	50-100	Uunipannu tai uunipelti ritilällä
Kalkkuna/hanhi 3 kg		Kyllä	1/2	200	80-130	Uunipannu tai uunipelti ritilällä

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	KANNATINTASO (ALHAALTA LUKIEN)	LÄMPÖT. (°C)	AIKA (MIN)	VARUSTEET
Uunissa/foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	2	175-200	40-60	Uunipannu tai uunipelti ritilällä
Täytetyt kasvikset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	2	175-200	50–60	Uunipelti ritilällä
Paahtoleipä		Kyllä	4	200	2-5	Grilli
Kalafileet/viipaleet		Kyllä	4	200	20-30	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä) Taso 3: uunipannu, jossa vettä
Makkarat / lihavartaat / grillikylki / jauhelihapihvit		Kyllä	4	200	30-40	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä) Taso 3: uunipannu, jossa vettä
Broileri 1–1,3 kg		-	2	200	55-70	Taso 2: ritilä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmannesta) Taso 1: uunipannu, jossa vettä
Broileri 1–1,3 kg		-	2	200	60-80	Taso 2: paistinvarras Taso 1: uunipannu, jossa vettä
Raaka paahtopaisti 1 kg		-	2	200	35-45	Uunipelti ritilällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa)
Lampaanreisi/potka		-	2	200	60-90	Uunipannu tai vuoka ritilän päällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun 2/3 paistoajasta on kulunut)
Uunissa paistetut perunat		-	2	200	45-55	Uunipannu tai leivinpelti (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennyksestä on kulunut kaksi kolmasosaa)
Vihannesgratiini		-	2	200	20-30	Uunipelti ritilällä
Lasagne ja liha		Kyllä	1-3	200	50-100	Taso 3: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä
Liha ja perunat		Kyllä	1-3	200	45-100	Taso 3: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä
Kala ja vihannekset		Kyllä	1-3	175	30-50	Taso 3: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä

Taulukossa esitetyt ajat on tarkoitettu ajastettuun kypsennykseen (mallikohtainen toiminto). Paistoajat voivat olla pitempiä riippuen ruokalajista.
HUOM: Uunin toimintojen symbolit voivat olla hieman erilaisia kuin kuvassa.
HUOM: Lämpötilat ja kypsennysajat ovat noin neljää annosta varten.

KÄYTTÖOHJEITA JA NEUVOJA

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukkoon on merkitty kullekin ruokalajille paras toiminto, kun ruokaa paistetaan samanaikaisesti yhdellä tai useammalla tasolla. Paistoaika alkaa siitä

hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esikuumennusta (mikäli se on vaadittu). Lämpötilat ja paistoajat ovat viitteellisiä ja riippuvat ruoan määrästä ja varusteiden tyypistä. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja arvoja. Jos lopputulos ei vastaa odotuksia, käytä korkeampia arvoja. Ruoanlaitossa kannattaa käyttää uunin mukana toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallivuokia ja -peltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita. Tällöin paistoajat ovat hieman pidempiä. Paras lopputulos voidaan varmistaa noudattamalla kypsennystaulukossa annettuja ohjeita eri tasoille asetettavista varusteista. Uuni kannattaa esilämmittää, jos paistettavat ruoat sisältävät paljon nestettä.

Eri ruokien kypsentäminen samanaikaisesti
Toiminnolla KONVEKTIOUUNI (mallikohtainen) on mahdollista kypsentää samanaikaisesti eri tasoilla ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia), eri tasoilla. Ota lyhyemmän paistoajan vaativat ruoat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

Jälkiruoat
• Paista huolellista paistamista vaativat jälkiruoat perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla. Käytä tummia metallivuokia ja laita vuoka aina uunin mukana toimitetun ritilän päälle. Kun paistat useammalla tasolla, valitse kiertoilmatoiminto ja laita kakkuvuoat ritilöiden päälle eri kohtiin, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin.
• Tarkista kohoavan kakun kypsyys puutikulla kakun korkeimmasta kohdasta. Jos tikkuun ei tartu taikinaa, kakku on kypsä.
• Jos käytät kakkuvuokia, joissa on tarttumaton pinnoitus, älä voitele vuokaa, sillä tällöin kakku ei kohoa välttämättä tasaisesti reunoilta.
• Jos kakku laskee paistamisen aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa; voit myös vähentää nesteen määrää ja sekoittaa taikinan varovaisemmin.
• Kakut, joissa on nestepitoinen täyte (juusto- ja hedelmäkakut), vaativat toimintoa KONVEKTIOUUNI (mallikohtainen). Jos kakun pohja jää liian kosteaksi, paista kakku seuraavalla kerralla alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle korppujauhoja tai keksinmuruja ennen täytteen lisäämistä.

Liha
• Voit käyttää kaikenlaisia peltejä tai pyrexvuokia paistettavan lihan koon mukaisesti. Kun paistat kokonaisen paistin, lisää astian pohjalle lihalientä ja valele lihaa kypsennyksen aikana. Lihaliemi antaa myös lisää makua. Kun paisti on valmis, anna sen levätä uunissa vielä 10–15 minuuttia tai kääri se alumiinifolioon.
• Kun haluat grillata lihaa, valitse tasaisten paistamistulosten saamiseksi tasapaksuja lihapaloja. Hyvin paksut lihapalat vaativat pidemmän kypsennysajan. Aseta ritilä alemmalle tasolle kauemmaksi grillivastuksesta, jotta lihan pinta ei pala. Käännä lihaa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa.
Ritilän alle kannattaa laittaa lihaa grillattaessa tippuvien nesteiden keräämiseksi uunipannu, jossa on puoli litraa vettä. Lisää vettä tarvittaessa.

Varras (vain joissakin malleissa)
Kun grillaat isoja lihapaloja ja siipikarjaa, käytä varrasta, joka paistaa lihan tasaisesti. Työnnä liha vartaaseen, sido lintu paistinarulla ja varmista, että se on hyvin kiinnitetty ennen kuin asetat vartaan paikalleen uunin takaseinään ja lasket sen tuen päälle. Ensimmäiselle tasolle kannattaa laittaa käryn välttämiseksi ja nesteen keräämiseksi uunipannu, jossa on puoli litraa vettä. Vartaaseen kuuluva muovikahva on irrotettava ennen paistamisen aloittamista. Ruoka voidaan ottaa muovikahvan avulla pois uunista kypsennyksen päätyttyä sormia polttamatta.

Pizza
Voitele pellit kevyesti, jotta pizzan pohja paistuu rapeaksi. Levitä mozzarellajuustoa pizzan päälle, kun 2/3 kypsennysajasta on kulunut.

Kohotustoiminto (vain joissain malleissa)
Taikina on suositeltavaa peittää kostealla liinalla ennen uuniin laittamista. Tällä toiminnolla kohotusaika on noin kolmanneksen lyhyempi kuin huoneenlämmössä (20–25 °C). 1 kilon pizzataikinan kohotusaika on noin tunti.

LAITTEEN HUOLTO JA

Älä käytä höyrypesuria.	**Suorita tarvittavat toimenpiteet uunin ollessa kylmä.**	**Älä käytä teräsvillaa, hankaavia kaapimia tai hankaavia/ syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa.**
Käytä suojakäsineitä kaikkien toimenpiteiden aikana.	**Irrota laitteen sähkökytkentä.**	

ULKOPINNAT
Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos ne ovat erittäin likaisia, voit lisätä muutaman pisaran neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa lopuksi kuivalla liinalla.
Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos jotakin tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT
• Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Jotta kuivataan mahdollinen erittäin vesipitoisten ruokien kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi, anna uunin jäähtyä kokonaan ja pyyhi se sitten liinalla tai sienellä.
• Luukku voidaan irrottaa helposti ja sijoittaa sitten takaisin lasin puhdistamisen helpottamiseksi www.
• Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.
• Grillin ylempää lämpövastusta voidaan laskea alemmas siten, että uunin yläpaneeli saadaan puhdistettua: Ota lämmitysvastus pois paikaltaan

ja laske sitä sitten alas. Lämmitysvastus palautetaan paikalleen nostamalla sitä, vetämällä sitä hieman itseesi päin ja varmistamalla, että kannatinkieleke on omalla paikallaan.

VARUSTEET

Huuhtele varusteet astianpesuaineliuoksessa käytön jälkeen ja käsittele niitä uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoantähteet voidaan poistaa harjalla tai sienellä.

LAMPUN VAIHTAMINEN

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.

2. Ruuvaa auki valon suojus ja vaihda lamppu sekä ruuvaa suojus takaisin kiinni valoon.

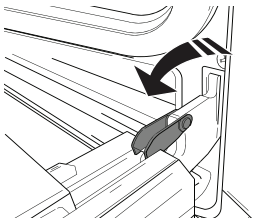
3. Kytke uuni sähköverkkoon.

Huomaa: Käytä vain hehkulamppuja 25-40W/230V tyyppi E-14, T300°C tai halogeenilamppuja 20-40W/230 V tyyppi G9, T300°C.

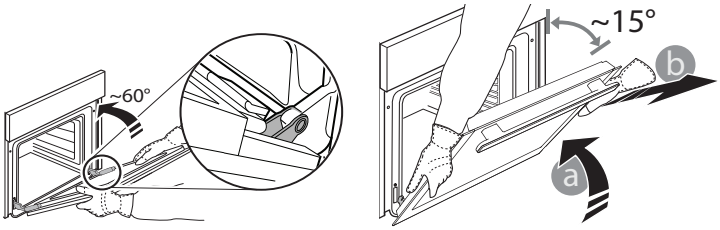
Tuotteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten eikä se sovellu yleiseen huonevalaistukseen (EY:n asetus N:o 244/2009). Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.
- Jos käytetään halogeenilamppuja, älä käsittele niitä paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.

LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

1. Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.



2. Sulje luukkua niin paljon kuin voit.
Ota tukeva ote luukusta molemmilla käsillä – älä pidä siitä kiinni vain yhdellä kädellä.
Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin (a), kunnes se vapautuu paikaltaan (b).



Laita luukku sivuun ja aseta se pehmeälle pinnalle.

3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

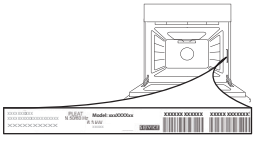
4. Laske luukkua ja avaa se sitten kokonaan.
Laske varmistimet takaisin niiden alkuperäiseen asentoon: varmista, että laskit ne kokonaan.

5. Yritä sulkea luukku ja tarkista, että se osuu kohdalleen ohjauspaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista edelliset vaiheet.

VIANETSINTÄ

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkista, onko vika poistunut.
Näytön teksti on epäselvää ja näyttö vaikuttaa olevan rikki.	Toinen kieli asetettu.	Ota yhteyttä lähimpään asiakkaiden jälkimarkkinapalvelukeskukseen.

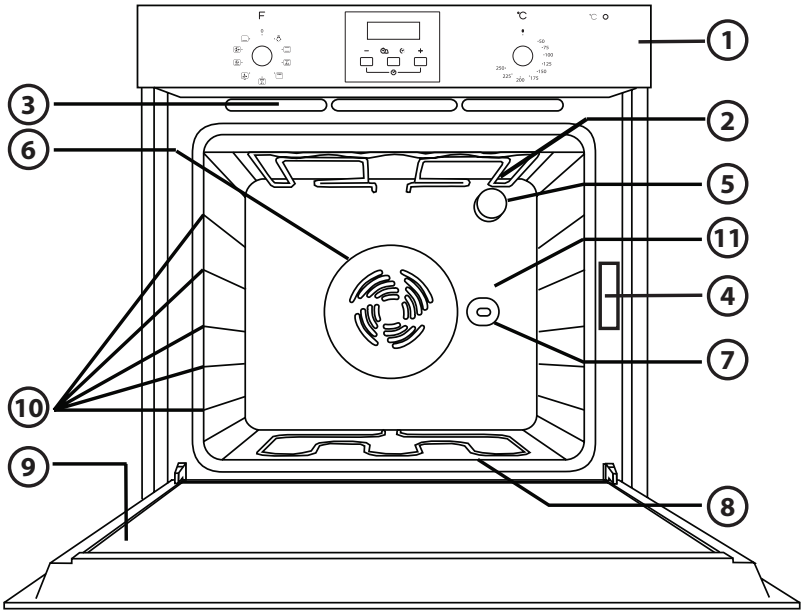
Voit ladata itsellesi turvaohjeet, käyttöoppaan, tuoteselosteen ja energiatiedot seuraavalla tavalla:
• Verkkosivustolta **docs.whirlpool.eu**
• Käyttämällä QR-koodia
• Vaihtoehtoisesti **ottamalla yhteyttä huoltopalveluumme** (katso puhelinnumero takuuvihkosesta). Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita tuotteen tunnistekilvessä olevat koodit.



KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTOTTA
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon:
www.whirlpool.eu/register

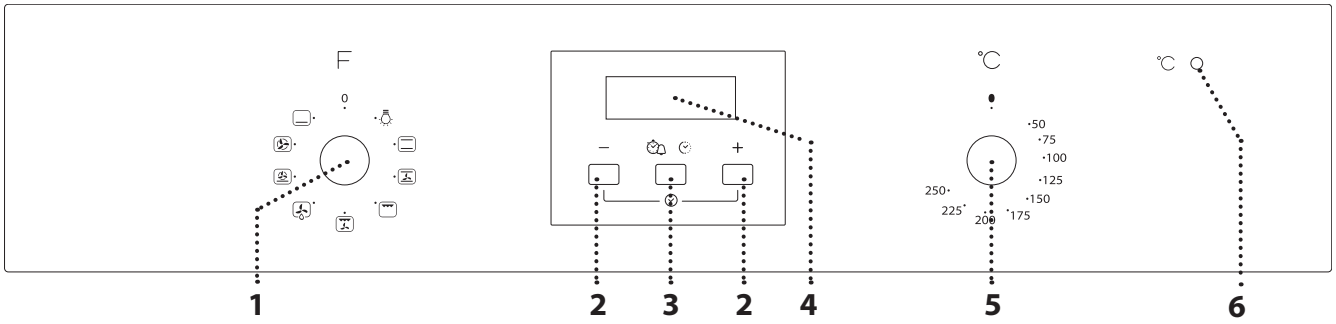
A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a biztonsági útmutatót

TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőrendszer (ha van)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Világítás
6. Légkeverő ventilátor (ha van)
7. Forgónyárs (ha van)
8. Alsó fűtőelem (nem látható)
9. Ajtó
10. Sütési szintek
11. Hátsó fal

KEZELŐPANEL



1. VÁLASZTÓGOMB
Funkció kiválasztása és a sütő bekapcsolása.
A sütő kikapcsolásához forgassa a O állásba.

2. +/- GOMB
A kijelzőn megjelenő értékek csökkentése vagy növelése.

3. IDŐZÍTŐGOMB
Különböző beállításokhoz: sütési időtartam, időzítő.

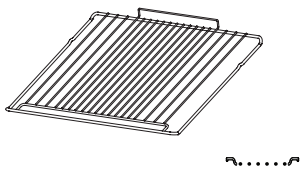
4. KIJELZŐ

5. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB
Forgassa el a kívánt hőmérséklet beállításához.

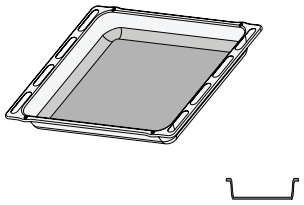
6. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ/ELŐMELEGÍTÉS JELZŐFÉNYE
A sütő felmelegítése közben bekapcsol. A kívánt hőmérséklet elérésekor kikapcsol.

TARTOZÉKOK

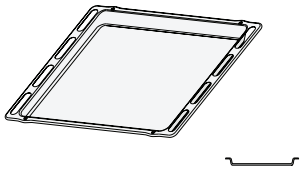
SÜTŐRÁCS



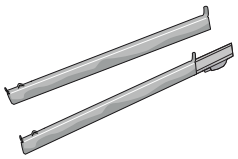
ZSÍRFOGÓ TÁLCA (HA VAN)



SÜTEMÉNYES TEPSI



KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK (HA VANNAK)



A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ.
A készülékhez ingyenesen nem járó egyéb tartozékok a vevőszolgálatnál külön is megvásárolhatók.

A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

• Helyezze a sütőrácsot a megfelelő szinthez, enyhén döntse felfelé, és először a (felfelé néző) kiugró hátsó oldalt illessze a helyére. Ezután csúsztassa be vízszintesen teljesen a vezetősínen.

Az egyéb tartozékokat (pl. a sütőtepsit) vízszintesen kell behelyezni, a vezetősínen becsúsztatva.

FUNKCIÓK

0 KI
A sütés leállítása és a sütő kikapcsolása.

LÁMPA
A sütő világításának be- és kikapcsolása.

ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS
Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése. Használja a 2. szintet. Melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre. A termosztát jelzőfény kikapcsol, amint felmelegedett a sütő és behelyezheti az ételt.

LÉGKEVERÉSES SÜTÉS
Folyékony töltelékű (édes vagy sós) sütemények egy szinten történő sütéséhez. Ez a funkció két szinten történő sütésekhez is használható. Sütés közben fordítsa meg az ételek helyzetét az egyenletesebb sütés érdekében. Egy szinten történő sütésnél használja a 2. szintet, két szinten történő sütésnél pedig a 2. és 4. szintet. Használat előtt melegítse elő a sütőt.

GRILL
Steak, kebab és kolbász grillezéséhez; csőben sült zöldségek sütése és kenyér pirítása. Helyezze az ételt a 4. szintre. Hús grillezésekor használja a cseppfelfogó tálcát a sütés közben keletkező lé és szaft összegyűjtéséhez. Helyezze a 3. szintre, és tegyen bele kb. fél liter vizet. Melegítse elő a sütőt 3-5 percig. Sütés közben a sütő ajtaja végig maradjon csukva.

TURBOGRILL
Nagy, egybesült húsok sütéséhez (báránycomb, marhahús, csirke). Az ételt a középső szinteken helyezze el. Ajánlatos cseppfelfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. Az ételt az 1./2. szintre helyezze, és adjon hozzá kb. fél liter vizet. Sütés közben ajánlatos megfordítani a húst a minél egyenletesebb sütéshez. A sütőt nem kell előmelegíteni. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani.

KIOLVASZTÁS
Az ételek kiolvasztásának gyorsítására. Az ételt a középső szintre helyezze. Hagyja az ételt a csomagolásban, így nem szárad ki a külseje.

ALSÓ + LÉGKEVERÉSES SÜTÉS
Gyümölcsök, sütemények, zöldségek, pizzák, szárnyasok stb. egy szinten történő sütéséhez.

HŐLÉGBEFÚVÁS
Ugyanolyan sütési hőmérsékletet igénylő, különböző típusú ételek (pl. halak, zöldségek, sütemények) sütéséhez is használható, egyszerre legfeljebb két szinten. Ez a funkció annak veszélye nélkül teszi lehetővé a sütést, hogy az egyik étel átvenné a másik szagát. Azt javasoljuk, hogy egyetlen szinten történő sütéshez használja a 2. szintet. Két szinten történő sütéshez a sütő előmelegítését követően ajánlatos az 1. és 3. szintet használni.

ALSÓ
Az étel elkészítésének utolsó fázisához ajánljuk, az étel aljának pirítására. Javasoljuk, hogy az ételt az 1./2. szintre helyezze. Ez a funkció használható lassú sütéshez is (pl. zöldségek, raguk); ilyen esetben használja a 2. sütési szintet. A sütőt nem kell előmelegíteni.

A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA

1. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

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



A pontos idő beállításához nyomja meg egyszerre a — és a + gombot: Állítsa be a pontos időt a + és a — gombokkal.
Nyomja meg az *időzítőgombot* a mentéshez.
A pontos idő beállítása után lehetőség van a riasztás hangjelzésének módosítására is: a kijelzőn a „ton 1” felirat látszik.



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

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

2. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális.
Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében.
Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből.
Működtesse a sütőt 250 °C-on kb. egy órán át, lehetőleg a „Légkeveréses sütés” funkcióval. Ezalatt a sütő legyen üres.
Kövesse a funkció megfelelő beállításához szükséges utasításokat.

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

NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

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

2. FUNKCIÓ BEKAPCSOLÁSA

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

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

3. ELŐMELEGÍTÉS

A funkció bekapcsolását követően világítani kezd a hőmérséklet-szabályozó jelzőfénye, jelezve, hogy megkezdődött az előmelegítés.
A folyamat végén a hőmérséklet-szabályozó jelzőfénye kialszik, jelezve, hogy a sütő elérte a beállított hőmérsékletet: ekkor helyezze be az ételt, és kezdje el a sütést.

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

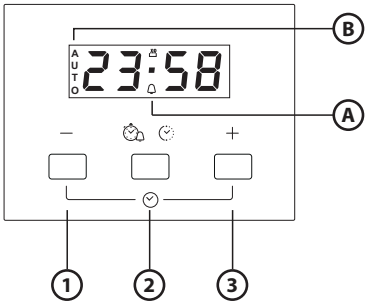
. AZ ELEKTRONIKUS PROGRAMOZÁS HASZNÁLATA

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

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

1. – gomb: a kijelzőn látható érték csökkentése
2. ◔ ◷ gomb: különböző beállításokhoz:
   a. Időzítő
   b. Sütési idő
2. + gomb: a kijelzőn látható érték növelése

A. A 🔔 szimbólum azt jelzi, hogy az időzítő aktív
B. Az **AUTO** szimbólum jelzi, hogy a beállítás megtörtént



A KONYHAI IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA

Ez a beállítás nem a sütés megszakítására vagy bekapcsolására szolgál, hanem segítségével a kijelző időzítőként használható (aktív funkció vagy kikapcsolt sütő mellett).
Az időzítő bekapcsolásához nyomja meg hosszan az *időzít gombot*: a kijelzőn a 🔔 ikon villog (1).
Állítsa be a kívánt időtartamot a + és a — gombokkal: pár másodperc múlva elindul a visszaszámlálás. A kijelzőn a pontos idő látszik, valamint a 🔔 ikon égve marad, jelezve, hogy időzítést állított be (2).

A sütés végén nyomja meg hosszan az *időzítőgombot* a hangjelzés kikapcsolásához.



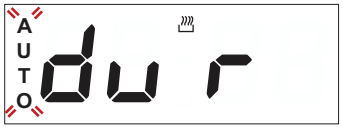


Ne feledje: Ha szükséges, megnézheti, hol tart a számláló, ha 2 másodpercre ismét megnyomja az időzítőgombot.

AZ IDŐTARTAM BEÁLLÍTÁSA

A funkció kiválasztása és aktiválása után megadható egy sütési időtartam, ami után a sütés automatikusan befejeződik.
Nyomja meg hossza az *időzítőgombot*: a 🔔 ikon villog (3).
Nyomja meg ismét az *időzít gombot*: a kijelzőn a DUR (időtartam) és az AUTO felirat villog (4).
Állítsa be a sütési időtartamot a + és a — gombokkal.
Pár másodperc múlva a kijelzőn megjelenik a pontos idő, valamint az AUTO égve marad, jelezve, hogy sütési időtartamot állított be (5).







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

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



Nyomja meg hosszan az *időzítőgombot* a hangjelzés kikapcsolásához. A sütő kikapcsolásához forgassa a *választógombot* 0, a *hőmérséklet-szabályozó gombot* pedig ● állásba.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	SÜTÉSI SZINT (ALULRÓL)	HŐM. (°C)	IDŐ (PERC)	TARTOZÉKOK
Kelt tészták		Igen	2	150-175	35-90	Tortaforma rácson
		Igen	1–3	150-170	30-90	3. szint: tortaforma rácson
						1. szint: tortaforma rácson
Töltött piték (sajttorta, rétes, almáspite)		Igen	2	150-190	30-85	cseppfelfogó tálca/tepsi vagy sütőforma sütőrácson
		Igen	1–3	150-190	35-90	3. szint: tortaforma rácson
						1. szint: tortaforma rácson
Kekszek/gyümölcskosárkák		Igen	2	160-175	20-45	Cseppfelfogó tálca / sütőtepsi
		Igen	1–3	150-175	20-45	3. szint: sütőrács
						1. szint: cseppfelfogó tálca / sütőtepsi
Képviselőfánk		Igen	2	175-200	30-40	cseppfelfogó tálca / sütőtepsi
		Igen	1–3	170-190	35-45	3. szint: sütőtepsi sütőrácson
						1. szint: cseppfelfogó tálca / sütőtepsi
Habcsók		Igen	2	100	110-150	cseppfelfogó tálca / sütőtepsi
		Igen	1–3	100	130-150	3. szint: sütőtepsi sütőrácson
						1. szint: cseppfelfogó tálca / sütőtepsi
Kenyér/pizza/focaccia		Igen	2	190-250	12-50	cseppfelfogó tálca / sütőtepsi
		Igen	1–3	190-250	25-50	1. szint: sütőtepsi sütőrácson
						3. szint: cseppfelfogó tálca / sütőtepsi
Fagyasztott pizza		Igen	2	250	10-15	1. szint: cseppfelfogó tálca / tepsi vagy rács
		Igen	1–3	250	10-20	3. szint: sütőtepsi sütőrácson
						1. szint: cseppfelfogó tálca / sütőtepsi
Sós pite (zöldséges pite, quiche)		Igen	2	175-200	40-50	Tortaforma rácson
		Igen	1–3	175-190	55-65	3. szint: tortaforma rácson
						1. szint: tortaforma rácson
Vol-au-vent / Leveles tésztából készült sütemények		Igen	2	175-200	20-30	cseppfelfogó tálca / sütőtepsi
		Igen	1–3	175-200	25-45	3. szint: sütőtepsi sütőrácson
						1. szint: cseppfelfogó tálca / sütőtepsi
Lasagne / Tepsis tészta / Cannelloni / Felfújtak		Igen	2	200	45-55	Sütőtepsi sütőrácson
Bárány / Borjú / Marha / Sertés 1 kg		Igen	2	200	80-110	Cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi rácson
Csirke / Nyúl / Kacsa 1 kg		Igen	2	200	50-100	Cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi rácson
Pulyka / Liba 3 kg		Igen	1/2	200	80-130	Cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi rácson

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	SÜTÉSI SZINT (ALULRÓL)	HŐM. (°C)	IDŐ (PERC)	TARTOZÉKOK
Tepsis/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	2	175-200	40-60	Cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi rácson
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	2	175-200	50-60	Sütőtepsi sütőrácson
Pirítós		Igen	4	200	2–5	Grill
Halfilé/steak		Igen	4	200	20-30	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 3. szint: cseppfelfogó tálca vízzel
Kolbász/rablóhús/sertésborda/ hamburger		Igen	4	200	30-40	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 3. szint: cseppfelfogó tálca vízzel
Sült csirke 1–1,3 kg		-	2	200	55-70	2. szint: sütőrács (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt) 1. szint: cseppfelfogó tálca vízzel
Sült csirke 1–1,3 kg		-	2	200	60-80	2. szint: forgónyárs 1. szint: cseppfelfogó tálca vízzel
Marhasült angolosan 1 kg		-	2	200	35-45	Sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Báránycomb/csülök		-	2	200	60-90	cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Pirított burgonya		-	2	200	45-55	cseppfelfogó tálca/tepsi (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Csőben sült zöldség		-	2	200	20-30	Sütőtepsi sütőrácson
Lasagne és húsok		Igen	1–3	200	50-100	3. szint: sütőtepsi sütőrácson 1. szint: cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi rácson
Húsok és burgonya		Igen	1–3	200	45-100	3. szint: sütőtepsi sütőrácson 1. szint: cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi rácson
Hal és zöldségek		Igen	1–3	175	30-50	3. szint: sütőtepsi sütőrácson 1. szint: cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi rácson

A táblázatban feltüntetett idők késleltetett indítással történő sütésre vonatkoznak (ha van ilyen funkció). A sütési idők az ételtől függően hosszabbak lehetnek.
Megjegyzés: A sütőfunkciók szimbólumai némileg eltérhetnek az ábrán jelzettektől.
Megjegyzés: A hozzávetőleges sütési idők és hőmérsékletek 4 személyes adagra vonatkoznak.

AJÁNLOTT HASZNÁLAT ÉS TIPPEK

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

A táblázat az adott étel egy vagy egyszerre több szinten történő sütéséhez legmegfelelőbb funkciót jelzi. A sütési idő attól a pillanattól kezdődik, amikor az ételt a sütőbe helyezik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és idők csak tájékoztató jellegűek, az értékeket az étel mennyisége és a használt tartozék típusa is befolyásolja. Először a legalacsonyabb ajánlott értéket használja. Ha az étel nem sül át eléggé, állítson be magasabb értéket. Használja a mellékelt tartozékokat, és lehetőleg sötét színű, fém sütőformát és sütőtepsit használjon. Jénai vagy kerámiából készült edények és tartozékok is használhatók, de vegye figyelembe, hogy ilyen esetben a sütési időtartamok némileg hosszabbak. A legjobb eredmények elérése érdekében kövesse a sütési táblázat

azon tanácsait, amelyek a különféle tartószintekre helyezendő (mellékelt) tartozékok kiválasztására vonatkoznak. A sok vizet tartalmazó ételek sütésekor melegítse elő a sütőt.

Különböző ételek egyszerre történő sütése
A „LÉGKEVERÉSES SÜTÉS" funkció (ha van ilyen) használatakor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Vegye ki azt az ételt, amelyik kevesebb sütési időt igényel, és hagyja bent a sütőben azt az ételt, amelyik hosszabb sütési időt igényel.

Desszertek
• Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával csak egy tartószinten. Használjon sötét színű, fém sütőformákat, és azokat mindig a mellékelt sütőrácsra helyezze. Egynél több szinten történő sütéshez válassza a levegőkeringetés funkciót, és úgy rendezze el a tortaformákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.
• Ha ellenőrizni szeretné, hogy egy kelt sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. A sütemény akkor van kész, amikor a fogpiszkálóra már nem ragad rá a tészta.
• Tapadásmentes tortaforma használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.
• Ha a sütemény „összeesik" sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentve a folyadék mennyiségét a keverékben és gyengédebb keverést alkalmazva.
• Lédús töltelékkel készült édességek (sajttorták vagy gyümölcspiték) készítésekor használja a „LÉGKEVERÉSES SÜTÉS" funkciót (ha van). Ha a sütemény alsó tésztalapja átázott, használjon alacsonyabb szintet, és szórja meg a sütemény alját zsemlemorzsával vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a tölteléket.

Hús
• Használjon bármilyen tepsit vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb, ha egy kis húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Amikor a sült elkészült, hagyja állni a sütőben 10-15 percig, vagy fedje be alufóliával.
• Ha húst kíván grillezni, az egységes sütési eredmény érdekében válasszon egyforma vastagságú darabokat. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. Annak elkerülése érdekében, hogy a hús kívül megégjen, tegye alacsonyabbra a rácsot, hogy így az ételt távolabb tartsa a grilltől. A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a húst.
A sütés közben keletkező szaft felfogásához helyezze a fél liter vízzel megtöltött cseppfelfogó tálcát közvetlenül az alá a rács alá, amelyen a hús található. Szükség szerint töltsön utána vizet.

Forgónyárs (csak adott modellek esetén)
Ezt a tartozékot nagy húsdarabok és szárnyasok egyenletes sütéséhez használja. Helyezze a húst a nyársrúdra, kötözze meg a csirkét spárgával, és ellenőrizze, hogy jól rögzítve van-e, mielőtt a rudat a sütő elülső falán lévő foglalatba illesztené, és a megfelelő tartóra fektetné. A füstképződés elkerüléséhez és a sütés közben keletkező szaft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcát fél liter vízzel az első tartószintre. A rúdon egy műanyag fogantyú van, amelyet a sütés megkezdése előtt le kell venni, és amellyel a sütés végén az égési sérüléseket tudja megelőzni, amikor az ételt kiveszi a sütőből.

Pizza
Enyhén zsírozza meg a tepsiket, hogy a pizzalap ropogós legyen. A sütési idő kétharmadánál szórja a mozzarellát a pizzára.

Kelesztési funkció (csak speciális modelleken áll rendelkezésre)
Mindig az a legjobb, ha egy nedves ruhával letakarja a tésztát, mielőtt a sütőbe helyezné. A tésztakelesztés időtartama ennek a funkciónak az alkalmazásával körülbelül az egyharmadával csökken a szobahőmérsékleten (20-25 °C) történő kelesztéssel összehasonlítva. A kelesztési idő 1 kg pizzatészta esetén körülbelül egy óra.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Ne használjon gőznyomással működő tisztítókészülékeket.

Viseljen védőkesztyűt mindegyik művelethez.

A szükséges műveleteket mindig hideg sütőn végezze.

Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

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

KÜLSŐ BURKOLATOK

A felületeket nedves, mikroszálas törlőkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószert tegyen a kendőre. Törölje szárazra.
Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törlőkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

• Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az ételfoltokat. A magas víztartalmú ételek sütéséből fakadóan képződő kondenzátumok megszárításához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.

• Az üveg egyszerűbb tisztítása érdekében a sütőajtó könnyen levehető és visszahelyezhető.
• Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.
• A grill felső fűtőeleme leereszthető, így megtisztítható a sütőtér felső része: Emelje ki a fűtőelemet a tartójából, majd engedje le. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje fel azt és húzza enyhén maga felé. Ellenőrizze, hogy a támaszték a megfelelő tartóba illeszkedik-e.

TARTOZÉKOK

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

A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

1. Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.

2. Csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára.

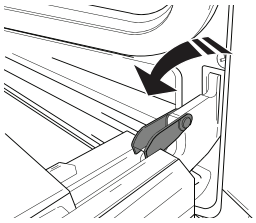
3. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

Ne feledje: Csak 25-40 W/230 V, E-14 típusú, T 300°C izzót, vagy 20-40 W/230 V, G9 típusú, T 300°C halogénizzót használjon.

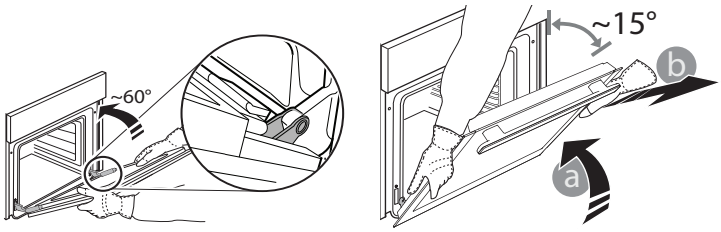
A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet). Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól.
- Halogénizzó használatakor ne nyúljon hozzájuk csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

1. Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja.
Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút.
Egyszerűen vegye le az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg felfelé húzza (a), amíg ki nem ugrik az illesztésből (b).



Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

3. Helyezze vissza az ajtót azáltal, hogy a sütő felé mozgatja, illessze a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

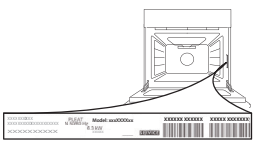
4. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: fontos, hogy teljesen leengedje őket.

5. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem sikerül, ismételje meg a fenti lépéseket.

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

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

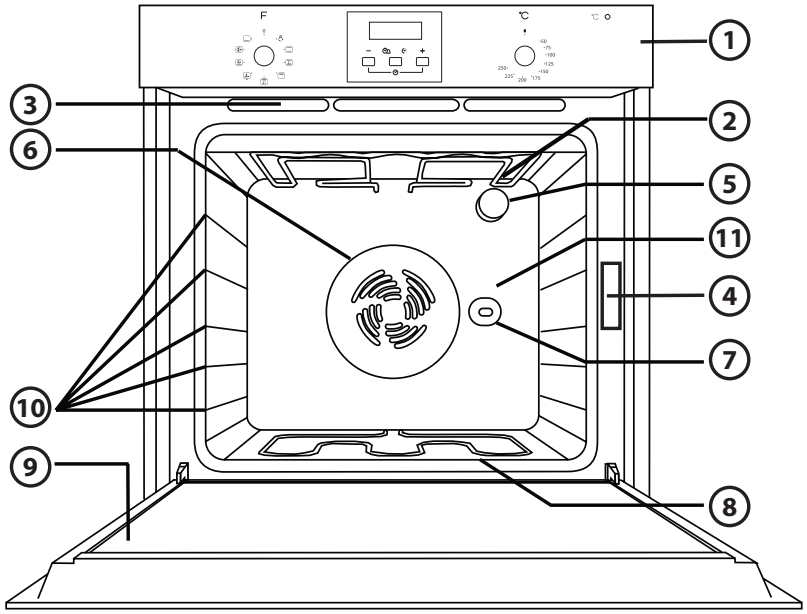
A Biztonsági útmutatót, a Használati útmutatót, a termékspecifikációt és az energiafogyasztási adatokat letöltheti:
• a **docs.whirlpool.eu** honlapról
• a QR-kód segítségével
• Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.



WHIRLPOOL ӨНІМІН САТЫП АЛҒАНЫҢЫЗ ҮШІН РАХМЕТ
Толығырақ көмек алу үшін, құрылғыңызды **www.whirlpool.eu/register** веб-сайтында тіркеңіз

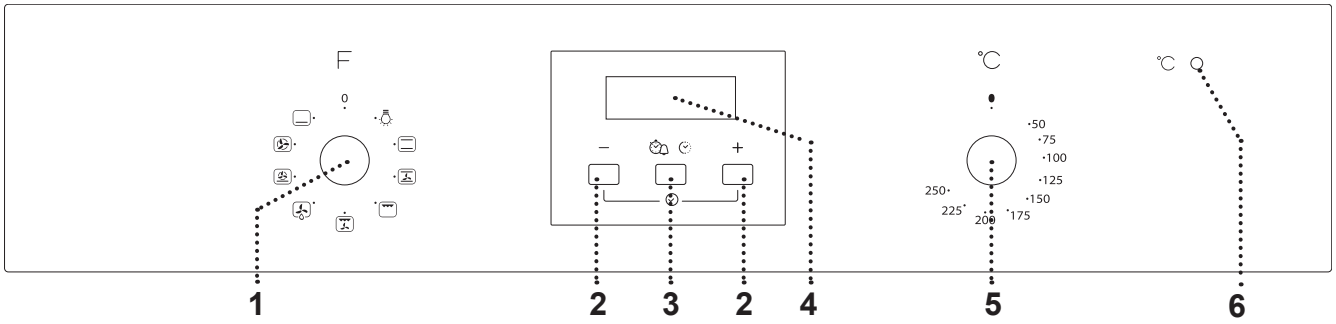
Құрылғыны пайдаланбас бұрын Қауіпсіздік нұсқаулығын мұқият оқыңыз.

ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ



1. Басқару панелі
2. Үстіңгі қыздырғыш элемент/гриль
3. Салқындату жүйесі (егер болса)
4. Техникалық ақпарат тақтайшасы (алынбауы тиіс)
5. Жарық
6. Пештегі желдету жүйесі (егер болса)
7. Аударылмалы істікше (егер болса)
8. Төменгі қыздырушы элемент (көрінбейді)
9. Есік
10. Сөрелердің орындары
11. Артқы қабырға

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



1. ТАҢДАУ ТЕТІГІН
Функцияны таңдау арқылы пешті қосуға арналған.
Пешті өшіру үшін, O күйіне бұраңыз.

2. +/- БАТЫРМАСЫ
Дисплейдегі көрсеткішті жоғарылату немесе төмендету.

3. УАҚЫТ БАТЫРМАСЫ
Әртүрлі параметрлерді таңдауға арналған: ұзақтығы, таймер.

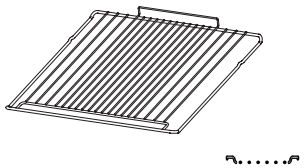
4. ДИСПЛЕЙ

5. ТЕРМОЭЛЕМЕНТ ТЕТІГІ
Қажет температураны таңдау үшін бұраңыз.

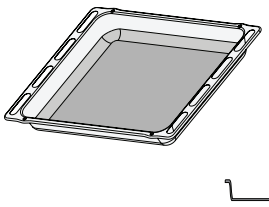
6. ЖАРЫҚ ДИОДТЫ ТЕРМОСТАТ/ҚЫЗДЫРЫП АЛУ
Қыздыру барысында жанады. Қалаған температураға жеткенде сөнеді.

КЕРЕК-ЖАРАҚТАР

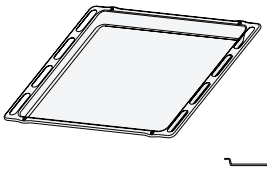
ТОРЛЫ СӨРЕ



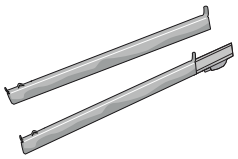
ТАМШЫ НАУАСЫ (ЕГЕР БАР БОЛСА)



НАН ПІСІРУ НАУАСЫ



ЖЫЛЖЫМАЛЫ СӨРЕЛЕР (ЕГЕР БАР БОЛСА)



Керек-жарақтардың саны мен түрі сатып алынған үлгіге қарай басқаша болуы мүмкін.
Басқа керек-жарақтарды Кепілдік бойынша қызмет көрсету орталығынан бөлек сатып алуға болады.

ҚЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ

• Тор сөрені қалаған деңгейге аздап жоғары қарай шалқайтып ұстап және әуелі көтеріңкі артқы жағын (жоғары қаратып) төменге қоя отырып салыңыз. Сосын оны сөре бағыттауышы бойымен тірелген жеріне шейін көлденең сырғытыңыз.

Пісіру табағы сияқты басқа керек-жарақтар сөре бағыттауыштарының бойымен көлбеу сырғыту арқылы салынады.

ФУНКЦИЯЛАР

0 ӨШІРУ
Пісіруді тоқтатуға және пешті өшіруге арналған.

ШАМ
Пеш шамын қосуға/өшіруге арналған.

ДӘСТҮРЛІ
Кез келген тамақ түрін тек бір сөреде пісіруге арналған. 2-ші сөрені пайдаланыңыз. Пешті қажетті температураға дейін алдын ала қыздырыңыз. Пеш дайын болған кезде термостат шамы өшеді, сол кезде оның ішіне тамақты салуға болады.

КОНВЕКЦИЯЛЫҚ ПЕШ
Сұйық салмасы (тәтті немесе ащы) бар тоқаштарды бір сөреде пісіруге арналған. Бұл функцияны екі сөреде пісіру үшін пайдалануға да болады. Тамақты біркелкі пісіру үшін тамақтың орындарын ауыстырып тұрыңыз. Тек бір сөреде пісіру үшін 2-ші сөрені пайдаланыңыз, ал екі сөреде пісіру үшін 2 және 4-ші сөрелерді пайдаланыңыз. Тамақ пісірмес бұрын пешті алдын ала қыздырып алыңыз.

ГРИЛЬ
Стейкті, кәуапты және шұжықты грильде пісіруге арналған; көкөністер қосылған «о-гратен» және нан тілімдерін пісіруге арналған. Тамақты 4-ші сөреге салыңыз. Еттен гриль жасаған кезде тағамның сөлін жинау үшін май жинайтын табаны пайдаланыңыз. Шамамен жарты литр су құйылған күйінде 3-ші сөреге салыңыз. Пешті 3-5 минут бұрын алдын ала қыздырыңыз. Пісіру барысында пеш есігі жабық болуы қажет.

ТУРБО ГРИЛЬ
Үлкен ет кесектерін (жіліктер, қуырылған сиыр еті, тауықтар) қуыруға арналған. Тамақты ортаңғы сөрелерге салыңыз. Тамақтан ағатын сұйықтықты жинау үшін тамшы науасын пайдаланыңыз. Оны шамамен жарты литр су құйылған күйінде 1 және 2-ші сөреге салыңыз. Біркелкі қызартып пісіру үшін етті пісіру барысында аударыстырып тұрған жөн. Пешті алдын ала қыздырудың қажеті жоқ. Пісіру барысында пеш есігі жабық болуы керек.

ЖІБІТУ
Тамақты ерітуді жылдамдатуға арналған. Тағамды ортаңғы сөреге салыңыз. Тамақтың сыртта кеуіп кетуіне жол бермес үшін, өзінің орамында қалдырыңыз.

АСТЫНАН ПІСІРУ + КОНВЕКЦИЯЛЫҚ ПІСІРУ
Жемістерді, тоқаштарды, көкөністерді, пиццаны, құс етін, т.б. бір деңгейде пісіруге арналған.

ЖЕЛДЕТІП ПІСІРУ
Сонымен қатар, ең көбі екі сөреде бір уақытта және бір температурада пісірілетін әр түрлі тамақ түрлерін (мысалы, балық, көкөністер, тоқаштар) пісіруге арналған. Бұл функция бір тамақтың иісі екіншісіне сіңбейтіндей етіп пісіруге мүмкіндік береді. Бір сөреде пісіру үшін 2-деңгейді пайдаланған жөн. Екі сөреде пісіру үшін пешті алдын ала қыздырудан кейін 1-ші немесе 3-ші сөрелерді пайдаланыңыз.

АСТЫНАН ПІСІРУ
Тамақ піскен соң оның түбін қызарту үшін осы функцияны пайдаланыңыз. Тамақты 1/2-ші пісіру деңгейлеріне қойған жөн. Бұл функцияны көкөністерді және етті бұқтыру үшін баяу пісіру мақсатында пайдалануға да болады; мұндайда 2-ші пісіру деңгейін пайдаланыңыз. Пешті алдын ала қыздырудың қажеті жоқ.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНУ

1. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

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



Тәулік уақытын орнату үшін, — және + батырмаларын бір мезетте басыңыз: + және — батырмаларын пайдалану арқылы тәулік уақытын орнатыңыз.
Растау үшін *уақыт батырмасын*басыңыз.
Қалаған уақыт шамасын таңдап алғаннан кейін, ескерту дыбысын де өзгертуге болады: дисплейде «ton 1» (1-үн) белгісі көрінеді.



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

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

2. ПЕШТІ ҚЫЗДЫРУ

Жаңа пештен өндіріс барысынан қалған иіс шығуы мүмкін: бұл әбден қалыпты жағдай.
Тамақ пісірмес бұрын, тамақ пісіру барысында пайда болуы мүмкін кез келген иісті кетіру үшін, пешті алдын ала қыздырып алу ұсынылады.
Пештен кез келген қорғағыш картондарды немесе мөлдір таспаларды алыңыз және ішінен кез келген керек-жарақтарды шығарыңыз.
Пешті 250°C-та шамамен бір сағат қыздырыңыз, ол үшін “Конвекциялық пеш” функциясын пайдаланған дұрыс. Осы уақыт барысында пеш бос болуы керек.
Функцияны дұрыс орнату үшін нұсқауларды орындаңыз.

Назар аударыңыз: Құрылғыны алғаш рет пайдаланғаннан кейін бөлмені желдетіп алған дұрыс.

КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

1. ФУНКЦИЯНЫ ТАҢДАУ

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

2. ФУНКЦИЯНЫ ІСКЕ ҚОСУ

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

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

3. ҚАЙТА ҚЫЗДЫРУ

Функция іске қосылғаннан кейін жарық диодты термостат жанып, қыздырып алу процесі басталғаны туралы белгі береді.
Осы процестің соңында жарық диодты термостат сөніп, пештің орнатылған температураға жеткені туралы белгі береді: осы кезде тағамды ішіне салып, пісіруді жалғастырыңыз.

Назар аударыңыз: Алдын ала қыздыру аяқталмай тұрып, тағамды пешке салу, пісіру нәтижесіне теріс әсер етуі мүмкін.

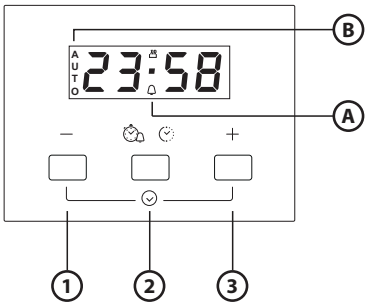
. ЭЛЕКТРОНДЫҚ БАҒДАРЛАМАЛАҒЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ

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

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

1. - батырмасы: дисплейде көрсетілген мәнді азайтуға арналған
2. батырмасы: әр түрлі параметрлерді таңдауға арналған:
   a. Таймер
   b. Пісіру уақыты
3. + батырмасы: дисплейде көрсетілген мәнді көбейтуге арналған

A. таңбасы таймер функциясының жұмыс істеп тұрғанын көрсетеді
B. **AUTO** таңбасы қойылған параметрді растайды



САНАУДЫ РЕТТЕУ ОРНАТУЫ

Бұл опция пісіруді үзбейді немесе оны іске қоспайды, бірақ функция белсенді болғанда немесе пеш өшкенде сізге дисплейді таймер ретінде қолдануға мүмкіндік береді.
Таймерді іске қосу үшін, *уақыт батырмасын* ұзақ басыңыз: дисплейде таңбасы жыпылықтайды (1).
Қажетті ұзақтықты орнату үшін, + және —

батырмаларын пайдаланыңыз: бірнеше секундтан соң кері санау басталады. Дисплейде тәулік уақыты пайда болады және орнатылған таймерді растау үшін жанып тұрады (2).
Сонында, дыбысты өшіру үшін *уақыт батырмасын* ұзақ басыңыз.

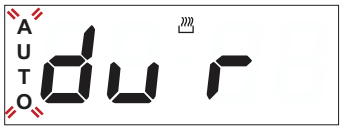


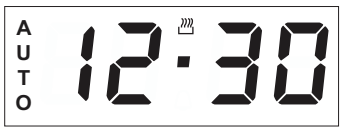


Назар аударыңыз: Кері есептеуді көру үшін және, қажет жағдайда, оны өзгерту үшін, уақыт батырмасын тағы да кем дегенде 2 секунд басыңыз.

ҰЗАҚТЫҚТЫ ОРНАТУ
Функцияны таңдап оны белсендірілгеннен кейін, бұны автоматты түрде тоқтату үшін, сіз пісіру уақытын орната аласыз.
Уақыт батырмасын ұзақ басыңыз: таңбасы жанады (3).
Қайтадан *уақыт батырмасын* басыңыз: Дисплейде DUR және AUTO жанады (4).
Ұзақтығы + және —батырмасының пайдалану арқылы орнатыңыз.
Бірнеше секундтан соң дисплейде тәулік уақыты көрсетіледі және AUTO параметрдің орнатылғанын көрсету үшін жанған күйі қалады (5).







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

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



уақыт батырмасын ұзақ басып, дыбыстық сигналды сөндіре аласыз. Пешті өшіру үшін, *таңдау тетігі* мен *термостат тетігін* 0 және ● қарай бұраңыз.

ПІСІРУ КЕСТЕСІ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ	АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ	СӨРЕ (АСТЫНАН)	ТЕМП. (°C)	УАҚЫТ (МИН)	КЕРЕК-ЖАРАҚТАР
Ашытқы қамырынан жасалған тоқаштар		ИӘ	2	150-175	35-90	Тоқаш формасы тор сөренің үстіне қойылады
		Иә	1-3	150-170	30-90	3-ші сөре: Тоқаш формасы тор сөренің үстіне қойылады
						1-ші сөре: тор сөредегі бәліш формасы
Салмасы бар бәліштер (ірімшікті бәліш, штрудель, алма бәліші)		Иә	2	150-190	30-85	Тамшы науасы/ пісіру науасы немесе формалар тор сөренің үстіне қойылады
		Иә	1-3	150-190	35-90	3-ші сөре: Тоқаш формасы тор сөренің үстіне қойылады
						1-ші сөре: тор сөредегі бәліш формасы
Бисквиттер / шағын торттар		Иә	2	160-175	20-45	Тамшы науасы / пісіру науасы
		Иә	1-3	150-175	20-45	3-ші сөре: тор сөре
						1-ші сөре: тамшы науасы / пісіру науасы
Кремді бәлішкелер		Иә	2	175-200	30-40	Тамшы науасы / пісіру науасы
		Иә	1-3	170-190	35-45	3-ші сөре: тор сөредегі пеш тартпасы
						1-ші сөре: тамшы науасы / пісіру науасы
Безе		Иә	2	100	110-150	Тамшы науасы / пісіру науасы
		Иә	1-3	100	130-150	3-ші сөре: тор сөредегі пеш тартпасы
						1-ші сөре: тамшы науасы / пісіру науасы
Нан / пицца / фокачча		Иә	2	190-250	12-50	Тамшы науасы / пісіру науасы
		Иә	1-3	190-250	25-50	1-ші сөре: тор сөредегі пеш тартпасы
						3-ші сөре: Тамшы науасы / пісіру науасы
Қатырылған пицца		Иә	2	250	10-15	1-ші сөре: Тамшы науасы / пісіру науасы немесе тор сөре
		Иә	1-3	250	10-20	3-ші сөре: тор сөредегі пеш тартпасы
						1-ші сөре: тамшы науасы / пісіру науасы
Бәліштер (көкөніс бәліші, киш)		Иә	2	175-200	40-50	Тор сөредегі бәліш формасы
		Иә	1-3	175-190	55-65	3-ші сөре: Тоқаш формасы тор сөренің үстіне қойылады
						1-ші сөре: тор сөредегі бәліш формасы
Волован / қатпарлы қамыр қытырлақтары		Иә	2	175-200	20-30	Тамшы науасы / пісіру науасы
		Иә	1-3	175-200	25-45	3-ші сөре: тор сөредегі пеш тартпасы
						1-ші сөре: тамшы науасы / пісіру науасы
Лазанья / Пісірілген макарон / Каннелони / Ашық бәліштер		Иә	2	200	45-55	Тор сөредегі пеш тартпасы
Қой / Бұзау / Сиыр / Шошқа еті 1 кг		Иә	2	200	80-110	Тамшы науасы немесе тор сөредегі пісіру науасы
Тауық / Қоян / Үйрек 1 кг		Иә	2	200	50-100	Тамшы науасы немесе тор сөредегі пісіру науасы
Үндік/қазы 3 кг		Иә	1/2	200	80-130	Тамшы науасы немесе тор сөредегі пісіру науасы

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ	АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ	СӨРЕ (АСТЫНАН)	ТЕМП. (°C)	УАҚЫТ (МИН)	КЕРЕК-ЖАРАҚТАР
Пеште пісірілген балық/қағазға оралған тағам (жая, бүтін)		Иә	2	175-200	40-60	Тамшы науасы немесе тор сөредегі пісіру науасы
Толтырылған көкөністер (қызанақ, кәді, баклажан)		Иә	2	175-200	50-60	Тор сөредегі пеш тартпасы
Тост		Иә	4	200	2-5	Гриль (Grill)
Балықтың сүбе еті / стейктер		Иә	4	200	20-30	4-ші сөре: тор сөре (пісіру кезінде тағамды жартылай бұру) 3-ші сөре: сулы тамшы науасы
Шұжықтар / Кәуаптар / Шошқа қабырғасы / Гамбургерлер		Иә	4	200	30-40	4-ші сөре: тор сөре (пісіру кезінде тағамды жартылай бұру) 3-ші сөре: сулы тамшы науасы
Қуырылған тауық 1- 1.3 кг		-	2	200	55-70	2-ші сөре: тор сөре (қажет болса, тамақ пісіру барысында тамақты үштен бір айналымға бұру) 1-ші сөре: сулы тамшы науасы
Қуырылған тауық 1- 1.3 кг		-	2	200	60-80	2-ші сөре: аудармалы істікше 1-ші сөре: сулы тамшы науасы
Шала қуырылған сиыр еті 1 кг		-	2	200	35-45	Тор сөредегі пеш науасы (қажет болса, тамақ пісіру барысында тамақты үштен бір айналымға бұру)
Қойдың саны / Сирағы		-	2	200	60-90	Тор сөредегі пеш науасы немесе тамшы науасы (қажет болса, тамақ пісіру барысында тамақты үштен бір айналымға бұру)
Қуырылған картоптар		-	2	200	45-55	Тамшы науасы/пісіру науасы (қажет болса, тамақ пісіру барысында тамақты үштен бір айналымға төңкеріңіз)
Көкөніс пісірмесі		-	2	200	20-30	Тор сөредегі пеш тартпасы
Лазанья және ет		Иә	1-3	200	50-100	3-ші сөре: тор сөредегі пеш тартпасы 1-ші сөре: тамшы науасы немесе тор сөредегі пісіру науасы
Ет және картоп		Иә	1-3	200	45-100	3-ші сөре: тор сөредегі пеш тартпасы 1-ші сөре: тамшы науасы немесе тор сөредегі пісіру науасы
Балық және көкөністе		Иә	1-3	175	30-50	3-ші сөре: тор сөредегі пеш тартпасы 1-ші сөре: тамшы науасы немесе тор сөредегі пісіру науасы

Осы кестеде берілген уақыттар кешіктіріліп бастау режимінде пісіруге арналған (егер болса). Тамақ түріне қарай пісіру уақыттары әр түрлі болуы мүмкін.
N.B.: пісіру функциясының таңбалары сызбадан сәл өзгеше болуы мүмкін.
N.B.: пісіру уақыты және температуралары шамамен 4 порцияға арналған.

ҰСЫНЫЛАТЫН ПАЙДАЛАНУ ТӘСІЛІ МЕН АҚЫЛ-КЕҢЕСТЕР

ПІСІРУ КЕСТЕСІН ОҚУ ӘДІСІ

Бұл кестеде бір уақытта бір немесе бірнеше сөреде дайындалатын кез келген тағамға қолдануға болатын ең жақсы функция көрсетілген. Пісіру уақыты тағам пешке қойылған кезден басталады, алдын ала қыздыру уақыты кірмейді (қажет болса). Пісіру температуралары мен уақыттары тек жалпылама ұсыныс ретінде ғана берілген және ол тағамның мөлшеріне, қолданылған жабдыққа қарай ерекшеленеді. Ұсынылған ең төмен

параметрден бастап пайдаланыңыз, егер тағам жеткілікті деңгейде піспесе, жоғарырақ параметрлерді пайдаланыңыз. Тек жинақта берілген жабдықтарды және мүмкін болса тек қара түсті металл формалар мен науаларды пайдаланыңыз. Сонымен қатар, пирекс немесе керамикадан жасалған табалар мен жабдықтарды пайдалана аласыз, бірақ пісіру уақыттары аздап ұзаратынын ескеріңіз. Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, әр түрлі сөрелерге қойылатын қосымша құралдарды (бірге беріледі) таңдау үшін берілген пісіру кестесіндегі кеңесті орындаңыз. Құрамында суы көп тамақты пісірген кезде, пешті алдын ала қыздырып алыңыз.

Бір уақытта әртүрлі тамақ пісіру
"КОНВЕКЦИЯЛЫҚ ПЕШ" функциясын (егер болса) пайдалану арқылы, бір уақытта бірдей температураны қажет ететін тамақ түрлерін бір уақытта әр түрлі сөрелерде пісіре аласыз (мысалы: балық және көкөністер). Азырақ пісіру уақытын қажет ететін тамақты алып тастап, көбірек пісіру уақытын қажет ететін тамақты салыңыз.

есерттер

• Нәзік десерттерді дәстүрлі функциясымен тек бір сөреде пісіріңіз. Қара түсті қалыптарды пайдаланыңыз және оларды әрқашан тор сөреге қойып пайдаланыңыз.
Бірнеше сөреде пісіру үшін, күшейтілген ауа функциясын пайдаланыңыз және сөрелердегі тоқаш қалыптарының орындарын шахматтық тәртіппен қойыңыз.
• Көтерілген тоқаштың піскенін тексеру үшін, тоқаштың ортасына ағаш тіс шұқитын таяқшаны тығып көріңіз. Егер таяқша таза болып шықса, тоқаш дайын деген сөз.
• Егер асты жабыспайтын тоқаш қалыптарын пайдаланып жатсаңыз, оның жиектеріне сары май жақпаңыз, себебі оның жиегі біркелкі көтерілмеуі мүмкін.
• Егер пісіру барысында тоқаш "түсіп кетсе", келесіде төменірек температураға қойыңыз, оған қоса қоспадағы су мөлшерін азайтып, жайырақ араластырып көріңіз.
• Сулы толтырмасы бар тәттілер үшін (сыр немесе жеміс бәліштері) "КОНВЕКЦИЯЛЫҚ ПЕШ" функциясын (егер болса) пайдаланыңыз. Егер тоқаштың асты шикілеу болып қалса, сөрені төмендетіп, салманы толтыру алдында тоқаштың түбіне нан немесе бисквит қиқымдарын себіңіз.

Ет

• Пісірілгелі жатқан еттің мөлшеріне сай кез келген науа немесе пирекс ыдысын пайдаланыңыз. Буындарды қуыру үшін, табаның түбіне шамалы сорпа құйған жөн, қосымша дәм беру үшін пісіру барысында етті тесіп отырыңыз. Қуырдақ дайын болғанда, ол пештің ішінде тағы 10-15 тұруы керек немесе оны алюминий фольгаға орап қойсаңыз болады.
• Егер етті гриль әдісімен пісіргіңіз келсе, тағамның біркелкі пісуі үшін, оны тұтастай біркелкі қалыңдықпен тураңыз. Еттің өте қалың кесектерін пісіруге ұзағырақ уақыт кетеді. Еттік сыртының күйіп кетуіне жол бермес үшін, тор сөренің деңгейін төмендетіп, тамақты грильден алыстатыңыз. Пісіру барысында етті үштен екі айналымға аударып отырыңыз.
Тамақтан ағатын суды жинау үшін, тамшы науасына жарты литр су құйып, ет қойылатын сөренің дәл астына қойыңыз. Қажет болған кезде толтырыңыз.

Аудармалы істікше (тек кейбір үлгілерде бар)
Бұл қосымша құралды еттің не құс етінің үлкен кесектерін біркелкі отқа қақтау үшін пайдаланыңыз. Етті істікше тұтқасына кигізіп (құс еті болса байлауға тырысыңыз), істікшені пештің алдыңғы бөлігіндегі орнына салмас бұрын тұтқаны орнына салу арқылы еттің дұрыс қадалғанына көз жеткізіңіз де, тиісті тірегіне қойыңыз. Түтіндеуге жол бермеу және тамақтан ағатын сұйықтықты жинау үшін, бірінші деңгейге тамшы науасын ішіне жарты литр су құйып қойған жөн. Істікше – пісіруді бастамас бұрын алынып тасталатын және тамақ пісіру соңында күйіп қалмау мақсатында тамақты пештен алу үшін пайдаланылатын пластмасса тұтқа.

Пицца
Пиццаның негізі қытырлақ болуы үшін, науаларға аздап май жағыңыз. Пісіру барысында моцарелланың үштен екі бөлігін пиццаның үстіне себіңіз.

Көтеру функциясы (тек кейбір үлгілерінде ғана бар)
Қамырды пешке салғанға дейін бетін бір нәрсемен жауып қойған дұрыс болып саналады. Қамырдың бөлме температурасында (20-25 °C) көтерілуімен салыстырғанда, берілген функцияда қамырдың көтерілу уақыты үш есе қысқарады. 1 кг пицца қамырын көтеруге кететін уақыт – шамамен бір сағат.

ҚҰРЫЛҒЫҒА ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

Бумен тазалау құрылғыларын пайдаланбаңыз.	**Қажет операцияларды пеш суығанда орындаңыз.**	**Қатты қырғыштар, түрпілі ысқыштар мен түрпілі/тот басатын тазартқыш құралдарды пайдаланбаңыз, себебі олар құрылғының бетін зақымдауы мүмкін.**
Барлық операцияларды орындау барысында қорғаныш қолғаптарын киіңіз.	**Құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.**	

СЫРТҚЫ БЕТТЕР

Сулы микроталшықты матамен беттерді тазалаңыз. Олар қатты кір болса, бейтарап тазалағыштың бірнеше тамшысын қосыңыз. Құрғақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз.
Тот басатын немесе түрпілі жуғыш құралдарды пайдаланбаңыз. Егер осы заттардың кез келгені күтпеген жерден құрылғының беттерімен байланысқа түссе, оны дереу дымқыл микрофибра шүберегімен дереу тазалаңыз.

ІШКІ БЕТТЕР

• Пешті әр пайдаланған сайын оны суытыңыз, содан соң жылымшы күйінде тамақтан қалған кез келген дақтар мен қалдықтарды кетіріп, тазалаңыз. Тамақ пісіру нәтижесінде түзілген кез келген конденсатты құрғату үшін пешті әбден суытыңыз да, шүберекпен немесе ысқышпен сүртіңіз.

• Әйнекті тазалау үшін есікті оңай алып тастауға және қайта салуға болады www .
• Есіктегі шыны тиісті тазалау сұйықтығымен тазалануы тиіс.
• Гриль дің жоғарғы қыздыру элементін пештің жоғарғы панелін тазалау мақсатында төмендетуге болады: Қыздыру элементін ұясынан шығарып алыңыз да, төмендетіңіз. Қыздыру элементін орнына қайта қою үшін оны жоғары көтеріп, өзіңізге қарай сәл тартыңқыраңыз да, ілгекті тіреуіштің дұрыс орнында екеніне көз жеткізіңіз.

ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

1. Пешті қуат көзінен ажыратыңыз.

2. Шамның қақпағын бұрап алыңыз да, лампаны ауыстырыңыз және қақпақты қайта орнына бұрап қойыңыз.

3. Пешті қуат көзіне қосыңыз.

Ескеріңіз: Тек 25-40 Вт/230 В E-14, T300°C түрлі ыстық шамдарды немесе 20-40 Вт/230 В G9, T300°C түрлі галоген шамдарын пайдаланыңыз.

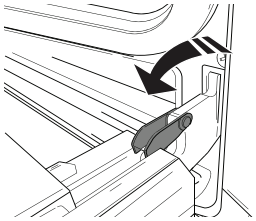
КЕРЕК- ЖАРАҚТАР

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

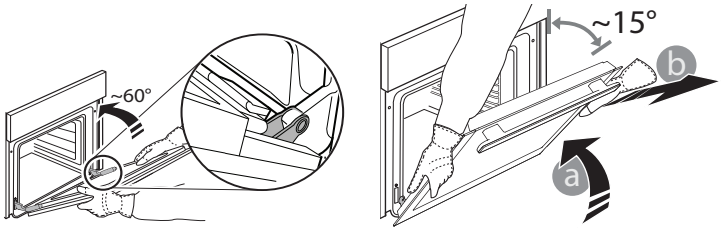
Құрылғыда пайдаланылған шам тұрмыстық техника үшін арнайы жасақталған және үй ішіндегі жалпы бөлме жарықтандыруы үшін жарамсыз болып табылады (244/2009 ЕО ережесі). Шам лампаларын қызмет орталығынан сатып алуға болады.
- Егер галоген шамдары пайдаланылса, саусақтар зақым келтіретіндіктен жалаңаш қолмен өндемеңіз. Шам қақпағы орнына салынбайынша, пешті пайдаланбаңыз.

ЕСІКТІ АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

1. Есікті алу үшін оны толығымен ашыңыз және ілмектері құлыпталмаған күйінде болмайынша төмендетіңіз.



2. Есікті мүмкіндігінше мықтап жабыңыз.
Есікті екі қолыңызбен мықтап ұстаңыз - оны тұтқасынан ұстауға болмайды.
Есік орнынан (b) босамағанша оны жоғары қарай (a) тартумен қатар жабуды жалғастырыңыз.



Есікті алып, жұмсақ жерге қойыңыз.

3. Есікті пешке қарай жылжытып, ілгектерді ұяшықтарына сәйкестендіріп, жоғарғы бөлігін ойықтарына бекітіп қайта орнатыңыз.

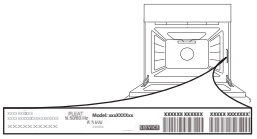
4. Есікті төмендетіңіз және толығымен ашыңыз. Қысқыштарды бастапқы орнына түсіріңіз: олардың толығымен төмендетілгеніне көз жеткізіңіз.

5. Есікті жауып көріңіз және оның басқару тақтасымен турланатынына көз жеткізіңіз. Егер тура болмаса, жоғарыдағы қадамдарды қайталап шығыңыз.

АҚАУЛАРДЫҢ СЕБЕБІН ІЗДЕУ ЖӘНЕ ТҮЗЕТУ

Ақау	Ықтимал себеп	Шешімі
Пеш жұмыс істемейді.	Қуат берілмей қалды. Қуат көзінен ажыратылды.	Розеткада ток бар-жоғын және пеш электр көзіне жалғанғанын не жалғанбағанын тексеріңіз. Пешті өшіріңіз және қайта қосыңыз, сосын ақаулықтың кеткенін не кетпегенін тексеріңіз.
Дисплей анық емес мәтінді көрсетеді және сынған сияқты.	Басқа тіл жиынтығы.	Сізге жақын орналасқан Клиенттерге Сатудан кейінгі Қызмет көрсету Орталығына хабарласыңыз.

Қауіпсіздік нұсқаулығын, Пайдаланушы нұсқаулығын, Өнім қағазын және Қуат деректерін жүктеп алу үшін:
• Біздің веб-сайтымызды қараңыз **docs.whirlpool.eu**
• Құрылғының QR кодын қолданыңыз
• Немесе, **біздің Сатудан кейінгі қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз** (телефон нөмірін кепілдеме шарттарынан қараңыз).
Кепілдік бойынша қызмет көрсету орталығына хабарласқанда, өнімнің техникалық кестесінде көрсетілген кодтарды хабарлаңыз.

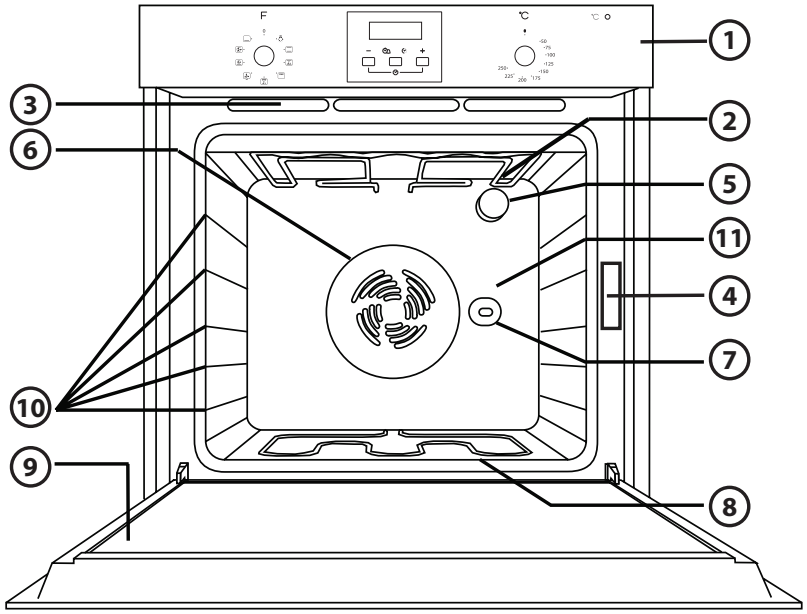


Whirlpool

MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT
For å motta en mer fullstendig assistanse, vennligst registrer produktet ditt på **www.whirlpool.eu/register**

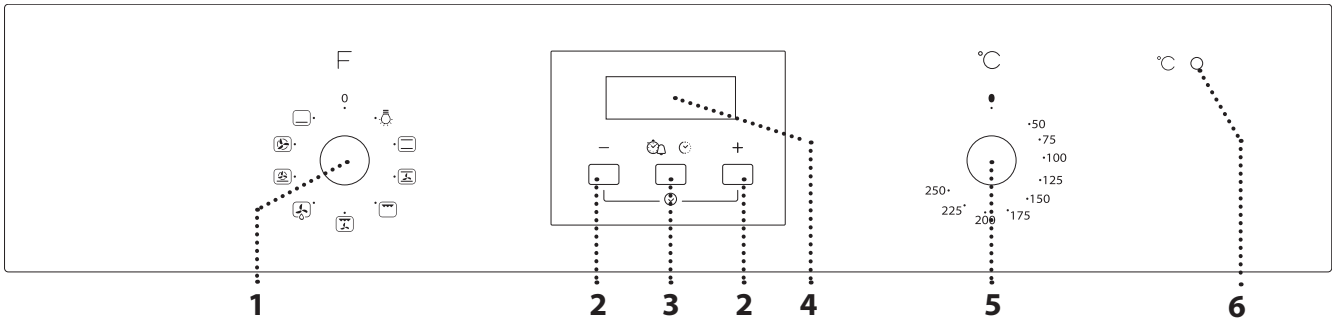
Les sikkerhetsinstruksene nøye før du bruker apparatet.

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Øvre varmeelement/grill
3. Kjølesystem (ved noen versjoner)
4. Typeskilt (må ikke fjernes)
5. Lett
6. Stekeventilasjonssystem (ved noen versjoner)
7. Grillspidd (dersom dette finnes)
8. Nedre varmeelement (ikke synlig)
9. Dør
10. Plassering på riller
11. Bakpanel

KONTROLLPANEL



1. BRYTER FOR VALG
For å slå på ovnen ved å velge en funksjon.
Vri til O posisjonen for å slå av ovnen.

2. +/- KNAPP
for å redusere eller øke verdien som vises på display.

3. TIDSBRYTER
for å velge de ulike innstillingene: varighet, timer.

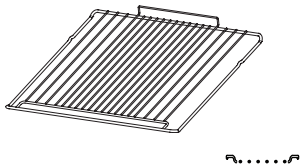
4. DISPLAY

5. TERMOSTATBRYTER
Drei for å velge ønsket temperatur.

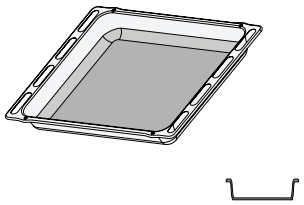
6. LED TERMOSTAT/ FORVARMING
Slår seg på under oppvarmingsprosessen. Slår seg av når ønsket temperatur er nådd.

TILBEHØR

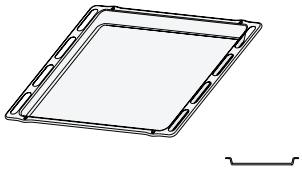
RIST



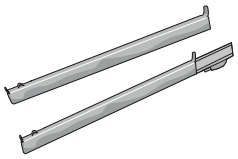
LANGPANNE (HVIS DEN FINNES)



BAKEBRETT



GLIDESKINNER (HVIS DE FINNES)



Antall og type tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt.
Annet tilbehør kan kjøpes separat fra Ettersalgsservicen.

BRUK AV TILBEHØR

• Sett risten på det nivået du ønsker ved å vippe den lett oppover og la hevet bakside hvile først (skal peke oppover). La den deretter gli horisontalt langs ristens spor så langt som mulig.

Annet tilbehør som bakebrett, innføres horisontalt ved å la de gli lang ristens spor.

FUNKSJONER

OFF
For å avbryte stekingen og slå av ovnen.

PÆRE
For å slå lyset i ovnen på/av.

OVER/UNDERVARME
For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå. Bruk 2. rille. Forvarm ovnen til ønsket temperatur. Termostatlyset slå seg av når ovnen er klar og maten kan settes inn.

OVER/UNDERVARME
For å bake kaker med flytende fyll på én rille. Denne funksjonen kan også brukes for tilberedning på to nivåer. Bytt om posisjonen til rettene for å oppnå jevnere tilberedning. Bruk den 2. rillen ved tilberedning på kun ett nivå, og den 2. og 4. ved tilberedning på to nivåer. Forvarm ovnen før stekingen.

GRILL
For å grille koteletter, kebab og pølser, gratinere grønnsaker eller sprøsteke brød. Plasser maten på 4. rille. Ved grilling av kjøtt anbefales det å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 3. rille og hell i cirka en halv liter vann. Forvarm ovnen i 3-5 min. Under tilberedning skal ovnsdøren være lukket.

TURBOGRILL
For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Plasser maten midt i ovnen. Vi anbefaler å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 1./ 2. rille og hell i cirka en halv liter vann. Snu steken under steking så den brunes jevnt. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.

TINING
For hurtig tining av matvarer. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. La matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre.

NEDERSTE + VIFTE
For tilberedning av f.eks. frukt, kaker, grønnsaker, pizza, kylling på én rille.

VARMLUFT
Også for tilberedning av matvarer med samme tilberedningstemperatur (eks.: fisk, grønnsaker, kaker) på inntil to nivåer samtidig. Med denne funksjonen kan man tilberede uten at matvarene tar smak av hverandre. Det anbefales å bruke 2. rille ved tilberedning på ett enkelt nivå. Ved tilberedning på to nivåer, anbefales det å bruke 1. og 3. rille. Ovnen må forvarmes.

NEDERSTE
Bruk denne funksjonen etter tilberedning for å brune undersiden av retten. Det anbefales å sette maten på 1. /2. rille. Funksjonen kan også benyttes ved langsom steking, som grønnsaker og kjøttstuinger; bruk i dette tilfelle den 2. rillen. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

BRUK AV APPARATET FOR FØRSTE GANG

1. INNSTILLING AV TID

Du må stille inn tidspunktet på dagen når du slår apparatet på for første gang: "AUTO" og "0.00" blinker på display.



For å stille inn klokkeslettet, trykk på knappene — og + samtidig: Still inn klokkeslettet ved og benytte + og — knappene.
Trykk på *tidsbryteren* for å bekrefte.
Etter at en har valgt verdien for ønsket tid, er det mulig å endre på alarmtonen: Displayet viser "ton 1".



For å velge ønsket tone, trykk på knappen — , trykk deretter på *tidsbryteren* for å bekrefte.

Merk: For å endre klokkeslettet senere, for eksempel som følge av et lengre strømbrudd, gå fram slik det beskrives ovenfor.

2. VARM OVNEN

En ny ovn kan frigi lukt som dannes under fabrikasjonen: Dette er helt normalt.
Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.
Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomsiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den.
Varm opp ovnen til 250° C i omtrent en time, helst ved å benytte funksjonen "Konveksjonsbaking". I løpet av denne tiden må ovnen være tom.
Følg instruksjonene for å sette funksjonen på riktig måte.

Merk: Det er lurt å lufte rommet etter bruker apparatet for første gang.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

For å velge funksjonen, vri *knotten for valg* til symbolet til funksjonen du ønsker.

2. AKTIVER EN FUNKSJON

For å starte funksjonen du har valgt, vri *termostatknotten* for å stille inn temperaturen du ønsker.

For å avbryte funksjonen til enhver tid, slå av ovnen, vri på *knotten for valg* og *termostatknotten* til O og ●.

3. FORVARMING

Når funksjonen er aktivert, vil LED-termostaten tennes og varsle at prosessen for forvarming er startet.
På slutten av denne prosessen, slukkes LED-termostaten og indikerer at ovnen har nådd den innstilte temperaturen: på dette punktet kan maten legges inn og fortsett med tilberedningen.

Merk: Plassere maten i ovnen før forvarming er ferdig kan ha en negativ effekt på det endelige tilberedningsresultatet.

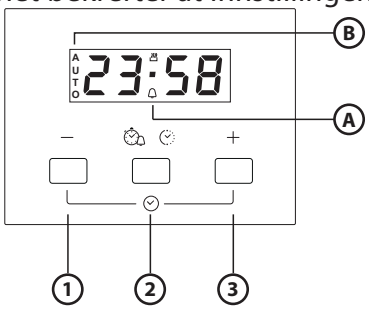
. BRUK AV DEN ELEKTRONISKE PROGRAMMEREREN

Ved å trykke på *tidsbryteren* er det mulig å velge forskjellige måter for å holde eller programmere steketiden.

Merk: Etter få sekund uten interaksjon, vil du høre en summer og innstillingene vil bli bekreftet.

1. Tast - : for å senke verdien som vises på displayet
2. Tast : for å velge de ulike innstillingene:
   a. Varselur
   b. Tilberedningstid
3. Knapp +: for å øke verdien som vises på displayet

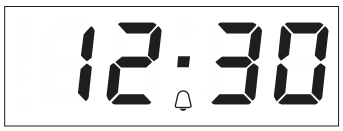
A. Symbolet viser at varseluret er i funksjon
B. AUTO symbolet bekrefter at innstillingen er gjort



STILLE INN MINUTTPASSEREN

Denne opsjonen hverken avbryter eller starter stekingen men tillater deg å benytte som et varselur, både når funksjonen er aktiv og når ovnen er slått av.
For å aktivere timeren, trykk og hold nede *tidsbryteren*: symbolet blinker på display (1).
Bruk + og — knappene for å stille inn ønsket varighet: Nedtellingen begynner etter noen sekunder.
Displayet viser klokkeslettet og fortsetter å lyse, og bekrefter at varseluret er stilt inn (2).
Til slutt, trykk og hold nede *tidsbryteren* for å deaktivere alarmen.



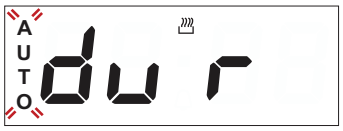


Merk: For å se nedtellingen og om nødvendig endre den, må du trykke på tidsbryteren i 2 sekund igjen.

INNSTILLING AV VARIGHET

Etter at du har valgt og aktivert funksjonen, for å kunne stanse den automatisk, kan du stille inn en steketid.
Trykk og hold nede *tidsbryteren*: 🔔 symbolet blinker (3).
Trykk på *tidsbryteren* igjen: DUR og AUTO vil blinke på display (4).
Still inn varigheten ved å benytte knappene + og —.
Etter noen sekunder viser displayet klokkeslettet, mens AUTO fortsetter å lyse og bekrefter innstillingen (5).







Merk: For å se hvor lang tid som er igjen og skifte steketiden som gjenstår, må du gjenta trinnene ovenfor.

Når den innstilte steketiden er over, vil du høre en alarm og stekingen opphører (6).



Trykk og hold ned *tidsbryteren* for å deaktivere alarmen. Vri *knotten for valg* og *termostatknotten* til 0 og ● for å slå av ovnen.

TABELL FOR TILBEREDNING

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARMING	RILLE (NEDENFRA)	TEMP. (°C)	TID (MIN)	TILBEHØR
Kaker med hevemidler/gjær		Ja	2	150-175	35-90	Kakeform på rist
		Ja	1-3	150-170	30-90	Rille 3: kakeform på rist
						Rille 1: kakeform på rist
Fylte paier (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	2	150-190	30-85	Langpanne / stekebrett eller kakeform på rist
		Ja	1-3	150-190	35-90	Rille 3: kakeform på rist
						Rille 1: kakeform på rist
Kjeks/småkaker		Ja	2	160-175	20-45	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	150-175	20-45	Rille 3: rist
						Rille 1: langpanne/bakebrett
Vannbakkels		Ja	2	175-200	30-40	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	170-190	35-45	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne/bakebrett
Marengs		Ja	2	100	110-150	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	100	130-150	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne/bakebrett
Brød/Pizza/Focaccia		Ja	2	190-250	12-50	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	190-250	25-50	Rille 1: panne på rist
						Rille 3: langpanne/bakebrett
Frossen pizza		Ja	2	250	10-15	Rille 1: Langpanne/stekebrett eller rist
		Ja	1-3	250	10-20	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne/bakebrett
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)		Ja	2	175-200	40-50	Kakeform på rist
		Ja	1-3	175-190	55-65	Rille 3: kakeform på rist
						Rille 1: kakeform på rist
Butterdeigsskall/småkaker av butterdeig		Ja	2	175-200	20-30	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	175-200	25-45	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne/bakebrett
Lasagne/Bakt pasta/ Canneloni/flan		Ja	2	200	45-55	Panne på rist
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		Ja	2	200	80-110	Langpanne eller panne på rist
Kylling /kanin /and 1 kg		Ja	2	200	50-100	Langpanne eller panne på rist
Kalkun /gås 3 kg		Ja	1/2	200	80-130	Langpanne eller panne på rist
Ovnsstekt/foliebakt fisk (filet, hel)		Ja	2	175-200	40-60	Langpanne eller panne på rist
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	2	175-200	50-60	Panne på rist

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARMING	RILLE (NEDENFRA)	TEMP. (°C)	TID (MIN)	TILBEHØR
Ristet brød		Ja	4	200	2-5	Grill
Fiskefileter/-koteletter		Ja	4	200	20-30	Rille 4: rist (snu maten halvveis i stekingen)
						Rille 3: langpanne med vann
Pølser / Kebabs / Spareribs / Hamburgere		Ja	4	200	30-40	Rille 4: rist (snu maten halvveis i stekingen)
						Rille 3: langpanne med vann
Grillet kylling 1- 1.3 kg		-	2	200	55-70	Rille 2: rist (snu maten når 2/3 av tiden er gått, om nødvendig)
						Rille 1: langpanne med vann
Grillet kylling 1- 1.3 kg		-	2	200	60-80	Rille 2: grillspidd
						Rille 1: langpanne med vann
Oksestek, rød 1 kg		-	2	200	35-45	Panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Lammelår/skanker		-	2	200	60-90	Langpanne eller panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Stekte poteter		-	2	200	45-55	Langpanne eller stekebrett (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Gratinerte grønnsaker		-	2	200	20-30	Panne på rist
Lasagne og kjøtt		Ja	1-3	200	50-100	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Kjøtt og poteter		Ja	1-3	200	45-100	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist
Fisk og grønnsaker		Ja	1-3	175	30-50	Rille 3: panne på rist
						Rille 1: langpanne eller panne på rist

Tidene som er oppgitt i tabellen er for tilberedning med forsinket start (noen versjoner). Tilberedningstidene kan være lengre, avhengig av retten.
MERK: symbolene for tilberedningsfunksjonene kan være litt forskjellige fra tegningene.
MERK: tider og temperaturer er for matmengder som tilsvarer omtrent fire porsjoner.

RÅD OG FORSLAG VED BRUK

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen å benytte for en bestemt mattype, ved steking på ett eller flere nivåer samtidig. Steketidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves). Temperaturene og steketidene er veiledende og avhenger av matmengden og typen tilbehør. Bruk til å begynne med de laveste verdiene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere verdier. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller stentøy, men da vil steketiden forlenges noe. For å oppnå bedre resultater, bør man følge de rådene som gis i steketabellen når det gjelder valg av medfølgende tilbehør som plasseres på de forskjellige rillene. Når du tilbereder mat som inneholder mye vann, må ovnen forvarmes.

Samtidig tilberedning av forskjellige matvarer
Ved å bruke "OVER/UNDERVARME MED VIFTE" -funksjonen (noen modeller) kan du tilberede forskjellige matretter som krever samme tilberedningstemperatur samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke.

Dessert
• Delikate kaker stekes med over- og undervarme på en enkel rille. Bruk kakeformer av mørkt metall og plasser dem alltid på medfølgende rist. Ved steking på flere riller, velges varmluftfunksjonen og kakeformene fordeles utover rillene, slik at den varme luften kan sirkulere.
• For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker man i den med en tannpirker av tre i den øverste delen. Hvis tannpirkeren fortsetter å være tørr, er kaken ferdig.
• Hvis man bruker klebefrie kakeformer, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.
• Dersom kaken faller sammen under stekingen, må man neste gang velge en lavere temperatur og eventuelt redusere væskemengden og blande deigen litt forsiktigere.
• Kaker med saftig fyll (ost- eller fruktkaker) trenger funksjonen "OVER/UNDERVARME MED VIFTE" (noen modeller). Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjeksmuler før du har i fyllet.

Kjøtt
• Du kan bruke hvilken som helst ovnfast panne eller pyrex-form som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. For steker bør du tilsette litt kraft i bunnen av gryten, og øse denne over kjøttet gjentatte ganger under tilberedningen for å gi det mer smak. Når steken er klar, la den stå i ovnen i 10-15 minutter til, eller pakk den inn i aluminiumsfolie.
• Når du ønsker å grille kjøtt, velg stykker av samme størrelse over det hele for å oppnå et jevnt stekeresultat. Tykke kjøttstykker har behov for lengre tilberedningstider. For å unngå at stykkene svis på overflaten, må du øke avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått.
Det anbefales å plassere en langpanne med en halv liter vann direkte under risten med kjøttet som skal grilles, slik at sjyen fra kjøttet samles opp. Fyll opp ved behov.

Grillspidd (finnes kun på noen modeller)
Dette tilbehøret brukes til jevn grilling av store stykker av kjøtt og fjærkre. Stikk kjøttet på spiddet og bind det med hyssing dersom det dreier seg om kylling. Forsikre deg om at kjøttet er godt festet før du setter grillspiddet på plass i sporet på forveggen i ovnen og plasserer det på tilhørende støtte. For å unngå at det dannes os og for å samle opp sprut fra kjøttet, anbefales det å sette en langpanne med en halv liter vann på første rille. Stangen på grillspiddet er utstyrt med et plasthåndtak som skal fjernes før stekingen starter, og som skal benyttes når stekingen er avsluttet for å ta maten ut av ovnen uten at du brenner deg.

Pizza
Smør brettene med litt olje slik at pizzaen blir sprø på undersiden. Fordel mozzarellaen på pizzaen når 2/3 av steketiden er gått.

Hevefunksjon (finnes kun på noen spesielle modeller)
Det anbefales å dekke deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle før den settes i ovnen. Hevetiden med denne funksjonen reduseres med ca. 1/3 i forhold til heving ved romtemperatur (20–25 °C). Hevetiden for en pizzadeig på 1 kg er på ca. 1 time.

VEDLIKEHOLD OG RENHOLD

Ikke bruk damprengjøringsutstyr.	**Utfør de nødvendige operasjonene når ovnen er kald.**	**Ikke bruk stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.**
Bruk beskyttende hansker når du utfører operasjonene.	**Koble apparatet fra strømforsyningen.**	

UTVENDIGE OVERFLATER
Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut. Bruk ikke etsende eller slipende midler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med ovnens overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNVENDIGE OVERFLATER
• • Etter hver bruk, la ovnen avkjøles før du renser den, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avsetninger eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke eventuell kondens som har oppstått som følge av tilberedningen av matvarer med høyt vanninnhold, la ovnen kjøle seg helt ned og tørk den med en klut eller svamp.
• Døren kan lett fjernes og monteres på nytt for å gjøre det enkelt å vaske glasset www.
• Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
• Det øvre varmeelementet til grillen kan senkes for å gjøre rent det øvre panelet i ovnen: Ta varmeelementet ut fra dets feste, deretter senker du det. For å sette varmeelementet tilbake i opprinnelig posisjon, løft det opp, dra det lett mot deg og påse at tappens støtten sitter på sin plass.

TILBEHØR
Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan lett fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

SKIFTE LYSPÆRE

1. Koble ovnen fra strømnettet.

2. Skru av dekselet fra lyset, bytt pære og skru lokket tilbake på lyset.

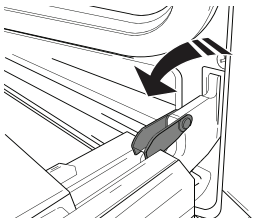
3. Koble ovnen til strømnettet igjen.

Merk: Bruk kun glødelamper på 25-40W/230V av typen E-14, T300°C, eller halogenlamper på 20-40W/230 V av typen G9, T300°C.

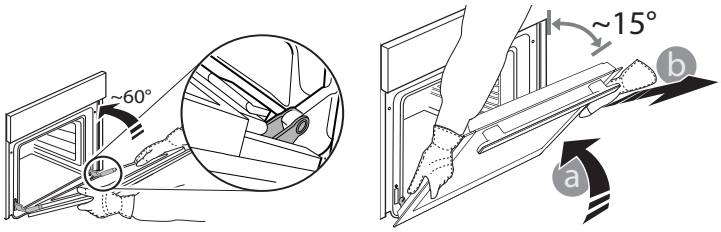
Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Pærer kan fås fra kundeservice.
- Hvis du bruker halogenpærer, skal du ikke håndtere dem med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lysets deksel er satt tilbake på plass.

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV DØREN

1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



2. Lukk døren så mye du kan.
Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket.
Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover (a) samtidig til den er løst fra sin plass (b).



Sett døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.

3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.

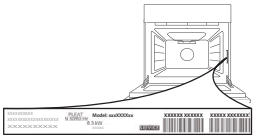
4. Senk døren og deretter åpne den helt.
Senk sperrene til sin opprinnelige stilling: pass på at du senker dem helt ned.

5. Prøv å lukke døren og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Hvis den ikke gjør det, gjenta trinnene ovenfor.

PROBLEMLØSNING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrudd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrudd og påse at ovnen er tilkoblet strømnettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Displayet viser uklar tekst og ser ut til å være ødelagt.	Et annet språk er stilt inn.	Ta kontakt med ditt nærmeste Ettersalgsservicesenter.

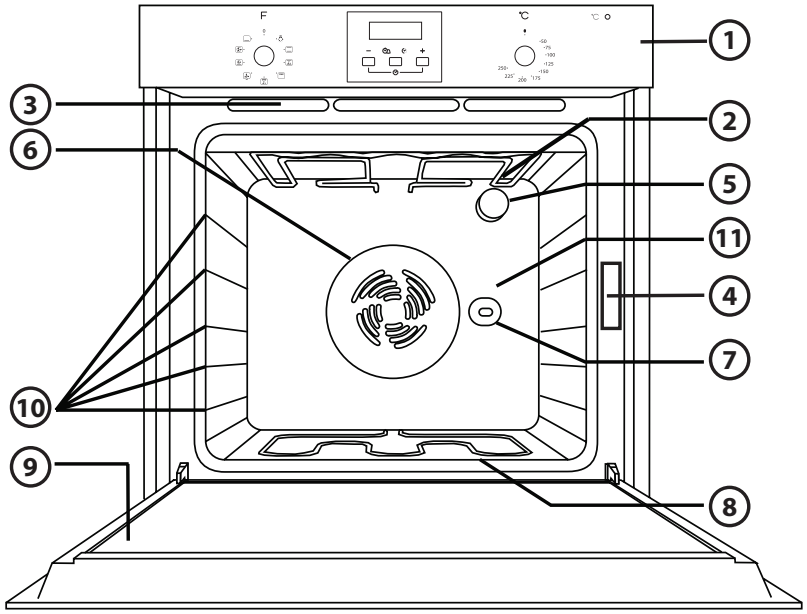
Du kan laste ned Sikkerhetsinstruksene, Brukerhåndboken, Produktkortet og Energidata ved:
• besøke vårt nettsted **docs.whirlpool.eu**
• Ved å benytte QR-koden
• Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.



БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ WHIRLPOOL
Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте ваш прибор на **www.whirlpool.eu/register**

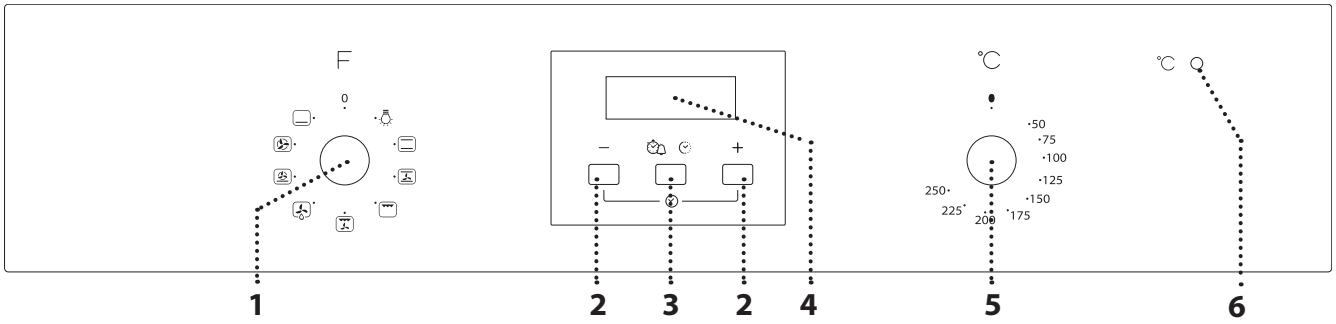
Перед началом использования прибора внимательно прочтите инструкцию по безопасности.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент/гриль
3. Система охлаждения (при наличии)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Подсветка
6. Система вентиляции при выпекании (при наличии)
7. Вертел (при наличии)
8. Нижний нагревательный элемент (не виден)
9. Дверца
10. Места установки полок
11. Задняя стенка

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. РУЧКУ ВЫБОРА

Для включения духовки путем выбора режима.
Чтобы выключить духовку, поверните ручку в положение O.

2. КНОПКА +/-

Уменьшение или увеличение значения, отображаемого на дисплее.

3. КНОПКА ВРЕМЕНИ

Для выбора различных настроек: длительность, таймер.

4. ДИСПЛЕЙ

5. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

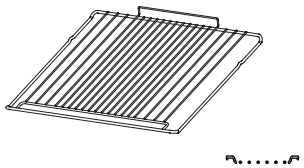
Поверните для выбора нужной температуры.

6. ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПРОГРЕВ

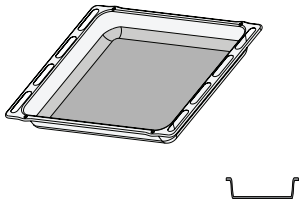
Горит в процессе нагрева. Гаснет после достижения требуемой температуры.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

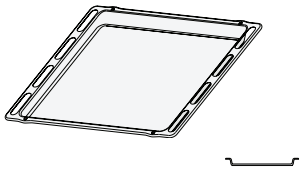
РЕШЭТКА



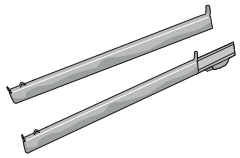
ПОДДОН (ПРИ НАЛИЧИИ)



ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ (ПРИ НАЛИЧИИ)



Количество и тип принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели.
Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

• Вставьте решетку на нужный уровень, слегка приподняв ее передний край и опирая задний край на направляющие. Затем сдвиньте ее горизонтально по направляющим как можно дальше.

Другие принадлежности, такие как противень, вставляются и задвигаются в горизонтальном положении по направляющим.

РЕЖИМЫ

0 ВЫКЛ
Прекращение приготовления и выключение духовки.

СВЕТ
Включение/выключение освещения духовки.

ОБЫЧНЫЙ
Режим для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Используйте 2-й уровень. Предварительно прогрейте духовку до нужной температуры. Когда индикатор термостата погаснет, духовка готова к приготовлению — поместите продукт в духовку.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ
Режим для приготовления тортов/пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне. В данном режиме допускается приготовление блюд и на двух уровнях одновременно. В последнем случае для более равномерного приготовления рекомендуется менять местами приготавливаемые блюда. При приготовлении только на одном уровне используйте 2-й уровень, при приготовлении на двух уровнях — 2-й и 4-й уровень. Прогрейте духовку перед началом приготовления.

ГРИЛЬ
Для обжаривания на гриле бифштексов, шашлыка и сосисок, для приготовления гратенов из овощей и хлебных тостов. Установите приготавливаемое блюдо на 4-й уровень. При жарке мяса используйте поддон для сбора стекающего сока. Размещайте поддон на 3-м уровне, налив в него примерно пол-литра воды. Прогрейте духовку в течение 3–5 мин. Во время приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.

ТУРБОГРИЛЬ
Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, баранья нога, цыплята). Размещайте продукты на средних уровнях духовки. Используйте поддон для сбора стекающего сока. Размещайте поддон на 1-м или 2-м уровне, налив в него примерно пол-литра воды. Для более равномерного подрумянивания рекомендуется перевернуть мясо в процессе приготовления. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.

РАЗМОРОЗКА
Режим для ускоренного размораживания продуктов. Размещайте продукты на среднем уровне. Не снимайте упаковку, чтобы предотвратить высыхание внешнего слоя продукта.

НИЖНИЙ + КОНВЕКЦИЯ
Режим для запекания фруктов, пирогов, овощей, пиццы, птицы и т.п. на одном уровне.

КОНВЕКЦИЯ
Для приготовления без предварительного прогрева духовки на максимум двух уровнях блюд, которые требуют одинаковой температуры приготовления (например, рыбы, овощей, тортов). Этот режим позволяет готовить без переноса запахов с одного блюда на другое. При приготовлении на одной полке используйте 2-й уровень. При приготовлении одновременно на двух полках используйте 1-й и 3-й уровни. Предварительно прогрейте духовку.

НИЖНИЙ
Используйте этот режим в конце приготовления для подрумянивания нижней стороны продукта. Размещайте продукты на 1-м/2-м уровне. Данный режим может также использоваться для приготовления томленых блюд из овощей и мяса; для этого используйте 2-й уровень. Прогрев духовки не требуется.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

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



Чтобы перейти к установке времени суток, нажмите одновременно кнопки — и +: Установите время суток с помощью кнопок + и —.
Нажмите *кнопку времени* для подтверждения.
Выберите нужное значение времени, чтобы изменить звуковой сигнал: На дисплее появится надпись «ton 1».



Выберите нужный звуковой сигнал нажатием кнопки —, затем для подтверждения нажмите *кнопку времени*.

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

2. ПРОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ

Новая духовка может являться источником запахов, связанных с процессом производства: это нормальное явление.
Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустую печь для удаления возможных остаточных запахов.
Снимите с духовки защитный картон и прозрачную пленку, выньте все принадлежности.
Прогрейте духовку при температуре 250 °C в течение примерно одного часа, используя режим «Подрумянивание». Духовка должна быть пустой.
Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечание: после первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ

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

2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

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

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

3. ПРОГРЕВ

При включении режима загорается индикатор термостата, сообщающий о начале процесса нагрева.
Индикатор гаснет в момент завершения нагрева, указывая на то, что духовка достигла установленной температуры: поместите в духовку блюдо и начните приготовление.

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

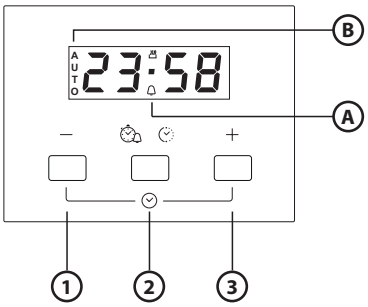
. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА

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

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

1. Кнопка - : служит для уменьшения значения, отображаемого на дисплее
2. Кнопка : для выбора различных настроек:
   a. времени на таймере
   b. продолжительности приготовления пищи
3. Кнопка +: служит для увеличения значения, отображаемого на дисплее

A. Символ указывает на включение таймера
B. Символ **AUTO** подтверждает выбор настроек



УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА

Данный режим не прерывает и не запускает процесс приготовления: он лишь позволяет использовать дисплей в качестве таймера, как при включенной, так и при выключенной духовке.
Для активации таймера нажмите и удерживайте *кнопку времени*: на дисплее (1) начнет мигать символ .
Кнопками + и — задайте нужную длительность: обратный отсчет начнется через несколько секунд. На дисплее появится время суток и останется символ , подтверждающий, что таймер установлен (2).
В заключении, нажмите и удерживайте *кнопку времени*, чтобы деактивировать сигнал.



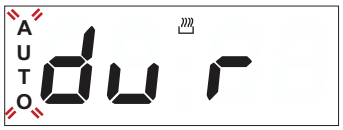


Примечание: Чтобы увидеть и при необходимости изменить обратный отсчет, еще раз нажмите кнопку времени и удерживайте ее не менее 2 секунд.

УСТАНОВКА ДЛИТЕЛЬНОСТИ

После выбора и активации режима для автоматического выключения можно задать время приготовления.
Нажмите и удерживайте *кнопку времени*: начинает мигать (3) символ 🔔.
Еще раз нажмите *кнопку времени*: на дисплее (4) начнут мигать «DUR» и «AUTO» (4).
Задайте длительность, используя кнопки + и —.
Через несколько секунд на дисплее появится текущее время суток. «AUTO» останется гореть в подтверждение выполненной настройки (5).







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

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



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

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРЕДВ. НАГРЕВ	УРОВЕНЬ (СЧИТАЯ СНИЗУ)	ТЕМП. (°C)	ВРЕМЯ (МИН)	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Торты из дрожжевого теста		Да	2	150-175	35-90	Форма для выпечки на решетке
		Да	1-3	150-170	30-90	Уровень 3: форма для выпечки на решетке
						Уровень 1: форма для выпечки на решетке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		Да	2	150-190	30-85	Поддон / вставной противень или форма для выпечки на решетке
		Да	1-3	150-190	35-90	Уровень 3: форма для выпечки на решетке
						Уровень 1: форма для выпечки на решетке
Печенье / тарталетки		Да	2	160-175	20-45	Поддон / вставной противень
		Да	1-3	150-175	20-45	Уровень 3: решетка
						Уровень 1: поддон / вставной противень
Пирожные из заварного теста		Да	2	175-200	30-40	Поддон / вставной противень
		Да	1-3	170-190	35-45	Уровень 3: противень на решетке
						Уровень 1: поддон / вставной противень
Безе		Да	2	100	110-150	Поддон / вставной противень
		Да	1-3	100	130-150	Уровень 3: противень на решетке
						Уровень 1: поддон / вставной противень
Хлеб / пицца / фокачча		Да	2	190-250	12-50	Поддон / вставной противень
		Да	1-3	190-250	25-50	Уровень 1: противень на решетке
						Уровень 3: поддон / вставной противень
Замороженная пицца		Да	2	250	10-15	Уровень 1: Поддон / вставной противень или решетка
		Да	1-3	250	10-20	Уровень 3: противень на решетке
						Уровень 1: поддон / вставной противень
Несладкая выпечка (пирог с овощной начинкой, киш)		Да	2	175-200	40-50	форма для выпечки на решетке
		Да	1-3	175-190	55-65	Уровень 3: форма для выпечки на решетке
						Уровень 1: форма для выпечки на решетке
Волованы / пироги из слоеного теста		Да	2	175-200	20-30	Поддон / вставной противень
		Да	1-3	175-200	25-45	Уровень 3: противень на решетке
						Уровень 1: поддон / вставной противень
Лазанья / запеченные макароны / каннеллони / фланы		Да	2	200	45-55	Противень на решетке
Баранина / телятина / говядина / свинина, 1 кг		Да	2	200	80-110	Поддон или противень на решетке
Курица / кролик / утка, 1 кг		Да	2	200	50-100	Поддон или противень на решетке

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРЕДВ. НАГРЕВ	УРОВЕНЬ (СЧИТАЯ СНИЗУ)	ТЕМП. (°C)	ВРЕМЯ (МИН)	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Индейка / гусь, 3 кг		Да	1/2	200	80-130	Поддон или противень на решетке
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)		Да	2	175-200	40-60	Поддон или противень на решетке
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)		Да	2	175-200	50-60	Противень на решетке
Тосты		Да	4	200	2-5	Гриль
Рыба, филе / кусками		Да	4	200	20-30	Уровень 4: решетка (переверните в середине приготовления) Уровень 3: противень для сбора жира с водой
Колбаски / шашлыки / ребрышки / гамбургеры		Да	4	200	30-40	Уровень 4: решетка (переверните в середине приготовления) Уровень 3: противень для сбора жира с водой
Жареный цыпленок, 1–1,3 кг		—	2	200	55-70	Уровень 2: решетка (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления) Уровень 1: противень для сбора жира с водой
Жареный цыпленок, 1–1,3 кг		—	2	200	60-80	Уровень 2: вертел Уровень 1: противень для сбора жира с водой
Ростбиф кусками, 1 кг		—	2	200	35-45	Противень на решетке (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
Баранья нога / рулька		—	2	200	60-90	Поддон или противень на решетке (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
Жареный картофель		-	2	200	45-55	Поддон / вставной противень (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
Запеканка из овощей		-	2	200	20-30	Противень на решетке
Лазанья с мясом		Да	1-3	200	50-100	Уровень 3: противень на решетке Уровень 1: поддон или противень на решетке
Мясо с картофелем		Да	1-3	200	45-100	Уровень 3: противень на решетке Уровень 1: поддон или противень на решетке
Рыба с овощами		Да	1-3	175	30-50	Уровень 3: противень на решетке Уровень 1: поддон или противень на решетке

Время, указанное в таблице, относится к режиму приготовления с отложенными стартом (при наличии). Длительность приготовления может увеличиваться в зависимости от используемой посуды.
ПРИМЕЧАНИЕ: символы режимов могут слегка отличаться от показанных на рисунке.
ПРИМЕЧАНИЕ: время и температура указаны из расчета на 4 порции и являются ориентировочными.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В таблице указан оптимальный режим для приготовления блюда на одном или нескольких уровнях одновременно. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения приготавливаемого блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если предусмотрен) не учитывается. Приведенные значения времени и температуры приготовления имеют ориентировочный характер; реальные значения зависят от количества продуктов

и используемых принадлежностей. Начинайте с самых низких рекомендованных значений, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким значениям. Используйте входящие в комплект принадлежности. Отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Допускается использование емкостей и принадлежностей из огнеупорного стекла или керамики; продолжительность времени приготовления при этом слегка увеличивается. Для получения наилучших результатов следуйте представленным в таблице рекомендациям по выбору принадлежностей (входящих в комплект духовки) и уровней для их размещения. Перед приготовлением продуктов с высоким содержанием воды необходимо предварительно прогреть духовку.

Одновременное приготовление нескольких блюд
При использовании режима выпекания с конвекцией «ПОДРУМЯНИВАНИЕ» (если предусмотрен) можно одновременно готовить различные блюда (например, рыбу и овощи) на разных уровнях духовки. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

Десерт
• Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одной полке в обычном режиме. Используйте формы для выпечки, сделанные из темного металла. Размещайте их на решетке, входящей в комплект поставки. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим с конвекцией и размещайте формы для тортов на решетчатых полках так, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.

• Чтобы проверить готовность пирога из дрожжевого теста, воткните в центр пирога деревянную зубочистку. Если если тесто не прилипает к зубочистке, значит пирог готов.
• При использовании формы для выпекания с противопригарным покрытием не смазывайте ее края сливочным маслом, так как выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.
• Если в процессе приготовления пирог "опадает", то в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости и менее интенсивно замешивать тесто.
• При приготовлении выпечки с сочной начинкой (творожный пудинг или пирог с фруктовой начинкой) следует использовать режим выпекания с конвекцией “ПОДРУМЯНИВАНИЕ” (если имеется). Если основание пирога не пропеклось, ставьте форму на более низкую полку, а основание перед выкладкой начинки посыпьте панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

Мясо
• Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого добавьте в емкость немного бульона — он не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10–15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.
• Чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания поверхности мяса, устанавливайте решетку на более низкие уровни, подальше от гриля. Переверните мясо по истечении двух третей от общего времени приготовления.
Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на гриле, рекомендуется ставить под него противень для сбора жира, налив в него пол-литра воды. Доливайте воду в поддон по необходимости.

Вертел (только в некоторых моделях)
Используйте эту принадлежность, чтобы обеспечить равномерное пропекание крупных кусков мяса и птицы. Наденьте мясо на вертел, обвяжите его специальной нитью (в случае приготовления цыпленка) и убедитесь, что оно надежно удерживается на вертеле. Вставьте вертел в гнездо на передней стенке духовки и на соответствующий держатель. Для предотвращения дыма и для сбора сока, выделяющегося в процессе приготовления, рекомендуется установить на первый уровень поддон, налив в него пол-литра воды. Вертел снабжен пластмассовой ручкой, которую необходимо снять перед началом приготовления. Используйте ручку для защиты от ожогов при извлечении готового блюда из духовки.

Пицца
Чтобы пицца получилась с хрустящей корочкой, слегка смажьте противень маслом. По истечении двух третей общего времени приготовления посыпьте пиццу тертым сыром моцарелла.

Режим поднятия теста (только в некоторых моделях)
Перед помещением теста в духовку рекомендуется накрыть его влажной тканью. Время подъема теста в этом режиме уменьшается примерно на треть от времени, необходимого для его подъема при комнатной температуре (20–25°C). Время, необходимое для подъема 1 кг теста для пиццы, составляет примерно один час.

ОЧИСТКА И УХОД

Не используйте пароочистители.

Все манипуляции с духовкой выполняйте в защитных рукавицах.

Необходимые манипуляции выполняйте только с холодной духовкой.

Отключите прибор от электросети.

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

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

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

ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

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

• Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место www.
• Для очистки стекла дверцы используйте специальные жидкие моющие средства.
• Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки: Вытяните нагревательный элемент из гнезда, а затем опустите его вниз. Чтобы вернуть нагревательный элемент в рабочее положение, поднимите и немного вытяните его на себя, а затем вставьте планку крепления в соответствующее гнездо.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

1. Отключите духовку от электросети.

2. Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.

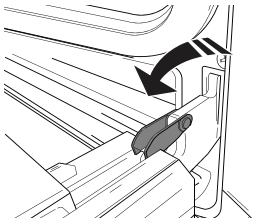
3. Снова подключите духовку к источнику напряжения.

Примечание: Используйте лампы со следующими характеристиками: лампы накаливания 25-40 Вт/ 230 В, цоколь E14, T300°C или галогенные лампы 20-40 Вт/230 В, цоколь G9, T300°C.

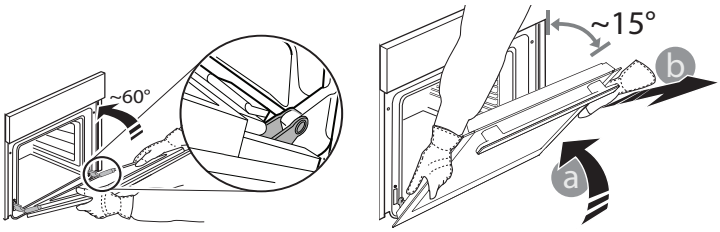
Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). Лампы указанного типа можно приобрести в наших Сервисных центрах.
- При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не используйте духовку до установки плафона на место.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

1. Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.



2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу: для этого продолжайте ее прикрывать и одновременно потяните вверх (a), пока она не выйдет из пазов (b).



Положите дверцу на мягкую поверхность.

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

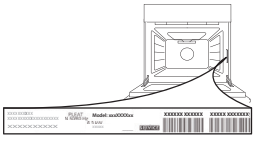
4. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.

5. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если нет, повторите приведенные выше шаги.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

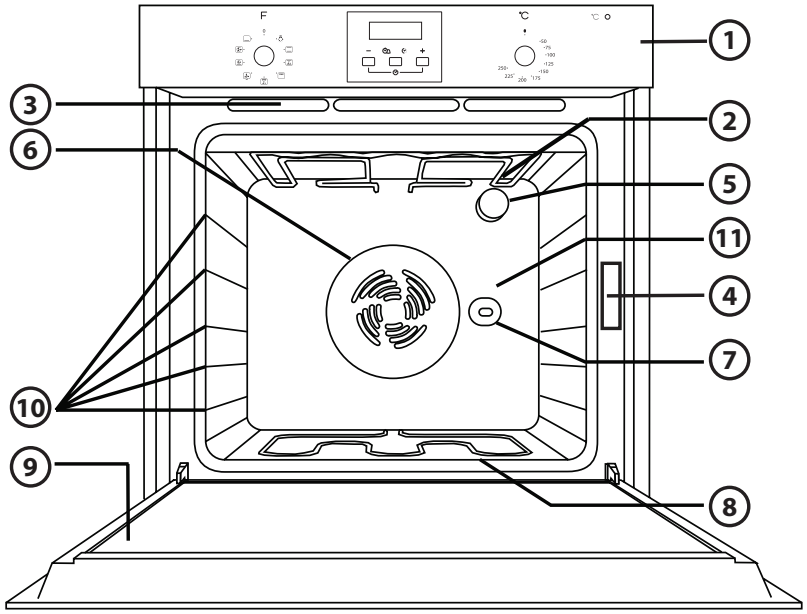
Чтобы загрузить инструкции по безопасности, руководство по эксплуатации, технический лист изделия и показатели энергоэффективности:
• Посетите наш веб-сайт **docs.whirlpool.eu**
• Используйте QR-код
• Или **обратитесь в наш Сервисный центр** (номер телефона указан в гарантийном талоне). При обращении в наш Сервисный центр сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.



ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na
www.whirlpool.eu/register

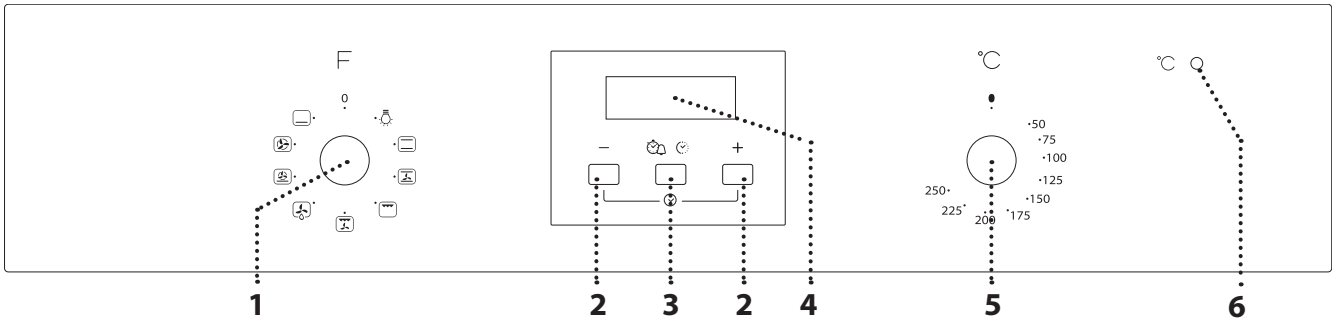
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci systém (ak je k dispozícii)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Osvetlenie
6. Ventilačný systém pri pečení (ak je k dispozícii)
7. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
8. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)
9. Dvierka
10. Poloha roštov
11. Zadná stena

OVLÁDACÍ PANEL



1. VOLIACI GOMBÍK
Na zapnutie rúry voľbou funkcie. Rúru vypnete otočením ovládača do polohy O.

2. TLAČIDLO +/–
Na zníženie alebo zvýšenie hodnoty zobrazenej na displeji.

3. TLAČIDLO NASTAVENIA ČASU
Na výber rôznych nastavení: času trvania, časovača.

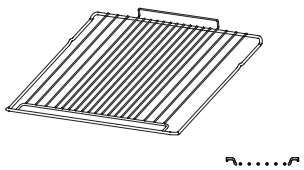
4. DISPLEJ

5. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU
Otáčaním zvoľte požadovanú teplotu.

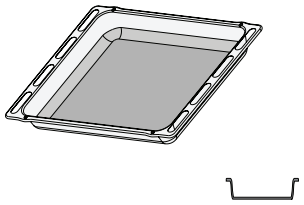
6. LED KONTROLKA TERMOSTATU/PREDOHREVU
Rozsvieti sa počas prebiehajúceho predohrevu. Vypne sa po dosiahnutí požadovanej teploty.

PRÍSLUŠENSTVO

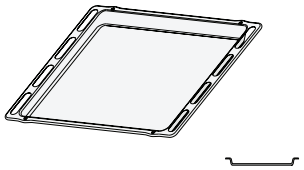
DRÔTENÝ ROŠT



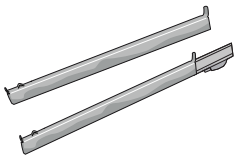
ODKVAPKÁVACIA NÁDOBA(AK JE PRILOŽENÁ)



PLECH NA PEČENIE



POSUVNÉ LIŠTY (AK SÚ K DISPOZÍCII)



Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.
Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

• Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor). Potom ho vodorovne zasuňte po vodiacich lištách až na doraz.

Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, zasunutím po vodiacich lištách.

FUNKCIE

0 VYPNÚŤ
Na ukončenie pečenia a vypnutie rúry.

OSVETLENIE
Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.

STATICKÝ OHREV
Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu. Použite 2. úroveň. Rúru predhrejte na želanú teplotu. Vypnutie kontrolky termostatu indikuje, že rúra je pripravená na vloženie potravín.

KONVEKČNÉ PEČENIE
Na pečenie koláčov s vlhkou plnkou (slaných alebo sladkých) na jednej úrovni. Táto funkcia sa môže použiť aj pri pečení na dvoch úrovniach. Aby sa dosiahlo rovnomernejšie upečenie jedál, po určitej dobe vymeňte vzájomne polohu jedál. Používajte 2. úroveň pri pečení na jednej úrovni a 2. a 4. úroveň pri pečení na dvoch úrovniach. Pred pečením rúru predhrejte.

GRIL
Na grilovanie plátkov mäsa, kebabov a klobások; na zapekanie zeleniny alebo hrianok. Odporúča sa vložiť jedlo na 4. úroveň. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Vložte ju na 3. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Rúru 3 – 5 min. predhrievajte. Počas pečenia musia ostať dvierka rúry zatvorené.

TURBOGRILOVANIE
Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, biftek, kurča). Jedlo vložte na strednú úroveň. Odporúča sa používať nádobu na odkvapkávanie tuku na zachytenie šťavy z pečenia. Vložte ju na 1. alebo 2. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Počas pečenia odporúčame mäso otočiť, aby sa lepšie opieklo. Rúru netreba predhriať. Počas pečenia musia zostať dvierka rúry zatvorené.

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

SPODNÝ OHREV + TRADIČNÉ PEČENIE
Na pečenie na jednej úrovni, napr. ovocie, torty, zelenina, pizza, hydina.

VHÁŇANÝ VZDUCH
Aj na súčasné varenie rôznych typov jedál, ktoré vyžadujú rovnakú teplotu varenia (napr. ryby, zelenina, koláče) na maximálne dvoch úrovniach. Táto funkcia umožňuje varenie bez prenosu pachov z jedného jedla na iné. Pri varení na jednej úrovni vám odporúčame použiť 2. úroveň. Pri varení na dvoch úrovniach vám odporúčame rúru najskôr predhriať a použiť 1. a 3. úroveň.

SPODNÝ OHREV
Túto funkciu použite po upečení na zaistenie zhnednutia spodnej časti jedla. Jedlo vám odporúčame umiestiť na 1./2. úroveň. Túto funkciu môžete použiť aj na pomalé pečenie, napríklad zeleniny, a na dusenie mäsa; v takomto prípade umiestnite jedlo na 2. úroveň. Rúru netreba predhrievať.

PRVÉ POUŽITIE SPOTREBIČA

1. NASTAVENIE ČASU

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



Čas nastavíte súčasným stlačením tlačidiel — a +: Čas nastavte pomocou tlačidiel + a —.
Stlačte *tlačidlo na nastavenie času* na potvrdenie.
Po zvolení želaného času môžete zmeniť tón alarmu: na displeji sa zobrazí „ton 1“.



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

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

2. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby: Je to úplne normálne.
Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.
Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.
Zohrievajte rúru na 250 °C zhruba jednu hodinu s funkciou „Konvekčné pečenie“. Rúra musí byť pritom prázdna.
Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

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

2. AKTIVOVANIE FUNKCIE

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

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

3. PREDOHREV

Po aktivovaní funkcie sa LED kontrolka termostatu rozsvieti, čím signalizuje, že proces predhrievania sa začal.
Na konci tohto procesu sa LED kontrolka termostatu vypne, čo znamená, že rúra dosiahla požadovanú 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.

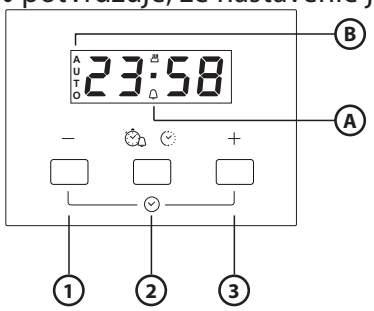
. POUŽÍVANIE ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORA

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

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

1. Tlačidlo – : na zníženie hodnoty zobrazenej na displeji
2. Tlačidlo : na výber rôznych nastavení:
   a. Časovač
   b. Čas varenia
3. Tlačidlo +: na zvýšenie hodnoty zobrazenej na displeji

A. Symbol ukazuje, že funkcia časovača je aktívna
B. Symbol **AUTO** potvrdzuje, že nastavenie je vykonané



NASTAVENIE ČASOVAČA

Táto možnosť nepreruší ani neaktivuje program pečenia, ale umožní vám použiť displej ako časovač, buď v priebehu funkcie, alebo keď je rúra vypnutá.
Časomer aktivujete dlhým stlačením *tlačidla na nastavenie času*: na displeji bliká symbol (1).
Pomocou tlačidiel + a — zvoľte želané trvanie: Odpočítavanie sa spustí po niekoľkých sekundách.
Na displeji sa zobrazí čas a zostane svietiť, čo potvrdzuje, že časovač je nastavený (2).

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



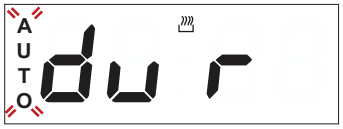


Upozornenie: Ak chcete zobraziť odpočítavanie a v prípade potreby ho zmeniť, znovu stlačte tlačidlo na nastavenie času na 2 sekundy.

NASTAVENIE TRVANIA

Aby sa po zvolení a aktivovaní funkcia zastavila automaticky, môžete nastaviť čas prípravy.
Po dlhom stlačení *tlačidla na nastavenie času*: bliká symbol (3).
Znova stlačte *tlačidlo na nastavenie času*: Na displeji bliká „DUR“ a „AUTO“ (4).
Pomocou tlačidiel + a — nastavte trvanie.
Po niekoľkých sekundách sa na displeji zobrazí čas a nápis AUTO zostane svietiť, čím potvrdí nastavenie (5).







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

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



Alarm dezaktivujete dlhým stlačením *tlačidla na nastavenie času*. Rúru vypnete tak, že *voliaci gombík* a *gombík termostatu* vrátite na 0 a ●.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDHRIATIE	ÚROVEŇ (ZDOLA)	TEPL. (°C)	ČAS (MIN.)	PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		Áno	2	150 – 175	35 – 90	Forma na tortu na rošte
		Áno	1 – 3	150 – 170	30 – 90	Úroveň 3: forma na tortu na rošte
						Úroveň 1: forma na tortu na rošte
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		Áno	2	150 – 190	30 – 85	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov alebo forma na tortu na rošte
		Áno	1 – 3	150 – 190	35 – 90	Úroveň 3: forma na tortu na rošte
						Úroveň 1: forma na tortu na rošte
Sušienky/koláčiky		Áno	2	160 – 175	20 – 45	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	150 – 175	20 – 45	Úroveň 3: rošt
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Odpaľované cesto		Áno	2	175 – 200	30 – 40	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	170 – 190	35 – 45	Úroveň 3: pekáč na rošte
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Snehové pusinky		Áno	2	100	110 – 150	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	100	130 – 150	Úroveň 3: pekáč na rošte
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Chlieb/pizza/posúch		Áno	2	190 – 250	12 – 50	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	190 – 250	25 – 50	Úroveň 1: pekáč na rošte
						Úroveň 3: Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Mrazená pizza		Áno	2	250	10 – 15	Úroveň 1: Nádoba na odkvapkávanie/plech na zákusky alebo rošt
		Áno	1 – 3	250	10 – 20	Úroveň 3: pekáč na rošte
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Pikantné koláče (zeleninové, slané)		Áno	2	175 – 200	40 – 50	Forma na tortu na rošte
		Áno	1 – 3	175 – 190	55 – 65	Úroveň 3: forma na tortu na rošte
						Úroveň 1: forma na tortu na rošte
Slané a sladké odpaľované cesto		Áno	2	175 – 200	20 – 30	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
		Áno	1 – 3	175 – 200	25 – 45	Úroveň 3: pekáč na rošte
						Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie
Lasagne/Zapečené cestoviny/ Cannelloni/Nákypy		Áno	2	200	45 – 55	Pekáč na rošte
Jahňacie/Teľacie/Hovädzie/Bravčové 1 kg		Áno	2	200	80 – 110	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Kurča/Králik/Kačica 1 kg		Áno	2	200	50 – 100	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Moriak/Hus 3 kg		Áno	1/2	200	80 – 130	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filé, vcelku)		Áno	2	175 – 200	40 – 60	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte

RECEPT	FUNKCIA	PREDHRIATIE	ÚROVEŇ (ZDOLA)	TEPL. (°C)	ČAS (MIN.)	PRÍSLUŠENSTVO
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	2	175 – 200	50 – 60	Pekáč na rošte
Hrianka		Áno	4	200	2 – 5	Gril
Rybie filé/filety		Áno	4	200	20 – 30	Úroveň 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť) Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Klobásky/špízy/rebierka/ hamburgery		Áno	4	200	30 – 40	Úroveň 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť) Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		–	2	200	55 – 70	Úroveň 2: rošt (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť) Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		–	2	200	60 – 80	Úroveň 2: otočný ražeň Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Krvavý rozbif 1 kg		–	2	200	35–45	Pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Jahňacie stehno/koleno		-	2	200	60 – 90	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo podľa potreby obrátiť)
Pečené zemiaky		-	2	200	45 – 55	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie (v prípade potreby v dvoch tretinách doby prípravy jedlo obráťte)
Gratinovaná zelenina		-	2	200	20 – 30	Pekáč na rošte
Lasagne a mäso		Áno	1 – 3	200	50 – 100	Úroveň 3: pekáč na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Mäso a zemiaky		Áno	1 – 3	200	45 – 100	Úroveň 3: pekáč na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Ryby a zelenina		Áno	1 – 3	175	30 – 50	Úroveň 3: pekáč na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte

Časy uvedené v tejto tabuľke platia pre pečenie pomocou režimu oneskoreného spustenia (ak je k dispozícii). Časy varenia môžu byť v závislosti od nádob dlhšie.
POZNÁMKA: symboly funkcií pečenia sa môžu od nákresu mierne odlišovať.
POZNÁMKA: teploty a času pečenia platia pre približne 4 porcie.

ODPORÚČANIA A TIPY

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie pre dané jedlo na prípravu na jednej alebo viacerých úrovniach súčasne. Čas pečenia sa začína vložením potravín do rúry, bez zarátania doby predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, potom hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče alebo plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži. Na dosiahnutie čo

najlepších výsledkov prísne dodržiavajte odporúčania v tabuľke pečenia a voľte (dodané) príslušenstvo, ktoré sa má vložiť na rôzne úrovne. Pri pečení jedál s vysokým obsahom vody rúru predhrejte.

Pečenie rôznych jedál súčasne
Použitím funkcie "KONVENČNÉ PEČENIE" (ak je k dispozícii), môžete piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia súčasne (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa pečie kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

Dezerty
• Jemné zákusky pečte s funkciou tradičného pečenia iba na jednej úrovni. Používajte tmavé kovové pekáče a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viacerých úrovniach zvoľte funkciu pečenia s vháňaným vzduchom a po čase vymeňte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.
• Pri skúške, či je kysnutý koláč upečený, vpichnite do stredu koláča drevené špáradlo. Ak bude špajľa po vybratí čistá, koláč je hotový.
• Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nevymastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel dvihnúť rovnomerne.
• Ak koláč počas pečenia „klesne“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu alebo znížte množstvo tekutiny v zmesi a miešajte opatrnejšie.
• U koláčov s vlhkou plnkou (tvarohovou alebo ovocnou) použite funkciu "KONVENČNÉ PEČENIE" (ak je k dispozícii). Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo pomletými sušienkami.

Mäso
• Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusu mäsa, ktoré sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso polievajte, aby sa zlepšila jeho chuť. Keď je mäso upečené, nechajte ho ešte 10 až 15 minút odpočívať v rúre, alebo ho zabaľte do alobalu.
• Keď chcete mäso grilovať, vyberte rovnomerne hrubé kúsky, aby sa ugrilovali rovnomerne. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa zabránilo spáleniu povrchu mäsa, zvoľte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia mäso obráťte.
Na zachytávanie šťavy z mäsa sa odporúča vsunúť priamo pod rošt s pečeným mäsom nádobu, do ktorej ste vliali pol litra vody. Podľa potreby doplňte.

Otočný ražeň (iba pri niektorých modeloch)
Túto časť príslušenstva používajte na rovnomerné opečenie veľkých kusov mäsa a hydiny. Nasuňte mäso na ražeň, v prípade kurčaťa mäso zviažte a pred vsunutím ražňa na miesto v stene rúry a jeho opretím na držiak skontrolujte, či mäso nespadne. Aby ste predišli zadymeniu a na zachytenie unikajúcej šťavy, odporúča sa vložiť na prvú úroveň v rúre nádobu, do ktorej ste vliali pol litra vody. Ražeň má plastovú rukoväť, ktorú musíte pred pečením vybrať, a použiť ju na vybratie jedla z rúry po pečení, aby ste predišli popáleninám.

Pizza
Plech zľahka vymažte, pizza tak bude mať chrumkavý spodok. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia poukladajte na pizzu plátky mozzarelly.

Funkcia kysnutia (k dispozícii iba pri určitých modeloch)
Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20 – 25 °C) sa s touto funkciou čas kysnutia cesta skracuje približne o jednu tretinu. Čas na vykysnutie 1 kg dávky cesta na pizzu je približne jedna hodina.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.

Požadované operácie vykonávajte, keď je rúra studená.

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

Pri všetkých činnostiach používajte ochranné rukavice.

Odpojte spotrebič od napájania.

VONKAJŠIE POVRCHY

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

VNÚTORNÉ POVRCHY

• Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.
• Na uľahčenie čistenia skla možno dvierka ľahko vybrať a znovu nasadiť. www
• Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
• Vrchné ohrievacie teleso grilu možno spustiť, aby sa dal vyčistiť aj vrchný panel rúry: Vytiahnite ohrievacie teleso zo sedla, potom ho spustite. Ohrievacie teleso vrátite na miesto tak, že ho zdvihnete, trochu potiahnete k sebe a presvedčíte sa, či je podpera správne v sedle.

PRÍSLUŠENSTVO

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

VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.

2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.

3. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

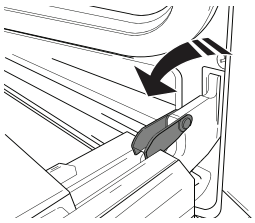
Upozornenie: Používajte iba žiarovky s výkonom 25–40 W/230 V typu E-14, T300 °C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20–40 W/230 V typu G9, T300 °C.

Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

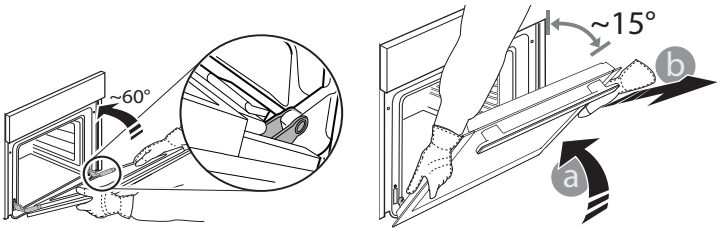
- Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide.
Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.
Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor (a), až kým sa neuvoľnia zo sedla (b).



Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

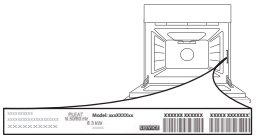
4. Dvierka spustite a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: dbajte, aby ste ich sklopili úplne.

5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Text na displeji sa zobrazuje nezreteľne a zdá sa, že je poškodený.	Nastavenie iného jazyka.	Obráťte sa na svoje najbližšie zákaznícke stredisko popredajných služieb.

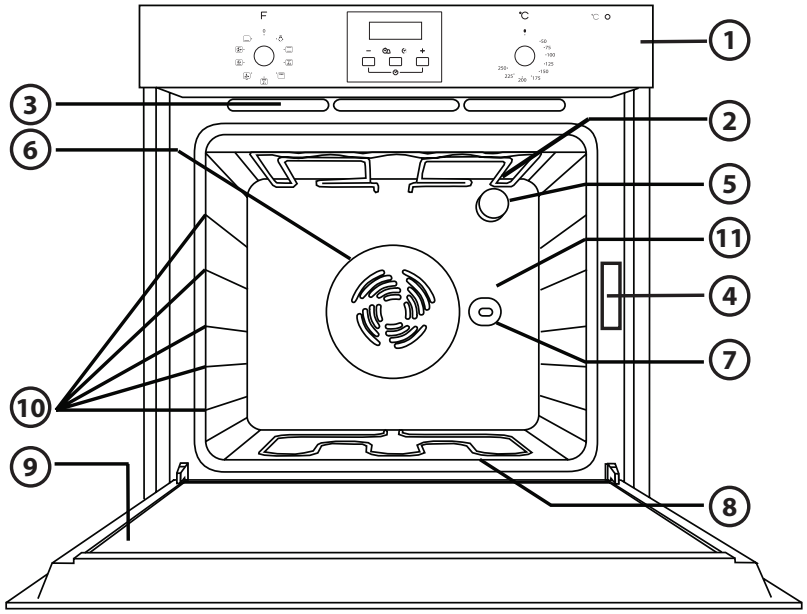
Bezpečnostné pokyny, Návod na používanie, Technické a energetické údaje spotrebiča si môžete stiahnuť:
• Na našej webovej stránke **docs.whirlpool.eu**
• Pomocou QR kódu
• Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (Telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.



TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL
För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på **www.whirlpool.eu/register**

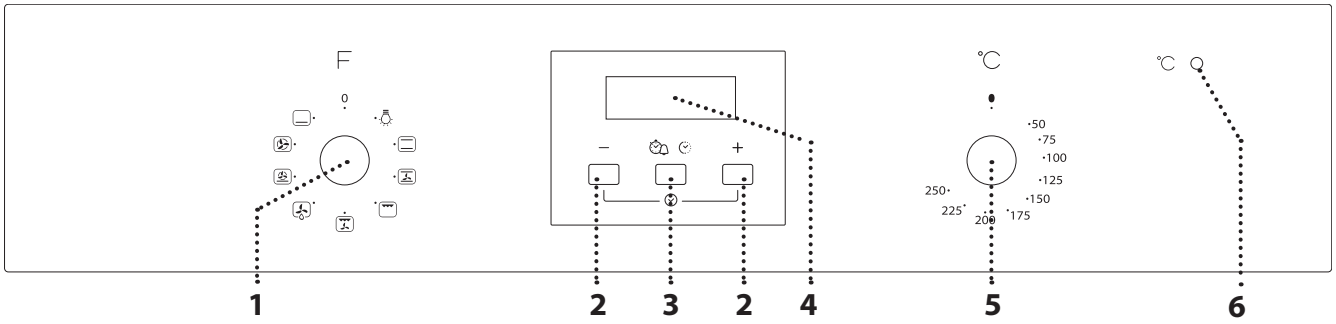
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Övre värmeelement/ grillelement
3. Kylsystem (finns på vissa modeller)
4. Typskylt (skall ej avlägsnas)
5. Lampa
6. Ventilationssystem för bakning (finns på vissa modeller)
7. Roterande grillspett (finns på vissa modeller)
8. Nedre värmeelement (dolt)
9. Lucka
10. Hyllpositioner
11. Panel

KONTROLLPANEL



1. VÄLJARRATT
För att sätta på ugnen genom att välja en funktion.
Vrid till läget O för att stänga av ugnen.

2. KNAPP +/-
För att minska eller öka värdet som visas på displayen.

3. TIME-KNAPPEN
För att välja de olika inställningarna: längd, timer.

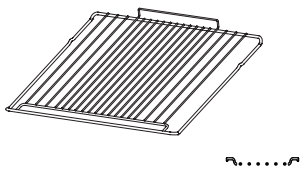
4. DISPLAY

5. TERMOSTATRATT
Vrid på den för att välja önskad temperatur.

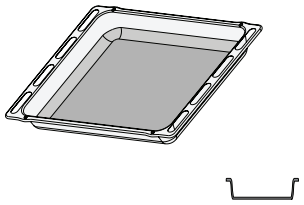
6. LAMPA TERMOSTAT/ FÖRVÄRMNING
Tänds under uppvärmningsfasen. Släcks när önskad temperatur har uppnåtts.

TILLBEHÖR

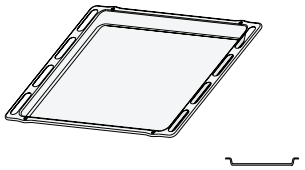
GALLER



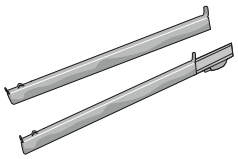
LÅNGPANNA (I FÖREKOMMANDE FALL)



BAKPLÅT



RÖRLIGA SKENOR (I FÖREKOMMANDE FALL)



Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.
Andra tillbehör kan köpas separat. Vänd dig till vår kundtjänst.

ANVÄNDNING AV TILLBEHÖREN

• Sätt in gallret på önskad nivå genom att hålla den något vinklad uppåt och lägga ned den upplyfta bakre delen (uppåtpekande) först. Låt den sedan glida vågrätt längs sidostegarna så långt in som möjligt.

De andra tillbehören, såsom bakplåten, sätts in vågrätt genom att låta dem glida längs sidostegarna.

FUNKTIONER

0 AV
För att avsluta tillagningen och stänga av ugnen.

LAMPA
För att tända/släcka ugnens innerbelysning.

ÖVER/UNDERVÄRME
Denna funktion kan användas för alla typer av tillagning på en enda fals. Använd den 2:a ugnsfalsen. Förvärm ugnen till önskad temperatur. Termostatens lysdiod stängs av då ugnen är redo och maten kan placeras i ugnen.

ÖVER- OCH UNDERVÄRME & FLÄKT
För att baka kakor/pajer med våt fyllning på en enda fals. Denna funktion kan även användas för tillagning på två falsar. Byt plats på maträtterna under tillagningstiden för att få en jämnare tillagning. Använd den 2:a ugnsfalsen då du endast använder en nivå, och använd den 2:a och 4:e ugnsfalsen då du tillagar på två nivåer. Förvärm ugnen innan du startar tillagningen.

GRILL
För att grilla revbensspjäll, grillspett och korv; gratinera grönsaker eller rosta bröd. Placerar maträtterna på 4:e ugnsfalsen. Placera en långpanna under gallret när du grillar kött för att fånga upp köttsaften. Placera den på den 3:e ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Förvärm ugnen i 3-5 minuter. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen.

TURBOGRILL
För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Placera köttet på de mittersta falsarna. Placera en långpanna under för att fånga upp köttsaften. Placera den på 1:a eller 2:a ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Vänd gärna köttet under tillagningstiden för att få jämnare stekyta. Du behöver inte förvärma ugnen. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen.

UPPTINING
För att påskynda upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.

UNDERVÄRME + VARMLUFT
För tillagning på en och samma fals, t.ex. frukt, bakverk, grönsaker, pizza, kyckling.

VARMLUFT
Används när man vill tillaga flera olika maträtter som kräver samma temperatur (t.ex. fisk, grönsaker, bakverk) på maximalt två ugnsfalsar samtidigt. Funktionen gör det möjligt att tillaga maten utan risk att de drar åt sig arom från varandra. Du bör använda den 2:a ugnsfalsen om du tillagar på endast en nivå. Om du tillagar på två nivåer, bör du använda den 1:a och den 3:e ugnsfalsen, och förvärma ugnen först.

UNDERVÄRME
Använd denna funktion efter tillagning för att bryna rättens undersida. Du bör placera rätten på 1:a eller 2:a ugnsfalsen. Funktionen kan också användas för långsam tillagning, så som för grönsaker och köttgrytor; Använd i så fall den 2:a tillagningsnivån. Du behöver inte förvärma ugnen.

FÖRSTA ANVÄNDNING

1. STÄLLA KLOCKAN

Du måste ställa in tiden när du startar apparaten första gången: ”AUTO” och ”0.00” lyser på displayen.



För att ställa in tiden, tryck på knapparna — och + på samma gång: Ställ in tiden genom att använda + och — knapparna.
Tryck på *time-knappen* för att bekräfta.
När du valt önskad tid är det möjligt att byta larmljud: displayen visar “ton 1”.



För att välja önskat ljud, tryck på knapp — , tryck sedan på *time-knappen* för att bekräfta.

Anmärk: För att ändra tiden senare, t.ex. efter längre strömavbrott, gå tillväga enligt ovan.

2. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt.
Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.
Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida.
Värm ugnen till 250° C i cirka en timme, helst med funktionen "Över/undervärme och fläkt". Ugnen ska vara tom när detta görs.
Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Anmärk: Vi rekommenderar att du vädrar rummet efter att du använt apparaten första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

För att välja en funktion, vrid *väljarratten* till symbolen för önskad funktion.

2. AKTIVERA EN FUNKTION

För att starta den valda funktionen, vrid *termostatratten* för att ställa in önskad temperatur.

För att avbryta funktionen när som helst, stäng av ugnen, vrid *väljarratten* och *termostatratten* till O och ●.

3. FÖRVÄRMNING

När funktionen har aktiverats tänds termostatens lysdiod för att signalera att förvärmningsfasen har börjat.
I slutet av fasen släcks termostatens lysdiod för att ange att ugnen har uppnått den inställda temperaturen: Lägg in maten och fortskrid med tillagningen.

Anmärk: Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet.

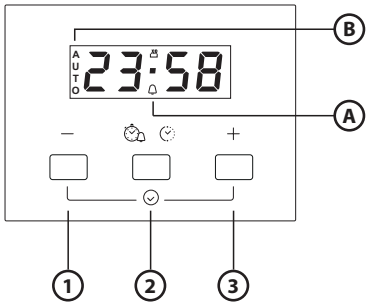
. ANVÄNDA DEN ELEKTRONISKA PROGRAMMERAREN

Genom att trycka på *time-knappen* är det möjligt att välja olika funktioner för att hålla eller programmera tillagningstiden.

Anmärk: Efter några sekunder utan interaktion ljuder en summer och alla inställningar kommer att bekräftas.

1. Knapp - : för att minska det värde som visas på displayen
2. Knapp : för att välja de olika inställningarna:
   a. Timer
   b. Koktid
3. Knapp +: för att öka det värde som visas på displayen

A. Symbolen visar att timerfunktionen är igång
B. Symbolen **AUTO** bekräftar att inställningen har utförts



STÄLLA IN TIMERN

Detta alternativ varken avbryter eller startar tillagningen, men tillåter dig att använda displayen som timer, både när ugnen är i funktion och när den är avstängd.
För att aktivera timern, tryck länge på *time-knappen*: symbolen blinkar på displayen (1).
Använd + och — knapparna för att ställa in den önskade längden: nedräkningen börjar efter några sekunder. Displayen visar tiden och fortsätter lysa

för att bekräfta att timern har ställts in (2).
I slutet, tryck länge på *time-knappen* för att inaktivera larmet.

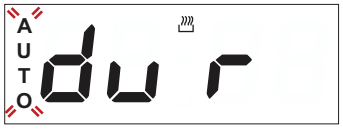




Anmärk: För att se nedräkningen och ändra den om nödvändigt, tryck på time-knappen i 2 sekunder igen.

STÄLLA IN TILLAGNINGSTIDEN
Efter att ha valt och aktiverat funktionen kan du för att stoppa den automatiskt ställa in en tillagningstid.
Tryck länge på *time-knappen*: Symbolen 🔔 blinkar (3).
Tryck på *time-knappen* igen: DUR och AUTO kommer att blinka på displayen (4).
Ställ in längden genom att använda + och — knapparna.
Efter några sekunder kommer displayen att visa tiden medan AUTO fortsätter att lysa för att bekräfta inställningen (5).







Anmärk: För att se hur mycket tid som är kvar och ändra den återstående tillagningstiden, upprepa stegen ovan.

När den inställda tillagningstiden är över kommer ett larmljud att ringa och tillagningen kommer att stoppas (6).



Tryck länge på *time-knappen* för att inaktivera larmet.
Återställ *väljarratten* och *termostatratten* till 0 och ● för att stänga av ugnen.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	UGNSFALS (NEDIFRÅN)	TEMP. (°C)	TID (MIN)	TILLBEHÖR
Sockerkakor		Ja	2	150-175	35-90	Tårtform på galler
		Ja	1-3	150-170	30-90	Ugnsfals 3: tårtform på galler
						Ugnsfals 1: Tårtform på galler
Fyllda tårtor (cheesecake, strudel, äppelpaj)		Ja	2	150-190	30-85	Långpanna/bakplåt eller tårtform på galler
		Ja	1-3	150-190	35-90	Ugnsfals 3: tårtform på galler
						Ugnsfals 1: Tårtform på galler
Småkakor		Ja	2	160-175	20-45	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	150-175	20-45	Ugnsfals 3: galler
						Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
Petit-chouer		Ja	2	175-200	30-40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	170-190	35-45	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
Maränger		Ja	2	100	110–150	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	100	130-150	Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt
Bröd/Pizza/Focaccia		Ja	2	190-250	12-50	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	190-250	25-50	Ugnsfals 1: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 3: långpanna/bakplåt
Fryst pizza		Ja	2	250	10-15	Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt eller galler
		Ja	1-3	250	10-20	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Matpajer (grönsakspajer, quicher)		Ja	2	175-200	40-50	Tårtform på galler
		Ja	1-3	175-190	55-65	Ugnsfals 3: tårtform på galler
						Ugnsfals 1: Tårtform på galler
Vol-au-vent/Mördegsbakning		Ja	2	175-200	20–30	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	175-200	25-45	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Lasagne/Ugnsbakad pasta/ Cannelloni/Brylépudding		Ja	2	200	45-55	Ugnsfast form på galler
Lamm/Kalv/Nöt/Fläsk 1kg		Ja	2	200	80-110	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Kyckling / kanin / anka 1 kg		Ja	2	200	50-100	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Kalkon/Gås 3kg		Ja	1/2	200	80-130	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Ugnsbakad fisk/Inbakad fisk (hel fisk eller filé)		Ja	2	175-200	40–60	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergin)		Ja	2	175-200	50–60	Ugnsfast form på galler

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	UGNSFALS (NEDIFRÅN)	TEMP. (°C)	TID (MIN)	TILLBEHÖR
Rostat bröd		Ja	4	200	2-5	Grill
Fiskfiléer/Stekar		Ja	4	200	20–30	Ugnsfals 4: galler (vänd efter halva tiden)
						Ugnsfals 3: Långpanna med vatten
Korv/grillspett/revbensspjäll/ hamburgare		Ja	4	200	30-40	Ugnsfals 4: galler (vänd efter halva tiden)
						Ugnsfals 3: Långpanna med vatten
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		-	2	200	55-70	Ugnsfals 2: galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
						Ugnsfals 1: Långpanna med vatten
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		-	2	200	60-80	Ugnsfals 2: roterande grillspett
						Ugnsfals 1: Långpanna med vatten
Rostbiff blodig 1 kg		-	2	200	35–45	Ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Lammlägg/Fläsklägg		-	2	200	60-90	Långpanna eller ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Ugnsbakad potatis		-	2	200	45-55	Långpanna/bakplåt (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Gratinerade grönsaker		-	2	200	20-30	Ugnsfast form på galler
Lasagne och kött		Ja	1-3	200	50-100	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: ugnsfast form eller långpanna på galler
Kött och potatis		Ja	1-3	200	45-100	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: ugnsfast form eller långpanna på galler
Fisk och grönsaker		Ja	1-3	175	30-50	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: ugnsfast form eller långpanna på galler

Tiderna som anges i tabellen avser tillagning med fördröjd start (finns på vissa modeller). Tiderna som anges kan vara längre, beroende på den rätt som skall tillagas.
OBS: Tillagningssymbolerna kan variera en aning från de som visas på bilden.
OBS: Koktider och temperaturer gäller för cirka 4 portioner.

RÅD OCH FÖRSLAG

HUR DU LÄSER TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen visar den bästa funktionen att använda för en specifik maträtt som ska tillagas på en eller flera ugnsfalsar samtidigt. Tillagningstiderna startar från den stund du sätter in maten i ugnen, förutom förvärmning (där sådan krävs). Temperaturer och tider är indikativa och beror på matens kvantitet och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta värdena som rekommenderas, för att sedan – om tillagningen inte blir som du tänkt dig – övergå till de högre värdena. Vi rekommenderar att du använder medföljande tillbehör, tårtformar och ugnsfasta formar i mörk metall om möjligt. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller keramik, men tillagningstiderna blir en aning längre. För bästa möjliga resultat, följ råden i tillagningstabellen vad gäller val av medföljande tillbehör och på vilka nivåer de ska placeras. Förvärm ugnen vid tillagning av mat som innehåller mycket vatten.

Tillagning av olika sorters mat samtidigt
Med funktionen ”CONVECTION” (över-/undervärme och fläkt) (finns på vissa modeller) kan du samtidigt tillaga olika typer av mat som kräver samma

tillagningstemperatur (t.ex. fisk och grönsaker) på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

Bakverk

• Baka bakverk på funktionen över-/undervärme, och på en enda ugnsfals. Använd tårtformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj funktionen med varmluft och placera tårtformarna i sicksack på gallren, så att luftcirkulationen fungerar väl.
• För att se om ett bakverk är klart, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut och är torr är tårtan klar.
• Om du använder teflonformar skall du inte smörja kanterna eftersom bakverket eventuellt då inte reser sig jämnt på sidorna.
• Om bakverket ”punkteras” under bakningen, använd en lägre temperatur nästa gång, reducera vätskekvantiteten och blanda smeten försiktigare.
• För rätter med fuktiga fyllningar (chevalereske eller fruktpajer), använd funktionen ”CONVECTION BAKE” (över-/undervärme och fläkt) (finns på vissa modeller). Om tårtbotten blir för våt, byt till lägre ugnsfals och sprid brödsmulor eller smulade kakor på botten av formen innan du tillsätter fyllningen.

Kött

• Använd alla typer av formar eller pyrexformar som passar för storleken på det köttstycke som skall tillagas. När du steker kött är det bra om du häller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. När steken är klar ska du lämna den i ugnen i ytterligare 10-15 minuter eller linda den i aluminiumfolie.
• När du vill grilla kött, välj snitt med en jämn tjocklek överallt för att uppnå enhetliga tillagningsresultat. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns vid på ytan, placera dem längre bort från grillen genom att placera gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet när 2/3 av tiden har gått.
Då du grillar rekommenderar vi att du placerar en långpanna med en halvliter vatten under gallret där köttet ligger för att fånga upp köttsaften. Fyll på om nödvändigt.

Roterande grillspett (finns på vissa modeller)

Används för att grilla större bitar kött och fågel. Sätt köttet på spettet och bind fast med matlagningssnöre om det är kyckling, och se till att det sitter fast ordentligt innan du sätter spettets spets på plats i ugnens bakre vägg och lägger spettet på stödet. För att undvika matos och för att samla upp köttsafter är det lämpligt att placera en långpanna med en halvliter vatten på första nivån. Spettet har ett plastvred som ska tas bort innan du börjar tillagningen, och detta ska användas igen vid tillagningens slut för att ta ut spettet utan att du bränner dig.

Pizza

Smörj plåtarna en aning för att få en knaprigare pizza även i botten. Sprid ut mozzarellaost över pizzan då den bakats 2/3 av tiden.

Jäsningsfunktion (finns på vissa modeller)

Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som ska jäsas innan du placerar den i ugnen. Jäsningstiden med denna funktion reduceras med cirka en tredjedel jämfört med jäsningstid i rumstemperatur (20-25 °C). Jäsningstid för 1 kg pizzadeg är ungefär en timme.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Använd inte ångrengöringsutrustning.	**Åtgärderna ska utföras med kall ugn.**	**Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.**
Använd skyddshandskar när detta görs.	**Koppla bort apparaten från elnätet.**	

YTTRE YTOR

Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk. Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INRE YTOR

• Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka upp eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.
• Luckan kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att underlätta rengöring av glaset www.
• Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
• Det övre värmeelementet på grillen kan sänkas för att rengöra ugnens ovansida: Ta ut värmeelementet från dess plats och sänk det sedan. För att sätta tillbaka värmeelementet på plats, lyft upp det, dra det något mot dig och säkerställ att fliken hamnar på rätt plats.

TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

BYTE AV LAMPA

1. Skilj ugnen från elnätet.

2. Skruva av locket från lampan, byt ut glödlampan och skruva tillbaka locket på lampan.

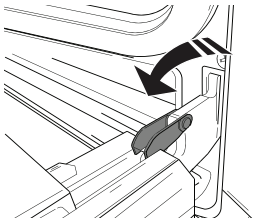
3. Återanslut ugnen till elnätet.

Anmärk: Använd endast glödlampor 25-40 W/230 V, typ E-14, T300 °C, eller halogenlampor 20-40W/230 V typ G9, T300 °C.

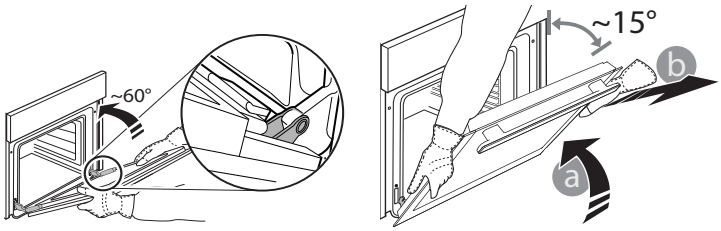
Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice.
- Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän du har satt tillbaka lamplocket.

TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



2. Stäng luckan så mycket som det går.
Ta ett fast tag i dörren med båda händerna – håll inte i handtaget.
Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt (a) tills den lossnar från fästet (b).



Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

3. Sätt tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

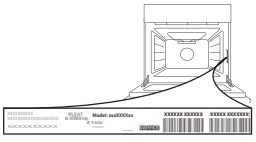
4. Sänk luckan och öppna den sedan helt.
Sänk hakarna till ursprungligt läge: se till att du sänker dem helt.

5. Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Frånkopplad från elnätet.	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar oklar text och verkar vara trasig.	Ställ in ett annat språk.	Kontakta ditt närmsta kundtjänstcenter

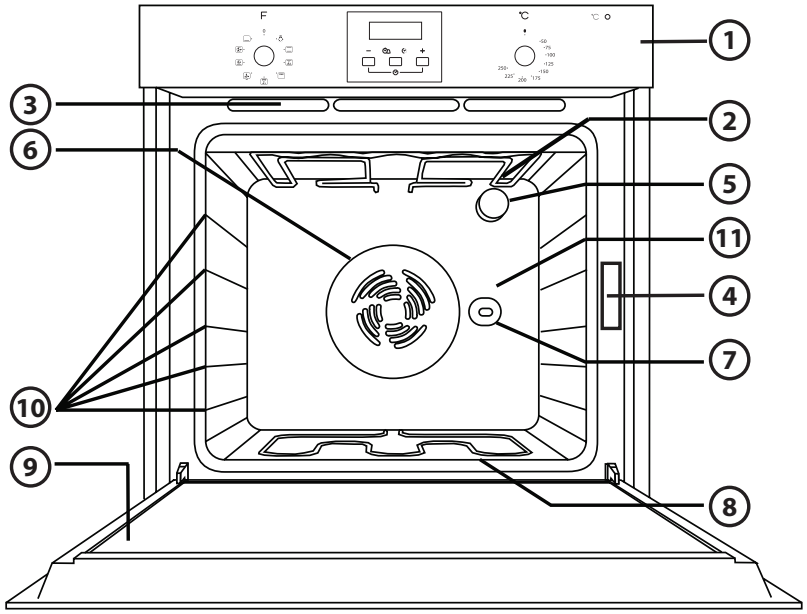
Du kan ladda ner Säkerhetsinstruktioner, Bruksanvisning, Produktblad och Energidata genom att:
• Besöka vår webbsida **docs.whirlpool.eu**
• Använda QR-koden
• Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ ФІРМИ WHIRLPOOL
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті **www.whirlpool.eu/register**

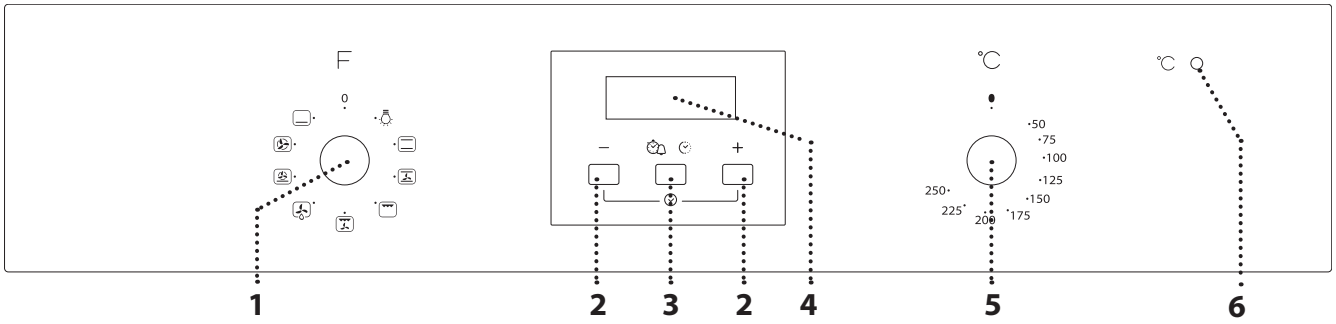
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Верхній нагрівальний елемент/ гриль
3. Система охолодження (за наявності)
4. Паспортна табличка (не знімати)
5. Світло
6. Система вентиляції для режиму випікання (за наявності)
7. Рожен (за наявності)
8. Нижній нагрівальний елемент (не видно)
9. Дверцята
10. Положення полиць
11. Задня стінка

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКУ ВИБОРУ

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

2. КНОПКИ «+» І «- »

Для зменшення або збільшення значення, що відображається на дисплеї.

3. КНОПКА ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Для вибору різних параметрів: тривалості, таймера.

4. ДИСПЛЕЙ

5. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

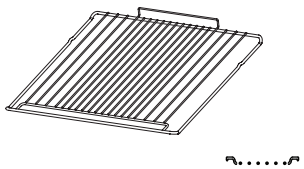
Поверніть ручку, щоб встановити бажану температуру.

6. ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

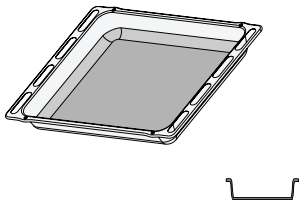
Вмикається під час процесу нагрівання. Вимикається, коли потрібну температуру досягнуто.

ПРИЛАДДЯ

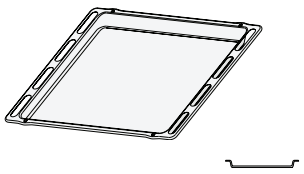
РЕШІТКА



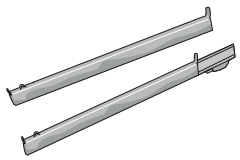
ЛОТОК (ЗА НАЯВНОСТІ)



ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



ВИСУВНІ НАПРЯМНІ (ЗА НАЯВНОСТІ)



Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі.
Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ

• . Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, і натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу. Потім посувайте її горизонтально уздовж напрямної решітки до упору.

Інше приладдя, таке як деко для випікання, вставляйте горизонтально, посуваючи його уздовж напрямних для решітки.

ФУНКЦІЇ

0 ВИМК.
Для припинення готування і вимкнення духової шафи.

ЛАМПОЧКА
Для вмикання/вимикання освітлення духової шафи.

ТРАДИЦ. РЕЖИМ
Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Використовуйте полицю 2. Перед готуванням прогрійте духову шафу до потрібної температури. Індикатор термостата вимкнеться, коли шафа буде готова і в неї можна буде поставити їжу.

ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ
Для випікання пирогів із рідкою начинкою (солодких або пікантних) на одній полиці. Цю функцію можна також застосовувати для готування на двох полицях. Міняйте положення страв для рівномірнішого приготування. Використовуйте полицю 2 для готування лише на одній полиці, а полиці 2 і 4 – для приготування на двох полицях. Перед готуванням прогрійте духову шафу.

ГРИЛЬ
Для смаження на грилі стейків, кебабів та ковбасок; для запікання овочів по-французьки та приготування хліба для тостів. Поставте продукти на полицю 4. При смаженні м'яса користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають при готуванні. Ставте його на 3-тю полицю, додаючи приблизно півлітра води. Прогрійте духову шафу протягом приблизно 3–5 хв. Під час готування дверцята духової шафи мають бути закритими.

ТУРБОГРИЛЬ
Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Кладіть страву на середні полиці. Користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають зі страви в процесі готування. Установіть його на 1-шу або 2-гу полицю, додавши приблизно півлітра води. Рекомендується перевертати м'ясо під час готування для рівномірнішого підрум'янювання. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи мають залишатися зачиненими.

РОЗМОРОЖУВАННЯ
Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.

ВНИЗУ + ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ
Для приготування фруктових і овочевих страв, тортів, піци, домашньої птиці тощо на одному рівні.

ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ
Також для приготування різних типів продуктів, що потребують однакової температури готування (наприклад, риба, овочі, торти), максимум на двох полицях одночасно. Завдяки цій функції можна готувати без ризику змішування запахів різних страв. Для готування на одній полиці рекомендовано використовувати другий рівень. Для готування на двох полицях рекомендується використовувати рівні 1 і 3, попередньо прогрівши духову шафу.

НИЖНЄ НАГРІВАННЯ
Використовуйте цю функцію після приготування, щоб підрум'янити нижню частину страви. Рекомендується ставити їжу на рівень 1 або 2. Цю функцію також можна використовувати для повільного готування, наприклад овочів та м'ясного рагу; в цьому разі використовуйте 2-гу полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати.

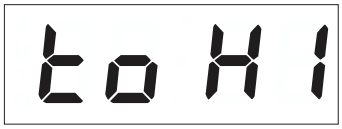
ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

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



Щоб задати час доби, одночасно натисніть кнопки — та +: Встановіть час доби за допомогою кнопок + і —.
Натисніть *кнопку встановлення часу* для підтвердження.
Обравши потрібне значення часу, можна змінити попереджувальний сигнал: На дисплеї з'явиться «тон 1».



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

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

2. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

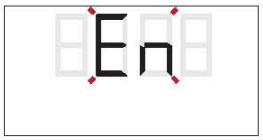
Нова духова шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю.
Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.
Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя.
Нагрійте духову шафу до 250° C протягом приблизно однієї години, бажано з використанням функції «Випікання з конвекцією». При цьому духова шафа має бути порожньою.
Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

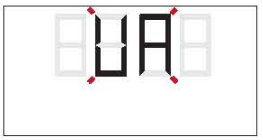
Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

3. ВСТАНОВИТЬ УКРАЇНСЬКУ МОВУ

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

- Натисніть і утримуйте «кнопку годинника» та кнопку + близько десяти секунд, доки не почуєте звуковий сигнал, а потім відпустіть її.
- Тричі натисніть піктограму - .
- Після звукового сигналу відображається і блимає поточна мова, англійська (A) або українська (B).

A 

B 

- Використовуйте кнопки піктограм +/-, щоб вибрати бажану мову, а потім утримуйте натиснутою «кнопку годинника», щоб підтвердити, доки не почуєте звуковий сигнал, який вказує на те, що мова встановлена.

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

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

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

2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

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

Щоб перервати виконання функції у будь-який час, вимкніть духову шафу, поверніть *ручку вибору* і *ручку термостата* на позначку O та ●.

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Коли функцію буде активовано, увімкнеться індикатор термостата, сигналізуючи про те, що почався процес попереднього нагрівання.
В кінці цього процесу індикатор термостата вимкнеться, що свідчитиме про те, що духова шафа досягла встановленої температури: У цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

Зверніть увагу: Якщо покласти продукти в духову шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

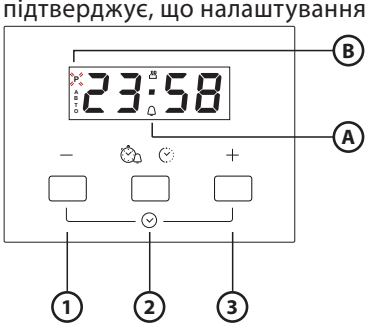
. ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА

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

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

1. Кнопка - : для зменшення значення, що відображається на дисплеї
2. Кнопка : для вибору різних параметрів:
   a. Таймер
   b. Тривалість готування
3. Кнопка +: для збільшення значення, що відображається на дисплеї

A. Символ вказує на те, що працює таймер
B. Символ **AUTO** підтверджує, що налаштування було виконано



НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

Ця опція не перериває та не активує готування, але дозволяє використовувати дисплей для відображення таймера, коли функцію активовано або коли духову шафу вимкнено.
Для того, щоб активувати таймер, натисніть довготривало *кнопку часу*: на дисплеї блимає символ (1).
Встановіть бажану тривалість за допомогою кнопок + і —: зворотній відлік почнеться через кілька секунд. На дисплеї з'явиться час доби, а символ продовжуватиме світитися, підтверджуючи налаштування таймера (2).

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





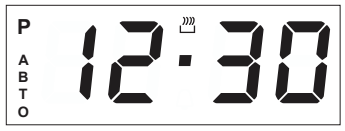
Зверніть увагу: Щоб переглянути зворотній відлік і за необхідності змінити час, натисніть кнопку часу на 2 секунди.

НАЛАШТУВАННЯ ТРИВАЛОСТІ

Після вибору та активації функції, щоб зупинити її автоматично, ви можете встановити час готування.
Тривало натисніть *кнопку встановлення часу*: символ блимає (3).
Знову натисніть *кнопку встановлення часу*: DUR та AUTO блимають на дисплеї (4).
Встановіть тривалість за допомогою кнопок + та —.
Через кілька секунд на дисплеї з'явиться час доби, а напис AUTO продовжуватиме світитися, підтверджуючи налаштування (5).







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

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



Тривало натисніть *кнопку встановлення часу*, щоб деактивувати попереджувальний сигнал. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть *ручку вибору* і *ручку термостата* на позначку 0 і .

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ	ПОЛИЦЯ (РАХУЮЧИ ЗНИЗУ)	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС (ХВ.)	ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста		Так	2	150—175	35—90	Форма для випікання тортів на решітці
		Так	1—3	150—170	30—90	Полиця 3: форма для випікання тортів на решітці Полиця 1: форма для випікання тортів на решітці
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		Так	2	150—190	30—85	Піддон/деко для випікання або форма для випічки на решітці
		Так	1—3	150—190	35—90	Полиця 3: форма для випікання тортів на решітці Полиця 1: форма для випікання тортів на решітці
Печиво / тарталетки		Так	2	160—175	20-45	Піддон/деко для випікання
		Так	1—3	150—175	20-45	Полиця 3: решітка Полиця 1: піддон/деко для випікання
Заварні тістечка		Так	2	175—200	30-40	Піддон/деко для випікання
		Так	1—3	170—190	35-45	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
Безе		Так	2	100	110—150	Піддон/деко для випікання
		Так	1—3	100	130—150	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
Хліб/піца/фокача		Так	2	190—250	12—50	Піддон/деко для випікання
		Так	1—3	190—250	25—50	Полиця 1: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 3: піддон/деко для випікання
Заморожена піца		Так	2	250	10—15	Полиця 1: піддон/деко для випікання або решітка
		Так	1—3	250	10—20	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш лорен)		Так	2	175—200	40-50	Форма для випікання тортів на решітці
		Так	1—3	175—190	55—65	Полиця 3: форма для випікання тортів на решітці Полиця 1: форма для випікання тортів на решітці
Воловани/печиво з листкового тіста		Так	2	175—200	20—30	Піддон/деко для випікання
		Так	1—3	175—200	25—45	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	2	200	45—55	Лист духової шафи для випікання на решітці
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина, 1 кг		Так	2	200	80-110	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Курятина / кролятина / качатина, 1 кг		Так	2	200	50-100	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Індичатина/гусятина (3 кг)		Так	1/2	200	80-130	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Запечена риба / риба в пергаменті (філе, ціла)		Так	2	175—200	40-60	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ	ПОЛИЦЯ (РАХУЮЧИ ЗНИЗУ)	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС (ХВ.)	ПРИЛАДДЯ
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	2	175—200	50-60	Лист духової шафи для випікання на решітці
Тост		Так	4	200	2—5	Гриль
Рибне філе/стейки		Так	4	200	20—30	Полиця 4: решітка (перевернути страву через половину часу приготування) Полиця 3: піддон із водою
Ковбаски / кебаби / поребрина / гамбургери		Так	4	200	30-40	Полиця 4: решітка (перевернути страву через половину часу приготування) Полиця 3: піддон із водою
Смажена курятина, 1- 1,3 кг		–	2	200	55—70	Полиця 2: решітка (перевернути страву через дві третини часу приготування, якщо необхідно) Полиця 1: піддон із водою
Смажена курятина, 1- 1,3 кг		–	2	200	60-80	Полиця 2: рожен Полиця 1: піддон із водою
Ростбіф з кров'ю, 1 кг		–	2	200	35-45	Лист для духової шафи для випікання на решітці (за потреби переверніть страву через дві третини часу приготування)
Ніжка ягняти/гомілки		—	2	200	60—90	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці (за необхідності переверніть страву через дві третини часу приготування)
Смажена картопля		—	2	200	45—55	Піддон/деко для випікання (перевернути страву через дві третини часу приготування, якщо необхідно)
Овочева запіканка		—	2	200	20—30	Лист духової шафи для випікання на решітці
Лазанья з м'ясом		Так	1—3	200	50-100	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
М'ясо та картопля		Так	1—3	200	45—100	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Риба та овочі		Так	1—3	175	30—50	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон або лист духової шафи для випікання на решітці

Значення часу, наведені в таблиці, відносяться до готування в режимі відстрочення запуску (за наявності). Готування може зайняти більше часу: це залежить від страви.
Примітка: символи функцій готування можуть дещо відрізнятися від ілюстрації.
Примітка: час приготування та значення температури вказані приблизно на 4 порції.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці вказано, яку функцію краще всього використовувати для певної страви, і як її готувати: на одній або кількох полицях одночасно. Час готування починається з моменту, коли продукти поставлено в духову шафу, без урахування часу попереднього прогрівання (якщо необхідно). Указані температура та час готування є орієнтовними і залежать від кількості продуктів і типу аксесуарів, що застосовуються. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту і надавайте перевагу формам для випічки та декам темного кольору. Можна також

користуватися сковорідками й аксесуарами з піреxсу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою. Для отримання найкращого результату дотримуйтеся порад, наведених у таблиці приготування, щодо вибору аксесуарів (які постачаються в комплекті) і їх розміщення на різних полицях. У випадку приготування їжі, що містить велику кількість води, попередньо прогрійте духову шафу.

Готування різних страв одночасно
За допомогою функції «ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ» можна готувати одночасно різні страви, які потребують однакової температури (наприклад, рибу й овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

Десерти
• Делікатні десерти готуйте за допомогою функції традиційного готування лише на одній полиці. Використовуйте темні форми для випічки і завжди ставте їх на решітку, що постачається в комплекті. Щоб готувати на кількох полицях, установіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях у шаховому порядку, що сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.
• Щоб перевірити готовність пирога, що підіймається, вставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо паличка вийде чистою, пиріг готовий.
• Якщо ви використовуєте форми для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.
• Якщо пиріг «просідає» під час готування, наступного разу встановіть нижчу температуру і, можливо, зменшіть кількість рідини в тісті та обережніше його перемішуйте.
• Для солодкої випічки з вологою начинкою (чізкейк або фруктові пироги) використовуйте функцію "ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ" (якщо є). Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

М'ясо
• Використовуйте будь-який піддон або посуд із піреxсу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який потрібно приготувати. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Коли смаженина готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин або загорніть в алюмінієву фольгу.
• Якщо ви бажаєте приготувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині, щоб вони рівномірно засмажилися. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Щоб м'ясо не пригоpало ззовні, опустіть решітку нижче, щоб м'ясо було далі від гриля. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування.
Для збору соків, що витікають зі страви під час готування, рекомендується ставити піддон із половиною літра води прямо під решіткою, на якій смажиться м'ясо. Доливайте воду за необхідності.

Рожен (лише в деяких моделях)
Використовуйте цей аксесуар для рівномірного обсмаження шматків м'яса та птиці. Нанижіть м'ясо на рожен (якщо це птиця – прив'яжіть мотузкою) і перевірте, чи надійно воно тримається. Після цього вставте рожен на відповідне місце на передній стінці духової шафи й опустіть його на спеціальну опору. Щоб запобігти появі диму та вловлювати соки, що витікають з м'яса під час готування, рекомендується ставити на першому рівні піддон, в який налито півлітра води. Рожен має пластмасову ручку; її потрібно зняти перед початком готування й використати для виймання готової страви, щоб не обпектися.

Піца
Трохи змастіть лист смальцем, щоб піца мала хрустку основу. Притрусіть піцу сиром моцарела після закінчення двох третин загального часу готування.

Функція підйому тіста (наявна тільки в окремих моделях)
Бажано завжди накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його в духову шафу. Час вистоювання тіста при використанні цієї функції зменшується приблизно на одну третину порівняно з вистоюванням за кімнатної температури (20-25° C). Час вистоювання 1 кг тіста для піци становить приблизно одну годину.

ОБСЛУГОВУВАННЯ І ОЧИЩЕННЯ

Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.

Під час виконання будь-яких дій використовуйте захисні рукавички.

Виконуйте необхідні дії, коли духова шафа охолоне.

Від'єднайте пристрій від мережі електропостачання.

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

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

Протріть поверхні вологою тканиною з мікрофібри. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель pH-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою ганчіркою. Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково авологою ганчіркою з мікроволокна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

• Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.
• Для полегшення очищення скла дверцята можна легко зняти і потім встановити на місце (www).
• Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом.
• Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити: Витягніть нагрівальний елемент з його гнізда, а потім опустіть його. Щоб встановити нагрівальний елемент на місце, підніміть його угору, трохи потягніть до себе і переконайтеся, що опорний виступ надійно зафіксовано.

ПРИЛАДДЯ

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

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

1. Відключіть духову шафу від електромережі.

2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.

3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

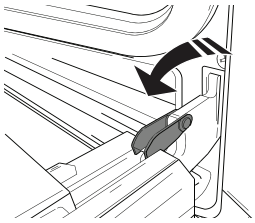
Зверніть увагу: Використовуйте лише лампи розжарювання 25-40 Вт/230 В типу E-14, T300°C або галогенні лампи 20-40 Вт/230 В типу G9, T300°C.

Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЕС 244/2009). Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування.

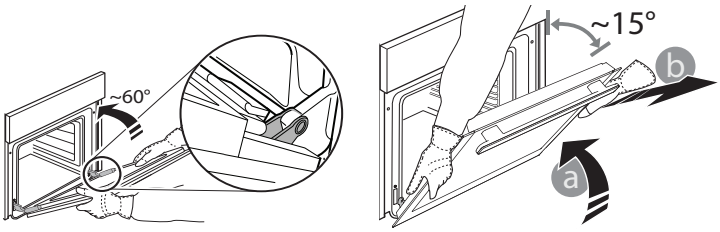
- Якщо використовуються галогенні лампи, не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцята до упору.
Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.
Щоб зняти дверцята, зачиняйте і водночас тягніть їх угору (a), поки вони не вивільняться із опорних місць.



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.

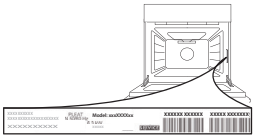
4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.

5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, зникла несправність чи ні.
На дисплеї відображається нечіткий текст, здається, дисплей зламався.	Встановіть іншу мову.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів.

Щоб завантажити інструкції з техніки безпеки, інструкцію з експлуатації, довідковий листок технічних даних та дані з електроспоживання:
• Відвідайте наш веб-сайт **docs.whirlpool.eu**
• Використайте QR-код
• Або, **зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів** (Номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу.



Whirlpool

400011592100