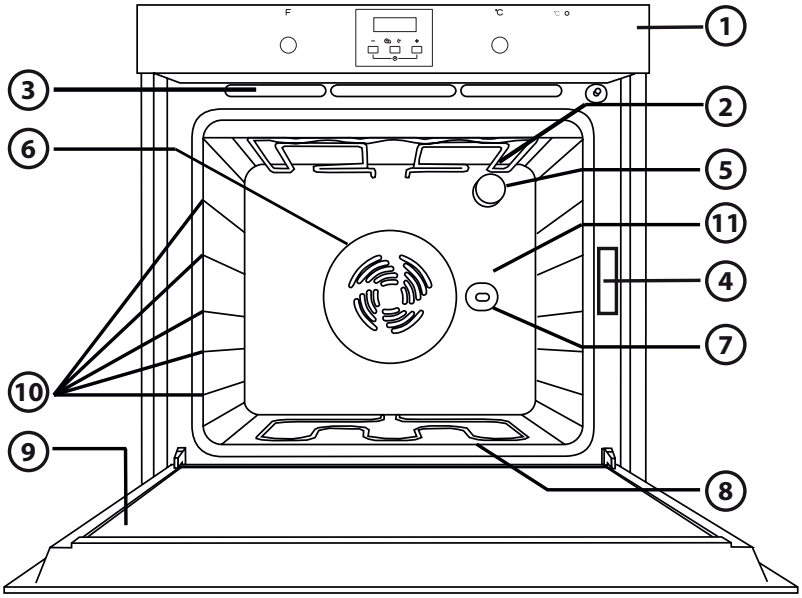
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.whirlpool.eu/register**

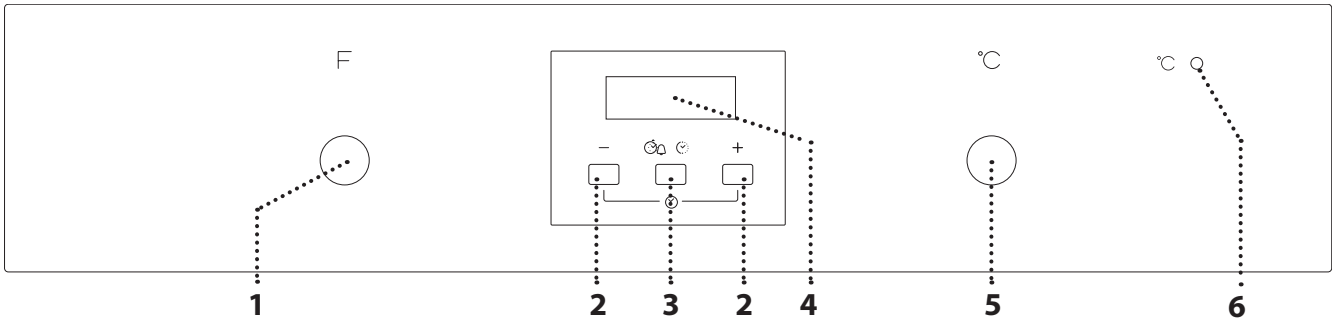
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

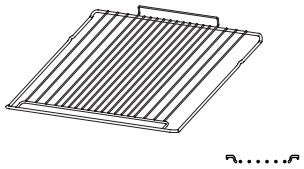
5. THERMOSTAT KNOB
Turn to select the temperature you require.

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

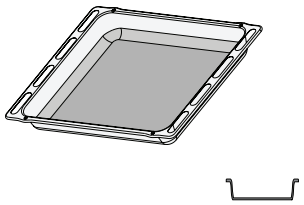
Please note: All knobs are push-activated knobs. Push down on the centre of the knob to release it from its seating.

ACCESSORIES

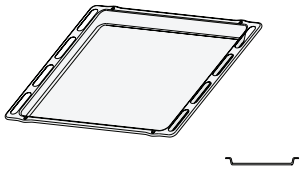
WIRE SHELF



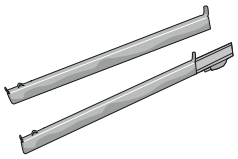
DRIP TRAY (IF PRESENT)



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

0 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.

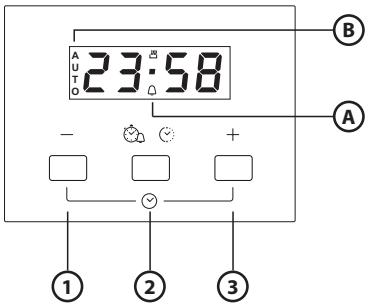
. USING THE ELECTRONIC PROGRAMMER

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
3. Button +: to increase the value shown on the display

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.



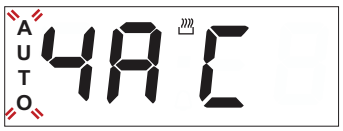


Please note: To view the countdown and change it if necessary, press the time button 2 seconds again.

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.
• (ONLY IN SOME MODELS) 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.

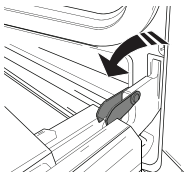
3. Reconnect the oven to the power supply.

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.

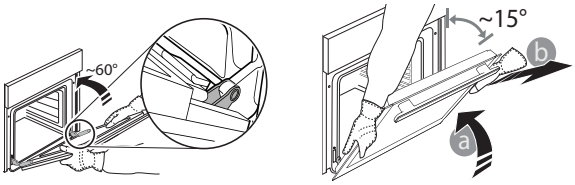
The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.
- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints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

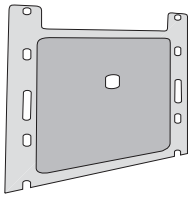
3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

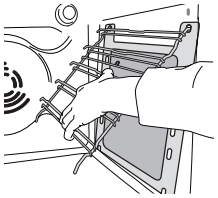
4. Lower the door and then open it fully.
Lower the catches into their original position: make sure that you lower them down completely.

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.

CLEANING THE CATALYTIC PANELS (ONLY IN SOME MODELS)

This oven could be equipped with special catalytic liners that facilitate cleaning of the cooking compartment thanks to their special self-cleaning coating, which is highly porous and able to absorb grease and grime. These panels are fitted to the shelf guides: When repositioning and then refitting the shelf guides, make sure that the hooks at the top are slotted into the appropriate holes in the panels.





To make best use of the catalytic panels' self-cleaning properties, we recommend heating the oven to 200 °C for around one hour using the "Convection Bake" function. The oven must be empty during this time. Then leave the oven to cool down before removing any remaining food residues using a non-abrasive sponge.

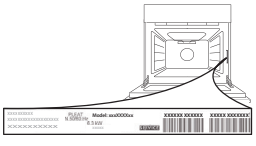
Please note: Using corrosive or abrasive cleaning agents, stiff brushes, pan scourers or oven sprays could damage the catalytic surface and compromise its self-cleaning properties.

Please contact our After-sales Service if you require replacement panels.

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.

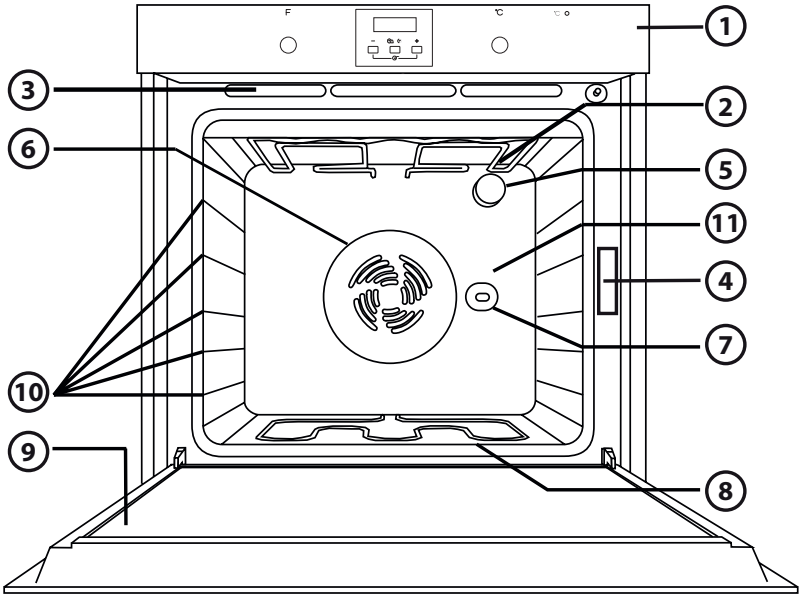
You can download the Safety Instructions, User Manual, Product Fiche and Energy data by:
• Visiting our website **docs.whirlpool.eu**
• Using QR Code
• Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state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



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

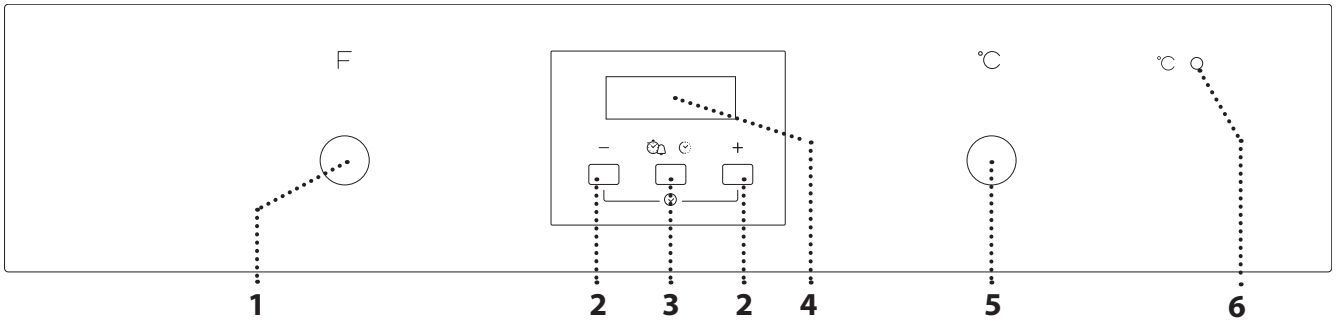
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Resistencia superior/grill
3. Sistema de refrigeración (si lo hay)
4. Placa de datos (no debe retirarse)
5. Ligera
6. Sistema de ventilación del horneado (si lo hay)
7. Asador giratorio (si lo hay)
8. Resistencia inferior (no visible)
9. Puerta
10. Posición de los estantes
11. Pared posterior

PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR
Para encender el horno seleccionando una función. Póngalo en la posición O para apagar el horno.

2. +/- BOTÓN
Para disminuir o aumentar el valor que se muestra en la pantalla.

3. BOTÓN HORARIO
Para seleccionar los distintos ajustes: duración, temporizador.

4. PANTALLA

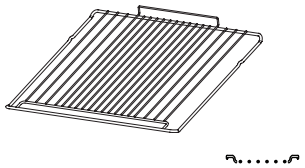
5. SELECTOR DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO
Gire para seleccionar la temperatura deseada.

6. LED DEL TERMOSTATO/ PRECALENTAMIENTO
Se enciende durante el proceso de precalentamiento. Se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada.

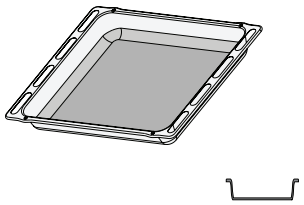
Nota: Todos los selectores se quedan pulsados al activarlos. Pulse en el centro del selector para liberarlo de la configuración.

ACCESORIOS

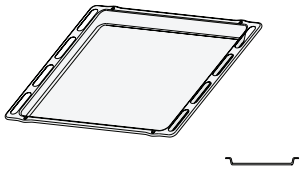
REJILLA



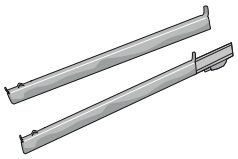
GRASERA (SI ESTÁ PREVISTA)



BANDEJA PASTELERA



GUÍAS DESLIZANTES (SI LAS HAY)



El número de accesorios puede variar de un modelo a otro.
Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

USO DE LOS ACCESORIOS

• Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba). Luego deslícela horizontalmente por la guía lo más que pueda.

Los demás accesorios, como la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente deslizándolos por las guías.

FUNCIONES

0 OFF
Para interrumpir la cocción y apagar el horno.

LÁMPARA
Para encender/apagar la bombilla interior del horno.

CONVENCIONAL
Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel. Utilice el 2.º nivel. Precaliente el horno a la temperatura deseada. El apagado del testigo del termostato indica que el horno está listo para introducir los alimentos.

HORNO DE CONVECCIÓN
Para cocinar bizcochos con relleno líquido (dulces o salados) en un único estante. Esta función se puede utilizar también para cocciones en dos estantes. Cambie de estante los alimentos para obtener una cocción más homogénea. Utilice el 2.° estante para cocinar en un solo estante, el 2.° y el 4.° para cocinar en dos estantes. Se recomienda precalentar el horno antes de cocinar.

GRILL
Para cocinar chuletas, brochetas, chorizos; gratinar verduras y tostar pan. Coloque los alimentos en el 4.º nivel. Para asados al grill, se recomienda utilizar una grasera que recoja los jugos de la cocción. Colóquela en el 3.º nivel añadiendo medio litro de agua aprox. Precaliente el horno durante 3-5 min. La puerta del horno debe permanecer cerrada durante la cocción.

TURBO GRILL
Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, asado de carne, pollo). Coloque los alimentos en los niveles centrales. Se recomienda utilizar una grasera que recoja los jugos de cocción. Colóquela en el 1.er o 2.º nivel y añada medio litro de agua aprox. Se recomienda dar la vuelta a los alimentos durante la cocción para obtener un resultado homogéneo por ambos lados. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada.

DESCONGELAR
Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.

RESISTENCIA INFERIOR Y CONVECCIÓN
Para cocinar en un único nivel, por ejemplo, frutas, tartas, verduras, pizza, aves.

AIRE FORZADO
Para cocinar, hasta en dos estantes simultáneamente, diferentes alimentos que requieran la misma temperatura de cocción (p. ej.: pescado, verduras, bizcochos). Esta función permite cocinar sin transmitir olores de un alimento a otro. Cuando se cocine solo en un estante, se recomienda usar el 2.º. Para cocinar en dos estantes, se recomienda usar el 1.er y el 3.º nivel, precalentando el horno antes.

RESISTENCIA INFERIOR
Use esta función después de cocinar para dorar la parte inferior del plato. Es recomendable colocar los alimentos en el 1.er/2.º nivel. Esta función puede usarse también para la cocción lenta, adecuada para verduras y estofados de carne; en este caso, utilice el 2.º nivel de cocción. No es necesario precalentar el horno.

PRIMER USO

1. AJUSTE DE LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora del día: en la pantalla parpadean «AUTO» y «0.00».



Para ajustar la hora, pulse los botones — y + al mismo tiempo: Ajuste la hora con los botones + y —.
Pulsar el *botón horario* para confirmar.
Una vez seleccionado el valor horario deseado, puede cambiar el tono de la alarma: la pantalla muestra «ton 1».



Para seleccionar el tono deseado, pulse el botón — , después pulse el *botón horario* para confirmar.

Nota: Para cambiar la hora del día más tarde, por ejemplo después de cortes de corriente prolongados, proceda según se describe anteriormente.

2. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal.
Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.
Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.
Caliente el horno a 250 °C durante aproximadamente una hora, preferiblemente utilizando la función «Horno de convección». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.
Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada.

2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

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

Para interrumpir la función en cualquier momento, apague el horno, gire *selector* y el *selector del termostato* a O y ●.

3. PRECALENTAMIENTO

Una vez activada la función, el led del termostato se encenderá para indicar que el proceso de precalentamiento se ha iniciado.
Al final del proceso, el led del termostato se apaga indicando que el horno ha alcanzado la temperatura programada: coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

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

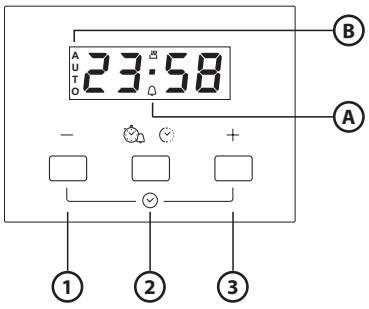
. USO DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

Si pulsa el *botón horario* puede seleccionar varios modos para mantener o programar el tiempo de cocción.

Nota: Después de unos segundos sin ninguna interacción, sonará un timbre y se confirmarán todos los ajuntes.

1. Botón – : para reducir el valor que se muestra en pantalla
2. Botón : para seleccionar los distintos ajustes:
   a. Cuentaminutos
   b. Tiempo de cocción
3. Botón (+): para aumentar el valor que se muestra en pantalla

A. El símbolo indica que el temporizador está en funcionamiento
B. El símbolo **AUTO** confirma que se ha realizado un ajuste



AJUSTAR EL CUENTAMINUTOS

Esta opción no interrumpe ni activa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como temporizador, tanto si la función está activada como si el horno está apagado.
Para activar el temporizador, mantenga pulsado el *botón horario*: en la pantalla parpadea el símbolo (1).
Ajuste la duración con los botones + y —: la cuenta atrás se inicia al cabo de unos segundos. La pantalla

muestra la hora y la 🔔 permanece encendida, confirmando que se ha ajustado el temporizador (2). Al terminar, mantenga pulsado el *botón horario* para desactivar la alarma.



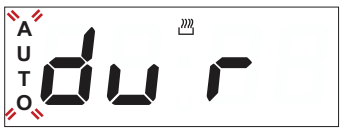


Nota: Para ver la cuenta atrás y cambiarla si es necesario, pulse de nuevo el botón horario durante 2 segundos.

PROGRAMACIÓN DE LA DURACIÓN

Una vez seleccionada y activada la función, para detenerla de forma automática puede ajustando un tiempo de cocción.
Mantenga pulsado el *botón horario*: el símbolo 🔔 parpadea (3).
Vuelva a pulsar el *botón horario*: En la pantalla parpadean DUR y AUTO (4).
Ajuste la duración con los botones + y —.
Al cabo de unos segundos, la pantalla mostrará la hora y AUTO permanece encendido, confirmando el ajuste (5).







Nota: Para ver cuánto tiempo queda y cambiar el tiempo de cocción restante, repita los pasos descritos anteriormente.

Cuando el tiempo de cocción haya terminado, sonará una alarma y se detendrá la cocción (6).



Mantenga pulsado el *botón horario* para desactivar la alarma. Vuelva a colocar el *selector* y el *selector del termostato* en 0 y ⬮ para apagar el horno.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	NIVEL (DESDE ABAJO)	TEMP. (°C)	TIEMPO (MIN)	ACCESORIOS
Bizcochos		Sí	2	150-175	35-90	Molde sobre rejilla
		Sí	1-3	150-170	30-90	Nivel 3: molde sobre rejilla
						Nivel 1: molde sobre rejilla
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		Sí	2	150-190	30-85	Grasera, bandeja pastelera o molde sobre rejilla
		Sí	1-3	150-190	35-90	Nivel 3: molde sobre rejilla
						Nivel 1: molde sobre rejilla
Galletas/tartaletas		Sí	2	160-175	20-45	grasera/bandeja pastelera
		Sí	1-3	150-175	20-45	Nivel 3: rejilla
						Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
Petit choux		Sí	2	175-200	30-40	grasera/bandeja pastelera
		Sí	1-3	170-190	35-45	Nivel 3: bandeja sobre rejilla
						Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
Merengues		Sí	2	100	110-150	grasera/bandeja pastelera
		Sí	1-3	100	130-150	Nivel 3: bandeja sobre rejilla
						Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
Pan, pizza, focaccia		Sí	2	190-250	12-50	grasera/bandeja pastelera
		Sí	1-3	190-250	25-50	Nivel 1: Bandeja sobre rejilla
						Nivel 3: grasera/bandeja pastelera
Pizza congelada		Sí	2	250	10-15	Nivel 1: grasera/bandeja pastelera o rejilla
		Sí	1-3	250	10-20	Nivel 3: bandeja sobre rejilla
						Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	2	175-200	40-50	Molde sobre rejilla
		Sí	1-3	175-190	55-65	Nivel 3: molde sobre rejilla
						Nivel 1: molde sobre rejilla
Volovanes / canapés de hojaldre		Sí	2	175-200	20-30	grasera/bandeja pastelera
		Sí	1-3	175-200	25-45	Nivel 3: bandeja sobre rejilla
						Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
Lasaña / pasta al horno / canelones / tartas		Sí	2	200	45-55	Bandeja sobre rejilla
cordero / ternera / buey / cerdo (1 kg)		Sí	2	200	80-110	Grasera o bandeja sobre rejilla
Pollo, conejo, pato (1 kg)		Sí	2	200	50-100	Grasera o bandeja sobre rejilla
Pavo, oca 3 kg		Sí	1/2	200	80-130	Grasera o bandeja sobre rejilla
Pescado al horno/en papillote (lomos, entero)		Sí	2	175-200	40-60	Grasera o bandeja sobre rejilla
Hortalizas rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	2	175-200	50-60	Bandeja sobre rejilla

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	NIVEL (DESDE ABAJO)	TEMP. (°C)	TIEMPO (MIN)	ACCESORIOS
Tostada		Sí	4	200	2-5	Grill
Filetes de pescado, de carne		Sí	4	200	20-30	Nivel 4: Rejilla (darle la vuelta al alimento a mitad de cocción)
						Nivel 3: Grasera con agua
Salchichas / Brochetas / Costillas / Hamburguesas		Sí	4	200	30-40	Nivel 4: rejilla (darle la vuelta al alimento a mitad de cocción)
						Nivel 3: Grasera con agua
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Nivel 2: rejilla (invierta en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
						Nivel 1: Grasera con agua
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Nivel 2: asador giratorio
						Nivel 1: Grasera con agua
Asado de ternera, poco hecho (1 kg)		-	2	200	35-45	Bandeja sobre rejilla (dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción, si es necesario)
Pierna de cordero, cerdo		-	2	200	60-90	Grasera o bandeja sobre rejilla (dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción, si es necesario)
Patatas asadas		-	2	200	45-55	Grasera, bandeja pastelera (dar la vuelta a los alimentos en el segundo tercio de la cocción, si es necesario)
Verduras gratinadas		-	2	200	20-30	Bandeja sobre rejilla
Lasañas y carnes		Sí	1-3	200	50-100	Nivel 3: bandeja sobre rejilla
						Nivel 1: grasera o bandeja sobre rejilla
Carnes y patatas		Sí	1-3	200	45-100	Nivel 3: bandeja sobre rejilla
						Nivel 1: grasera o bandeja sobre rejilla
Pescados y verduras		Sí	1-3	175	30-50	Nivel 3: bandeja sobre rejilla
						Nivel 1: grasera o bandeja sobre rejilla

Los tiempos indicados en la tabla son para cocciones con modo de inicio retardado (si está disponible). Los tiempos de cocción podrán ser más largos en función del plato.
Nota: Los símbolos de las funciones de cocción pueden diferir ligeramente de los de las imágenes.
Nota: los tiempos y las temperaturas de cocción son aproximados para 4 raciones.

INSTRUCCIONES DE USO Y CONSEJOS

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la función más adecuada para cada tipo de alimento, y si se puede cocinar en uno o más estantes al mismo tiempo. Los tiempos de cocción se inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluido el precalentado (en caso necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son sólo orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores recomendados más bajos y, si la cocción es insuficiente, auméntelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas metálicos oscuros. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo Pyrex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores. Para obtener resultados óptimos, siga atentamente las recomendaciones de la tabla de cocción respecto al uso de accesorios (suministrados) y su colocación en los distintos estantes. Cuando cocine alimentos con gran contenido de agua, precaliente el horno.

Cocción de varios alimentos a la vez
El uso de la función "CONVECCIÓN" (si se cuenta con ella) permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando estantes

diferentes. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

Postres
• Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo estante. Utilice moldes metálicos oscuros y colóquelos siempre sobre la rejilla suministrada. Para cocinar en varios estantes, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en ellos de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.
• Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está listo.
• Si utiliza moldes antiadherentes, no unte con mantequilla los bordes, ya que es posible que el bizcocho no suba de manera homogénea en torno a los bordes.
• Si el bizcocho se "baja" durante la cocción, utilice una temperatura más baja en la siguiente ocasión. También puede reducir la cantidad de líquido de la masa y mezclarla con mayor suavidad.
• Para tartas con relleno húmedo (tartas de queso o de frutas) utilice la función "CONVECCIÓN" (si la hay). Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque el estante en un nivel más bajo y salpique la base con pan rallado o galletas antes de añadir el relleno.

Carnes
• Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente de Pyrex adecuada al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de los asados, es conveniente añadir caldo en la base de la bandeja y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Cuando la carne esté asada, déjela reposar en el horno durante 10-15 minutos más o envuélvala en papel de aluminio.
• Si desea cocinar carne al grill, escoja cortes que tengan un grosor similar a fin de obtener resultados de cocción uniformes. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme en el exterior, baje la posición de la rejilla alejándola del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción.
Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una grasera con medio litro de agua directamente debajo de la parrilla en la que se coloca la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

Asador giratorio (solo en modelos específicos)
Utilice este accesorio para asar de modo uniforme grandes piezas de carne y aves. Coloque la carne en la barra, átela con cuerda si se trata de pollo, y compruebe que está firme antes de introducir la barra en el apoyo de la pared frontal del horno. Para evitar el humo y recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una grasera con medio litro de agua en el primer nivel. La barra tiene un asa de plástico que se debe retirar antes de iniciar la cocción. Se usa al final para evitar quemarse al retirar la carne del horno.

Pizza
Engrase ligeramente las bandejas para que la pizza tenga una base crujiente. Esparza la mozzarella sobre la pizza en el segundo tercio del tiempo de cocción.

Función para fermentar masas (solo en modelos específicos)
Es conveniente cubrir siempre la masa con un paño húmedo antes de introducirla en el horno. Al utilizar esta función, el tiempo de fermentación de la masa se reduce en un tercio con respecto al tiempo de fermentación a temperatura ambiente (20-25º C). El tiempo de fermentación de una pizza de 1 kg es aproximadamente de una hora.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

No utilice aparatos de limpieza al vapor.	**Lleve a cabo las operaciones necesarias con el horno frío.**	**No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/ corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.**
Utilice guantes de protección para todos los procesos.	**Desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica.**	

SUPERFICIES EXTERIORES

Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco. No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

• Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o manchas causados por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.
• La puerta puede extraerse y volverse a montar para facilitar la limpieza del vidrio.www
• Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
• (SOLO EN ALGUNOS MODELOS) La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno: Extraiga la resistencia de su alojamiento y después bájela. Para volver a colocar la resistencia en su posición, levántela y tire con cuidado hacia usted para asegurarse de que el soporte de la lengüeta esté en su alojamiento.

ACCESORIOS

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

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.

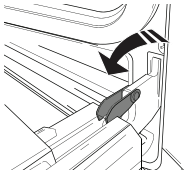
2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.

3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

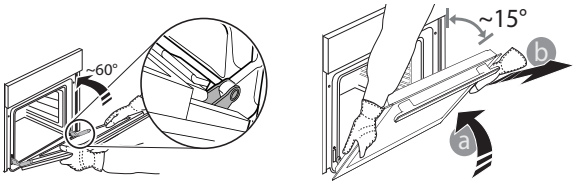
Nota: Utilice solo bombillas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300 °C o bombillas halógenas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300 °C.
La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Reglamento CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.
- Si utiliza lámparas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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



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



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

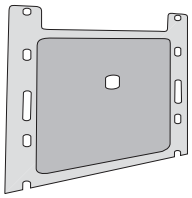
3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

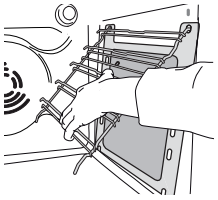
4. Baje la puerta y ábrala por completo.
Baje los pestillos a su posición original: asegúrese de haberlos bajado por completo.

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

LIMPIEZA DE LOS PANELES CATALÍTICOS (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

El horno podría estar equipado con paneles catalíticos especiales que facilitan la limpieza de los compartimentos gracias a su capa especial de autolimpieza, que es muy porosa y absorbe la grasa y la suciedad. Estos paneles están fijados a las guías para estantes: Al volver a colocar y fijar las guías para estantes, asegúrese de que los ganchos superiores quedan introducidos dentro de los agujeros adecuados de los paneles.





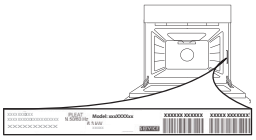
Para sacar el máximo partido a las propiedades de autolimpieza de los paneles catalíticos, recomendamos que caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora utilizando la función «Horno de convección». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío. Deje el horno abierto para que se enfríe antes de eliminar los residuos de alimentos con una esponja no abrasiva.

Nota: El uso de detergentes corrosivos o abrasivos, cepillos duros, estropajos para ollas y esprays para horno puede dañar la superficie catalítica y poner en peligro sus propiedades de autolimpieza. Póngase en contacto con el Servicio Postventa si necesita paneles de recambio.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
La pantalla muestra un texto poco claro y parece estar rota.	Otro idioma configurado.	Póngase en contacto con el Centro de atención al cliente más cercano

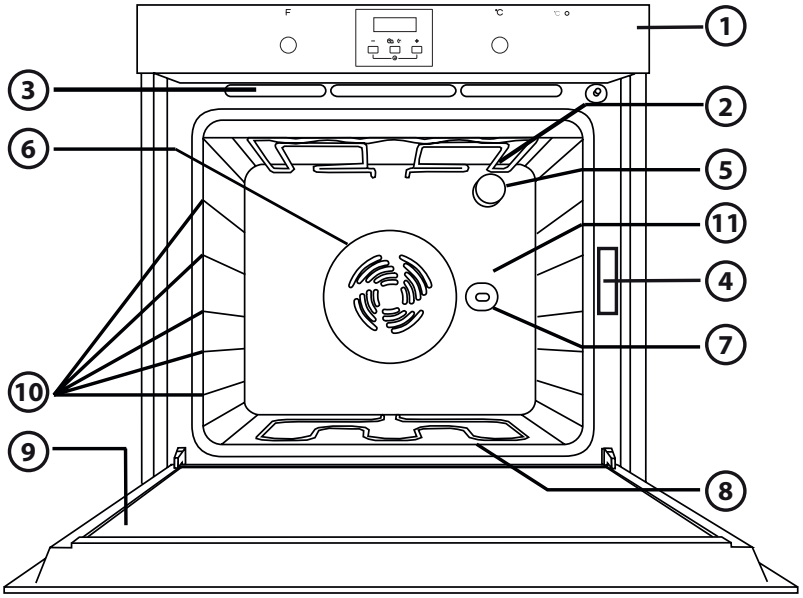
Puede descargarse las Instrucciones de seguridad, el Manual del usuario, la Ficha del producto y los Datos de energía:
• Visitando nuestra página web **docs.whirlpool.eu**
• Usando el código QR
• También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio postventa** (consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa , deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



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

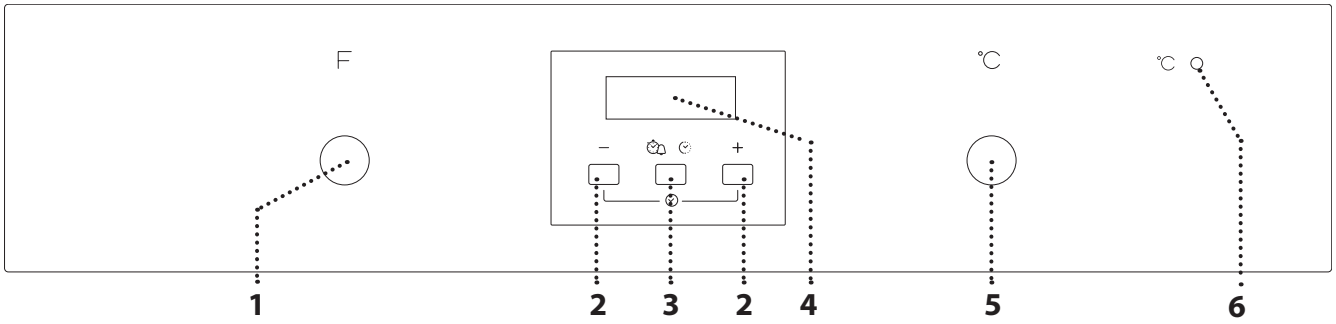
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Resistência superior/grill
3. Sistema de refrigeração (se existente)
4. Chapa de características (não remover)
5. Luz
6. Sistema de ventilação para assar (se existente)
7. Espeto (se existente)
8. Resistência inferior (não visível)
9. Porta
10. Posição das prateleiras
11. Parede traseira

PAINEL DE CONTROLO



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

2. BOTÃO +/-
Para diminuir o valor apresentado no visor.

3. BOTÃO DO TEMPO
Para selecionar as várias opções: duração, temporizador.

4. VISOR

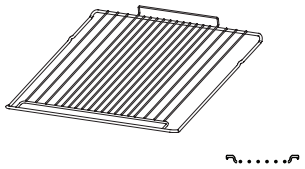
5. BOTÃO DO TERMÓSTATO
Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida.

6. LED DO TERMÓSTATO / PREAQUECIMENTO
Acende durante o processo de aquecimento. Apaga-se assim que a temperatura selecionada é alcançada.

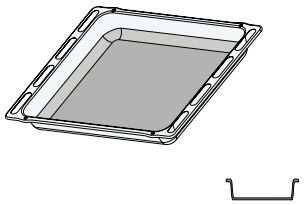
Nota: Todos os botões rotativos são retráteis. Pressione o centro do botão para libertá-lo.

ACESSÓRIOS

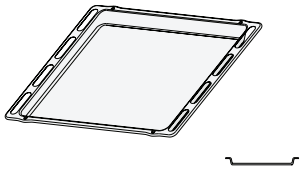
GRELHA METÁLICA



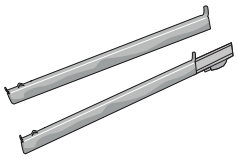
TABULEIRO COLETOR (CASO EXISTA)



TABULEIRO PARA ASSAR



GUIAS DESLIZANTES (CASO EXISTAM)



O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.
Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

UTILIZAÇÃO DOS ACESSÓRIOS

• Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro. Faça-a deslizar na horizontal pelas guia de nível tanto quanto possível.

Os outros acessórios, como o tabuleiro para assar, devem ser introduzidos horizontalmente, fazendo-os deslizar pelas guias.

FUNÇÕES

OFF
Para interromper a cozedura e desligar o forno.

LÂMPADA
Para acender e apagar a lâmpada no interior do forno.

CONVENCIONAL
Para cozinhar qualquer tipo de alimento usando apenas um nível. Utilize o 2° nível. Aqueça previamente o forno à temperatura desejada. Quando o indicador luminoso do termóstato se apagar, o forno está pronto a receber os alimentos.

COZEDURA CONVECÇÃO
Para cozinhar bolos com recheio líquido (doce ou salgado) numa única calha. Esta função também pode ser utilizada para cozinhar em dois níveis. Troque a posição dos alimentos para obter uma cozedura mais homogénea. Utilize o 2° nível para cozinhar numa única calha, e o 2° e 4° para cozinhar em duas calhas. Aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos.

GRELHADOR
Para grelhar costeletas, espetadas, salsichas; gratinar legumes ou tostar pão. Sugerimos que coloque os alimentos no 4.º nível. Para grelhar carne, é aconselhável utilizar o tabuleiro coletor para recolher o líquido da cozedura. Coloque-a no 3.º nível, adicionando cerca de meio litro de água. Aquecer previamente o forno durante 3 - 5 minutos. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada.

TURBO GRILL
Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Coloque os alimentos nos níveis intermédios. É aconselhável utilizar o tabuleiro coletor para recolher o líquido da cozedura. Coloque-o no 1.º/2.º nível, adicionando cerca de meio litro de água. Sugerimos que vire a carne durante a cozedura para que fique dourada de forma homogénea de ambos os lados. Não é necessário preaquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada.

DESCONGELAR
Para descongelar mais rapidamente os alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível intermédio. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície.

BASE + ASSADOS COM CONVECÇÃO
Para cozinhar num só nível, por exemplo, fruta, bolos, legumes, piza, aves.

AR FORÇADO
Para cozinhar no máximo em duas calhas em simultâneo, alimentos inclusivamente distintos, que exijam a mesma temperatura de cozedura (ex.: peixe, legumes, bolos). Esta função permite cozinhar sem transmitir odores de uns alimentos para os outros. Sugere-se a utilização do 2º nível e cozinhar numa única calha. Para cozinhar em dois níveis, utilize o 1º e 3º nível, aquecendo previamente o forno.

BASE
Utilize esta função após a cozedura para tostar a parte inferior do alimento. Sugere-se que o alimento seja colocado no 1º/2º nível de cozedura. Esta função também pode ser utilizada para uma cozedura lenta, como por ex. para guisados de legumes e carne; neste caso, utilize o 2.º nível de cozedura. Não é necessário preaquecer o forno.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

1. AJUSTE DA HORA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir a hora do dia: "AUTO" e "0.00" piscam no visor.



Para acertar a hora, prima os botões — e + em simultâneo: Acerte a hora utilizando os botões + e —. Prima a tecla *botão do tempo* para confirmar.
Após selecionar o valor de tempo desejado, é possível alterar o tom do alarme: no visor é apresentado "ton 1".



Para selecionar o som pretendido prima o botão — e, em seguida, prima o *botão do tempo* para confirmar.

Nota: Para alterar a hora do dia, após, por exemplo, longos períodos de falha de energia, siga as instruções descritas acima.

2. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal.
Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.
Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.
Aqueça o forno a 250 °C durante cerca de uma hora, utilizando preferencialmente a função "Cozedura convecção". Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio.
Siga as instruções para programar corretamente a função.

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

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o *botão seletor* para o símbolo da função que pretende selecionar.

2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

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

Para interromper a função em qualquer momento, desligue o forno, rode o *botão seletor* e o *botão do termóstato* para O e ●.

3. PREAQUECIMENTO

Assim que a função for ativada, o LED do termóstato acender-se-á para assinalar o início do processo de preaquecimento.
No final deste processo, o LED do termóstato apagar-se-á para assinalar que o forno atingiu a temperatura selecionada: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.

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

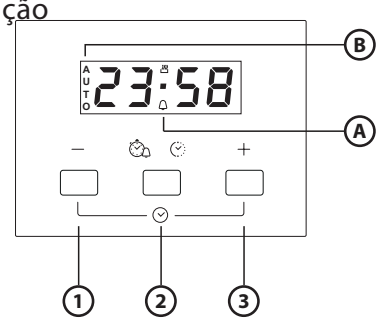
. COMO UTILIZAR O PROGRAMADOR ELETRÓNICO

Ao premir o *botão do tempo* é possível selecionar vários modos para manter ou programador o tempo de cozedura.

Nota: Após alguns segundos sem qualquer interação, ouve-se um alarme sonoro e todas as definições serão confirmadas.

1. Botão- : para diminuir o valor apresentado no visor
2. Botão : para selecionar as várias opções:
   a. Temporizador
   b. Tempo de cozedura
3. Botão +: para aumentar o valor apresentado no visor

A. O símbolo indica que a função do temporizador está a funcionar
B. O símbolo **AUTO** confirma que foi feita a programação



PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

Esta opção não interrompe, nem ativa a cozedura, mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador, quer enquanto uma função está ativa, quer quando o forno está desligado.
Para ativar o temporizador, prima de forma prolongada o *botão do tempo*: o símbolo pisca no visor (1).
Utilize os botões + e — para definir a duração pretendida: a contagem decrescente tem início após alguns segundos. O visor apresenta a hora e

o símbolo permanece aceso, confirmando que o temporizador está ativo (2).
No final, prima de forma prolongada o *botão do tempo* para desativar o alarme.

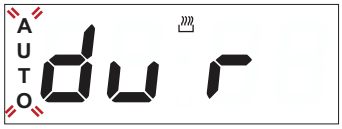




Nota: para ver a contagem decrescente e alterá-la caso seja necessário, volte a premir o botão de horas durante 2 segundos.

DEFINIR A DURAÇÃO
Após selecionar e ativar a função, por forma a pará-la automaticamente, poderá definir um tempo de cozedura.
Prima de forma prolongada o *botão do tempo*: o símbolo pisca (3).
Prima o *botão do tempo* novamente: DUR e AUTO irão piscar no visor (4).
Defina a duração através dos botões + e —.
Após alguns segundos é apresentada a hora no visor e a mensagem "AUTO" permanece acesa, confirmando a programação (5).







Nota: Para ver quanto tempo falta e alterar o tempo de cozedura restante, repita os passos acima.

Quando o tempo de cozedura programado termina, ouvir-se-á um alarme sonoro e a cozedura irá parar (6).



Para desativar o alarme, prima de forma prolongada o *botão do tempo*. Rode o *botão seletor* e *o botão do termóstato* para 0 e ● para desligar o forno.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	NÍVEL (DE BAIXO PARA CIMA)	TEMP. (°C)	TEMPO (MIN.)	ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		Sim	2	150-175	35-90	Forma para assar na grelha
		Sim	1-3	150-170	30-90	Nível 3: forma para assar na grelha
						Nível 1: forma para assar na grelha
Tartes recheadas (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		Sim	2	150-190	30-85	Tabuleiro coletor/tabuleiro ou forma para assar na grelha
		Sim	1-3	150-190	35-90	Nível 3: forma para assar na grelha
						Nível 1: forma para assar na grelha
Biscoitos/Pastéis		Sim	2	160-175	20-45	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
		Sim	1-3	150-175	20-45	Nível 3: grelha metálica
						Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
Massa cozida para pães		Sim	2	175-200	30-40	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
		Sim	1-3	170-190	35-45	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha
						Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
Merengues		Sim	2	100	110-150	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
		Sim	1-3	100	130-150	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha
						Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
Pão/Pizza/Focaccia		Sim	2	190-250	12-50	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
		Sim	1-3	190-250	25-50	Nível 1: tabuleiro de assar na grelha
						Nível 3: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
Pizza congelada		Sim	2	250	10-15	Nível 1: Tabuleiro coletor / tabuleiro ou grelha
		Sim	1-3	250	10-20	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha
						Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	2	175-200	40-50	Forma para assar na grelha
		Sim	1-3	175-190	55-65	Nível 3: forma para assar na grelha
						Nível 1: forma para assar na grelha
Vol-au-vent/Salgadinhos de massa folhada		Sim	2	175-200	20-30	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
		Sim	1-3	175-200	25-45	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha
						Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
Lasanha/Massa no forno/ Cannellones/Flan		Sim	2	200	45-55	Tabuleiro de assar na grelha
Borrego/Vitela/Vaca/Porco 1 kg		Sim	2	200	80 - 110	Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
Frango / coelho / pato 1 kg		Sim	2	200	50-100	Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
Peru / ganso 3 kg		Sim	1/2	200	80-130	Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
Peixe no forno/em papelote (filete, inteiro)		Sim	2	175-200	40-60	Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	2	175-200	50-60	Tabuleiro de assar na grelha
Torrar		Sim	4	200	2-5	Grelhador

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	NÍVEL (DE BAIXO PARA CIMA)	TEMP. (°C)	TEMPO (MIN.)	ACESSÓRIOS
Filetes/postas de peixe		Sim	4	200	20-30	Nível 4: grelha (vire o alimento a meio da cozedura)
						Nível 3: tabuleiro coletor com água
Salsichas / espetadas / costeletas /hambúrgueres		Sim	4	200	30-40	Nível 4: grelha (vire o alimento a meio da cozedura)
						Nível 3: tabuleiro coletor com água
Frango assado 1-1,3 Kg		—	2	200	55-70	Nível 2: grelha (se necessário, vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura)
						Nível 1: tabuleiro coletor com água
Frango assado 1-1,3 Kg		—	2	200	60-80	Nível 2: espeto
						Nível 1: tabuleiro coletor com água
Rosbife mal passado 1 kg		—	2	200	35-45	Tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário)
Perna de borrego/pernis		-	2	200	60-90	Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário)
Batatas assadas		-	2	200	45-55	Tabuleiro coletor / tabuleiro (se necessário, vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura)
Gratinado de legumes		-	2	200	20-30	Tabuleiro de assar na grelha
Lasanha e Carne		Sim	1-3	200	50-100	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha
						Nível 1: tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
Carne e Batatas		Sim	1-3	200	45-100	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha
						Nível 1: tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha
Peixe e Legumes		Sim	1-3	175	30-50	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha
						Nível 1: tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha

Os tempos indicados na tabela são para cozedura com o modo de início diferido (se disponível). Os tempos de cozedura podem ser superiores dependendo do alimento.
NOTA: Os símbolos da função de cozedura podem ser ligeiramente diferentes do desenho.
NOTA: as temperaturas e os tempos de cozedura são indicativos para 4 porções.

UTILIZAÇÃO RECOMENDADA E SUGESTÕES

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

A tabela indica a melhor função a utilizar com um determinado alimento, a cozinhar num ou em vários níveis em simultâneo. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o preaquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são meramente indicativos e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessórios utilizados. Comece por utilizar os valores mais baixos recomendados e, se o alimento não ficar bem cozinhado, passe a utilizar os valores mais altos. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para fornos metálicos e de cor escura. Poderá utilizar igualmente recipientes e acessórios em pirex ou cerâmica, mas lembre-se de que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores. Para obter os melhores resultados, siga os conselhos fornecidos na tabela de cozedura relativamente à seleção dos acessórios (fornecidos) a colocar nas diversas calhas. Quando cozinhar alimentos com um elevado teor de água, faça um preaquecimento do forno.

Cozinhar diferentes alimentos em simultâneo
Ao utilizar a função "COZEDURA CONVECÇÃO" (se existente), poderá cozinhar, em simultâneo, diferentes alimentos que necessitem da mesma temperatura de cozedura (por exemplo: peixe e legumes), em níveis diferentes. Retire os alimentos que necessitam de menos tempo de cozedura e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais prolongado.

Sobremesas
• Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional num único nível. Utilize formas para bolos metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversos níveis, selecione a função de ar forçado e disponha as formas para bolos nas grelhas, em posições alternadas, para permitir uma boa circulação de ar quente.
• Para verificar se um bolo já está cozido, insira um palito no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.
• Se utilizar uma forma para bolos antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.
• Se o bolo "afundar" durante a cozedura, defina uma temperatura mais baixa na cozedura seguinte, eventualmente reduzindo a quantidade de líquidos na mistura e efetuando uma mistura mais cuidadosa.
• No caso de doces com recheios húmidos (cheesecake ou tartes de frutas) utilize a função "COZEDURA CONVECÇÃO" (se existente). Se a base do bolo ou do pão ficar mal cozida, baixe a prateleira e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

Carne
• Utilize qualquer tipo de tabuleiro para fornos ou pírex adequado ao tamanho do pedaço de carne a cozinhar. No caso de carne assada, coloque caldo no fundo do recipiente e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.
• Sempre que quiser grelhar carne, selecione pedaços de carne com uma espessura uniforme para alcançar resultados de cozedura uniformes. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha metálica, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura. Para recolher os sucos da cozedura é aconselhável colocar uma pingadeira com meio litro de água diretamente por baixo da grelha onde está posicionada a carne. Encha totalmente sempre que necessário.

Espeto (apenas em alguns modelos)
Utilize este acessório para assar de forma uniforme pedaços grandes de carne e de aves. Coloque a carne na vareta do espeto, atando-a com fio no caso de frango, e verifique se está bem presa antes de inserir a vareta no suporte situado na parede frontal do forno e assente-a no respetivo suporte. Para evitar a formação de fumos e recolher os sucos da cozedura, é aconselhável colocar um tabuleiro coletor com meio litro de água no primeiro nível. A vareta possui uma pega plástica que deve ser removida antes de iniciar a cozedura e utilizada no final da cozedura, para evitar a ocorrência de queimaduras ao retirar o alimento do forno.

Pizza
Unte ligeiramente o tabuleiro para se certificar de que a pizza vai ficar com uma base estaladiça. Espalhe o queijo mozarela sobre a pizza quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

Função de levedura (presente apenas em modelos específicos)
É sempre melhor cobrir a massa com um pano húmido antes de a colocar no forno. O tempo de levedação com esta função é reduzido em cerca de um terço em comparação com uma levedação à temperatura ambiente (20-25 °C). O tempo de levedura para uma fornada de 1 kg de massa para pizza é de cerca de uma hora.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.	**Realize as operações requeridas com o forno a frio.**	**Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.**
Use luvas de proteção durante todas as operações.	**Desligue o forno da corrente elétrica.**	

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

SUPERFÍCIES INTERIORES
• Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.
• A porta pode ser removida e reinstalada facilmente para facilitar a limpeza do vidro www.
• Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
• (APENAS PARA ALGUNS MODELOS) A resistência superior da grelha pode ser baixada para limpar o painel superior do forno: Retire a resistência do respetivo suporte e baixe-a. Para voltar a colocar a resistência na sua posição original, levante-a, puxe-a ligeiramente para si e certifique-se de que o suporte está na posição correta.

ACESSÓRIOS
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os restos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da corrente elétrica.

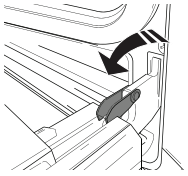
2. Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.

3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

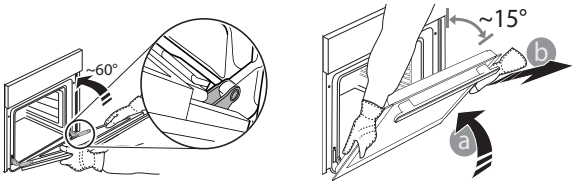
Nota: Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300°C, ou lâmpadas halogéneas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300°C.
A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.
- Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie diretamente com as mãos, uma vez que os seus dedos poderão danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

REMOVER E REPOR A PORTA

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



2. Feche a porta tanto quanto possível.
Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.
Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa (a), simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte (b).



Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

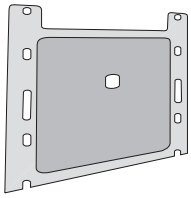
3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

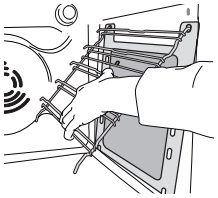
4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: assegure-se de que as baixa totalmente.

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

COMO LIMPAR OS PAINÉIS CATALÍTICOS (APENAS EM ALGUNS MODELOS)

Este forno poderá ser equipado com revestimentos catalíticos especiais, que facilitam a limpeza do compartimento de cozedura graças à sua camada de limpeza automática especial, que é altamente porosa e capaz de absorver gordura e sujidade. Estes painéis estão instalados nas guias de nível: Ao reposicionar e, depois, reinstalar as guias de nível, certifique-se de que os ganchos na parte superior estão inseridos nos orifícios apropriados dos painéis.





Para fazer o melhor uso possível das propriedades de limpeza automática dos painéis catalíticos, recomendamos que aqueça o forno a 200 °C durante cerca de uma hora, utilizando a função "Cozedura Convecção". Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio. Deixe o forno arrefecer antes de remover quaisquer resíduos de alimentos através de uma esponja não abrasiva.

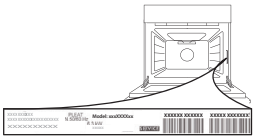
Nota: A utilização de produtos de limpeza corrosivos ou abrasivos, escovas ásperas, esfregões para panelas ou sprays para fornos pode danificar a superfície catalítica e comprometer as suas propriedades de limpeza automática.

Se necessitar de painéis de substituição, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não funciona.	Corte de energia. Desconexão da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O monitor mostra um texto pouco claro e parece estar partido.	Definir outro idioma.	Contacte o Centro de Assistência Pós-venda ao Cliente mais próximo.

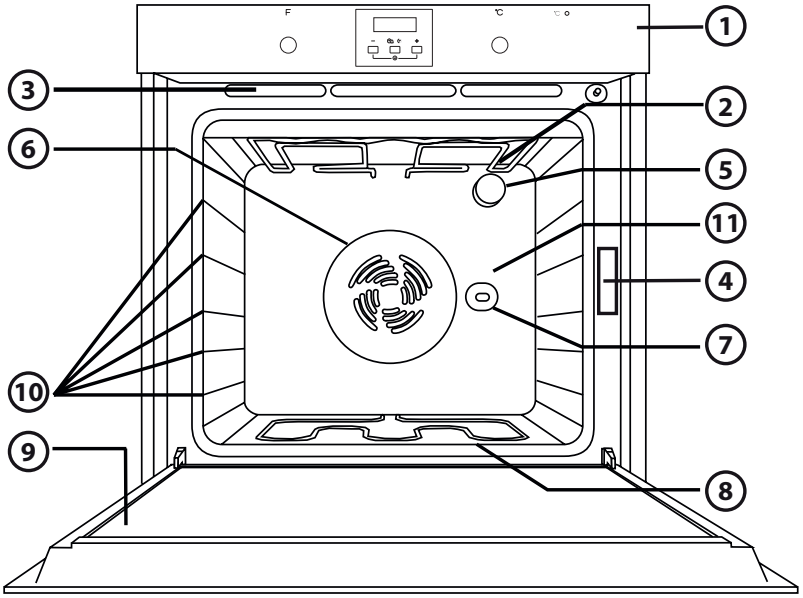
Pode transferir as Instruções de Segurança, o Manual do Utilizador, a Ficha do Produto e os Dados Energéticos:
• Visitando o nosso website **docs.whirlpool.eu**
• Utilizando o código QR
• Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



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

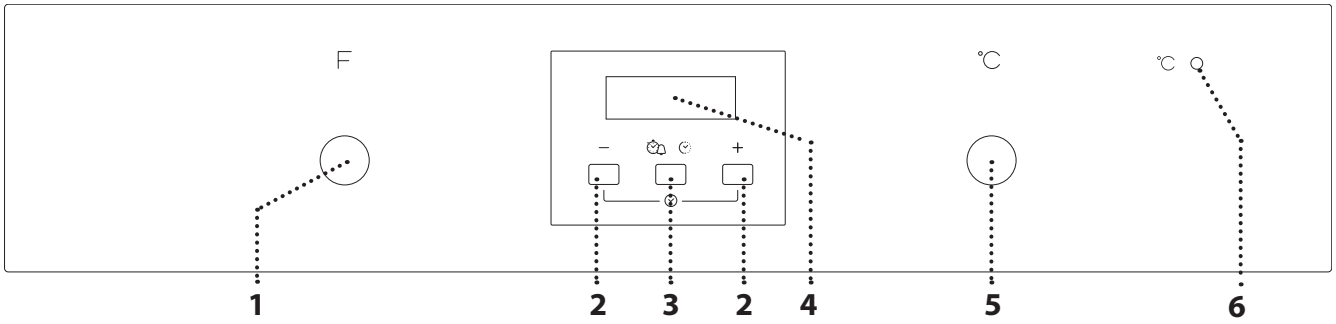
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní pokyny.

POPIS VÝROBKU



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

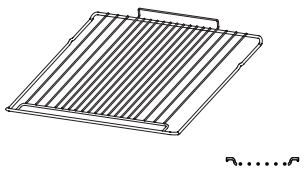
5. OVLADAČ TERMOSTATU
Otočením nastavíte požadovanou teplotu.

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

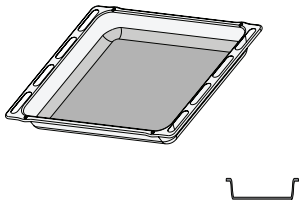
Upozornění: Všechny ovladače se aktivují stiskem. Stisknutím uprostřed uvolníte ovladač ze zajištěné polohy.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

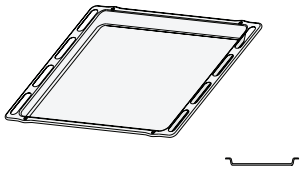
ROŠT



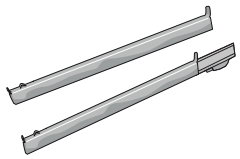
ODKAPÁVACÍ (HLUBOKÝ) PLECH (JE-LI SOUČÁSTÍ)



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.

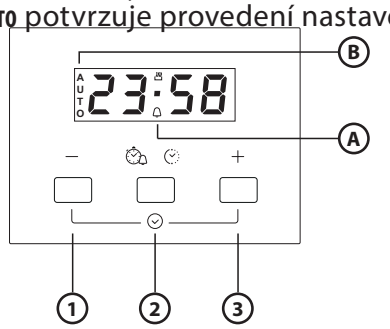
. POUŽITÍ ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORU

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 tepelné úpravy
3. Tlačítko „+“: pro zvýšení hodnoty zobrazené na displeji

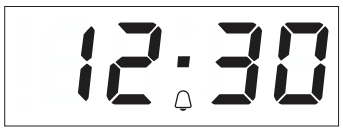
A. Symbol znamená, že funkce časovače je aktivní
B. Symbol AUTO potvrzuje provedení nastavení



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.



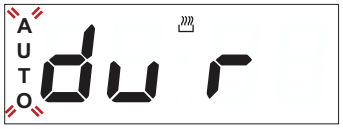


Upozornění: Pokud si přejete vidět průběh odpočítávání času a případně ho změnit, opětovně na 2 sekundy stiskněte časové tlačítko.

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.
• (POUZE U NĚKTERÝCH MODELŮ) Horní topné těleso grilu lze posunout směrem dolů, aby bylo možné vyčistit horní desku trouby: 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.

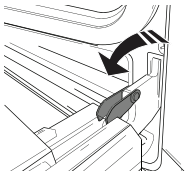
2. Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.

3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

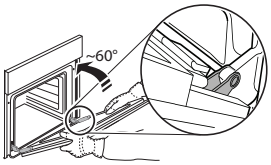
Upozornění: Používejte pouze žárovky 25–40 W / 230 V typ E-14, T300 °C nebo halogenové žárovky 20–40 W / 230 V typ G9, T300 °C, které jsou k dostání v servisním středisku.
Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností 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.

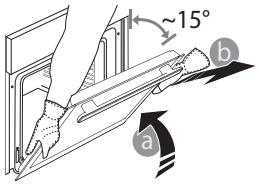
DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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.

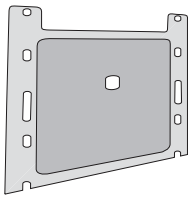
3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

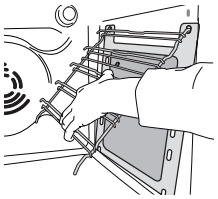
4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je zcela otevřete.
Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.

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

ČIŠTĚNÍ KATALYTICKÝCH PANELŮ (POUZE U NĚKTERÝCH MODELŮ)

Tato trouba může být vybavena speciálními katalytickými vložkami, které usnadňují čištění vnitřní části trouby díky speciálnímu samočisticímu povrchu, jež je vysoce porézní a schopný pohlcovat mastnotu a nečistotu. Tyto panely jsou upevněny k vodicím mřížkám: Při vkládání a následném upevňování vodicích mřížek dbejte na to, aby háčky na horní části zapadly do příslušných otvorů v panelech.





Pro co nejlepší využití samočisticích vlastností katalytických panelů doporučujeme zahřívání trouby na 200 °C pro dobu přibližně jedné hodiny prostřednictvím funkce „Tradiční pečení". V této době musí být trouba prázdná. Poté, před odstraňováním veškerých zbytků jídel pomocí jemné houbičky, nechejte troubu vychladnout.

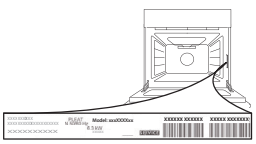
Upozornění: Používání agresivních nebo abrazivních čisticích prostředků, drsných kartáčků, drátěnek nebo sprejů do trouby by mohlo poškodit katalytický povrch a zničit jeho samočisticí vlastnosti.

Potřebujete-li náhradní panely, obraťte se na naše středisko poprodejních služeb.

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.

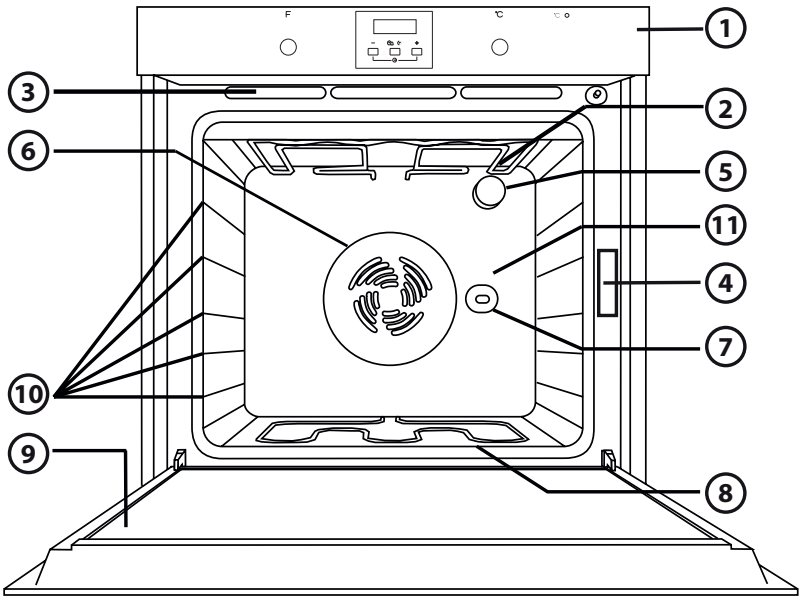


Whirlpool

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

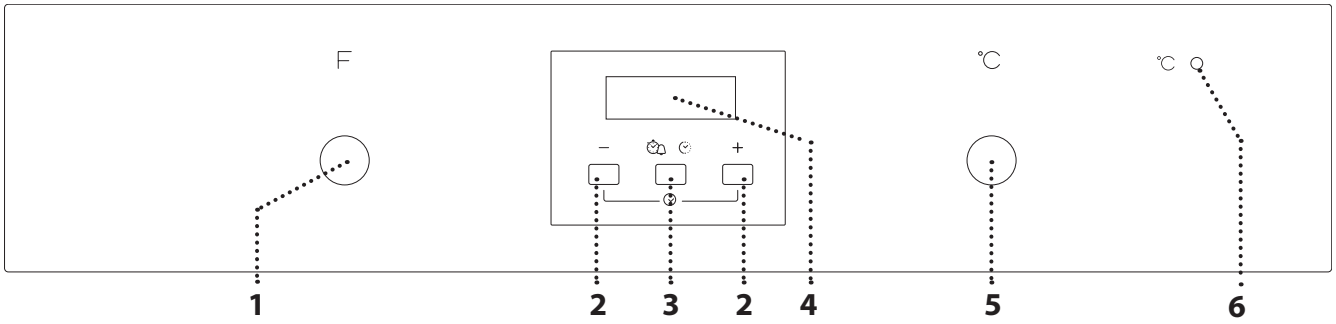
A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a biztonsági útmutatót.

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

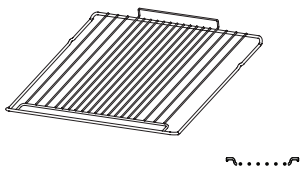
5. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB
Forgassa el a kívánt hőmérséklet beállításához.

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

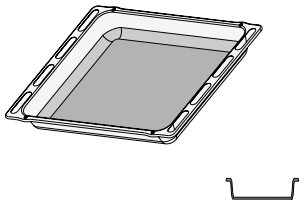
Ne feledje: Mindegyik gomb nyomógomb. A gomb kioldásához nyomja meg a gomb közepét.

TARTOZÉKOK

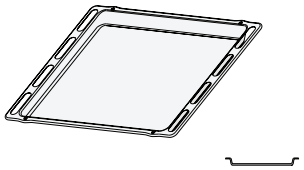
SÜTŐRÁCS



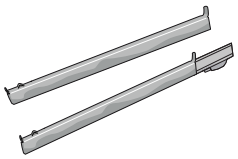
ZSÍRFOGÓ TÁLCA (HA VAN)



SÜTŐTEPSI



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 (bárány comb, 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.

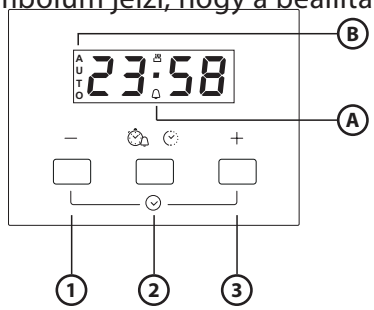
. AZ ELEKTRONIKUS PROGRAMOZÁS HASZNÁLATA

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

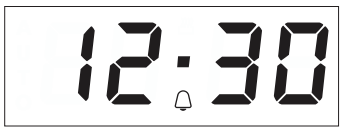
A. A szimbólum azt jelzi, hogy az időzítő aktív
B. Az AUTO szimbólum jelzi, hogy a beállítás megtörtént



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

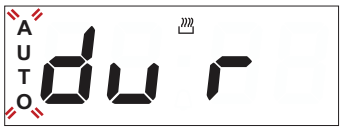
A funkció kiválasztása és aktiválása után megadható egy sütési időtartam, ami után a sütés automatikusan befejeződik.

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)	HŐMÉRSÉKLET (°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, almás pite)		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
Vols-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
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

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	SÜTÉSI SZINT (ALULRÓL)	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐ (PERC)	TARTOZÉKOK
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. www
• Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.
• (CSAK NÉHÁNY MODELL ESETÉN). A grill felső fűtőeleme leereszthető, így megtisztítható a sütőtér teteje: 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.

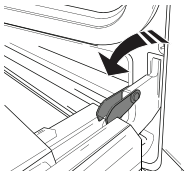
2. Csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára.

3. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

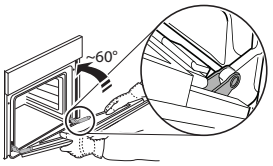
Ne feledje: Csak 25-40 W/230 V, E-14 típusú, T 300°C izzót, vagy 20-40 W/230 V, G9 típusú, T 300°C halogénizzót használjon.
A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet). Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól.
- Halogénizzó használatakor ne nyúljon hozzájuk csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

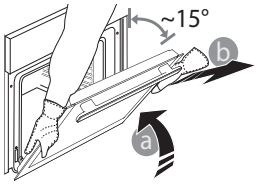
AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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.

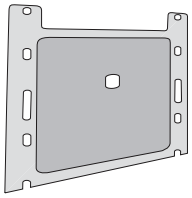
3. Helyezze vissza az ajtót azáltal, hogy a sütő felé mozgatja, illessze a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

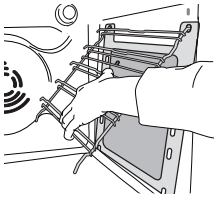
4. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: fontos, hogy teljesen leengedje őket.

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

A KATALITIKUS PANELEK TISZTÍTÁSA (CSAK BIZONYOS MODELLEK ESETÉBEN)

Ez a sütő olyan speciális katalitikus panelekkel rendelkezhet, amelyek megkönnyítik a sütőrész tisztítását a speciális öntisztító bevonatnak köszönhetően.
Ez a különösen porózus anyag felszívja a zsírt és az egyéb szennyeződéseket. A panelek a vezetősínekhez illeszkednek: Amikor kiveszi, majd visszahelyezi a vezetősíneket, ügyeljen arra, hogy a felső kampók beakadjanak a panelek megfelelő mélyedéseibe.





Annak érdekében, hogy a katalitikus panelek öntisztító képessége maximálisan érvényesüljön, javasoljuk, hogy működtesse a sütőt kb. 1 órán keresztül 200 °C-on a „Légkeveréses sütés" funkcióval. Ezalatt a sütő legyen üres. Ezután hagyja lehűlni a sütőt, majd távolítsa el az ételmaradékokat egy nem súroló szivaccsal.

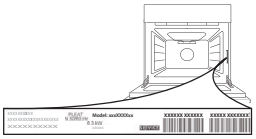
Ne feledje: Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket, durva kefét, edénysúrolót vagy sütőtisztító spray-t, mivel ezek károsíthatják a katalitikus felületet és annak öntisztító képességét.

Ha új panelekre van szüksége, forduljon vevőszolgálatunkhoz.

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.

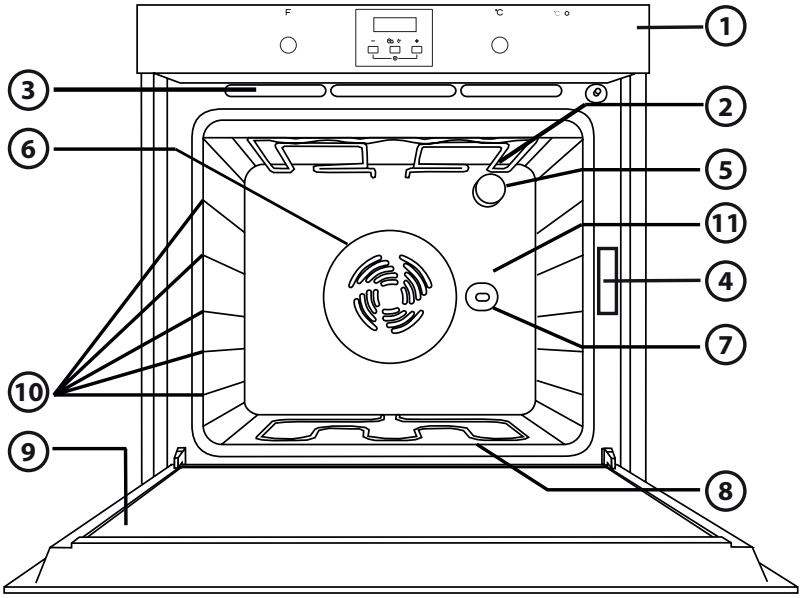
A Biztonsági útmutatót, a Használati útmutatót, a termékspecifikációt és az energiafogyasztási adatokat letöltheti:
• a **docs.whirlpool.eu** honlapról
• a QR-kód segítségével
• Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz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



DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie **www.whirlpool.eu/register**

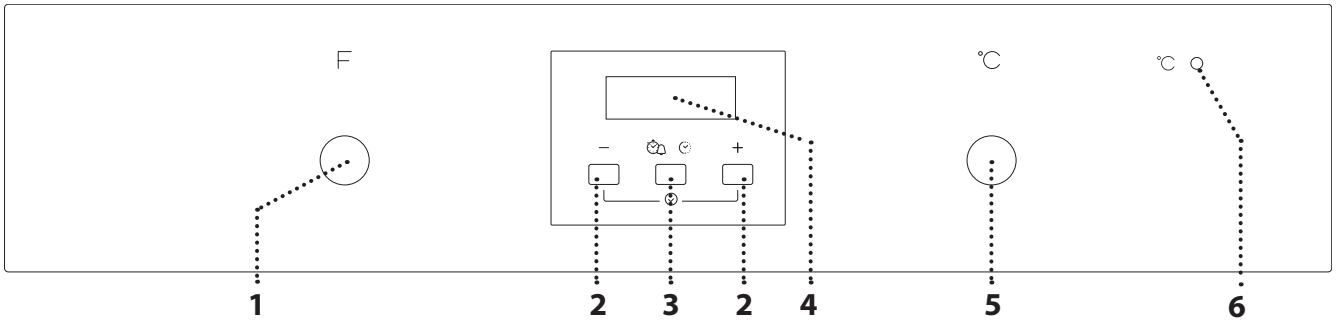
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Grzałka górna / grill
3. Układ chłodzenia (jeśli dotyczy)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
5. Światło
6. Układ wentylacji piekarnika (jeśli dotyczy)
7. Rożen (jeśli dotyczy)
8. Dolna grzałka (niewidoczna)
9. Drzwiczki
10. Pozycje półek
11. Ścianka tylna

PANEL STEROWANIA



1. POKRĘTŁO WYBORU
Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić na pozycję O, aby wyłączyć piekarnik.

2. PRZYCISK +/-
Służą do zmniejszania lub zwiększania wartości widocznej na wyświetlaczu.

3. PRZYCISK ZEGARA
służy do wybierania różnych ustawień: czas trwania pieczenia, czasomierz.

4. WYŚWIETLACZ

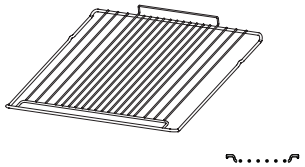
5. POKRĘTŁO TERMOSTATU
Obrócić, aby wybrać żądaną temperaturę.

6. DIODA TERMOSTATU / NAGRZEWANIA
Świeci podczas nagrzewania urządzenia. Wyłącza się po osiągnięciu wymaganej temperatury.

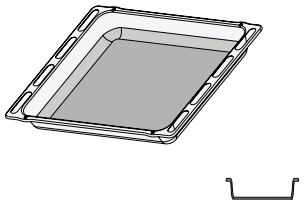
Uwaga: Wszystkie pokrętła aktywowane są naciśnięciem. Nacisnąć środek pokrętła, aby je zwolnić.

AKCESORIA

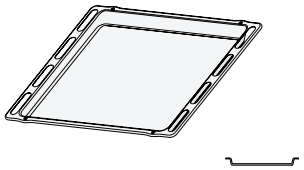
RUSZT



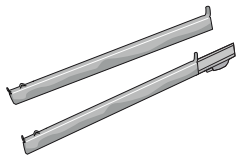
BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ (JEŚLI JEST DOSTĘPNA)



BLACHA DO PIECZENIA



PROWADNICE WYSUWANE (JEŚLI DOTYCZY)



Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.
Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

STOSOWANIE AKCESORIÓW

• Umieścić ruszt na żądanym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze). Następnie wsunąć ruszt poziomo wzdłuż prowadnicy, tak daleko, jak to możliwe.

Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo w taki sam sposób jak ruszt.

FUNKCJE

WYŁĄCZONY
Przerwanie pieczenia i wyłączenie piekarnika.

OŚWIETLENIE PIEKARNIKA
Włączenie lub wyłączenie oświetlenia piekarnika.

KONWENCJONALNE
Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie. Należy używać drugiej półki. Podgrzać piekarnik do wybranej temperatury. Dioda termostatu zostaje wyłączona, gdy piekarnik jest gotowy i można w nim umieścić potrawę.

PIECZ. KONWEKCYJNE
Do pieczenia ciast z płynnym nadzieniem (słonych i słodkich) na jednej półce. Ta funkcja idealnie nadaje się również do pieczenia na dwóch półkach. Aby pieczenie przebiegało równomiernie, należy zamieniać potrawy miejscami. Gdy pieczenie odbywa się tylko na jednej półce, należy korzystać z drugiego poziomu. W przypadku pieczenia na dwóch półkach należy używać poziomu drugiego i czwartego. Podgrzać piekarnik przed pieczeniem.

GRILL
Do grillowania antrykotu, szaszłyków, kiełbasek; do podpiekania warzyw lub opiekania chleba. Zaleca się umieszczenie potrawy na czwartym poziomie. Podczas grillowania mięs zaleca się używanie blachy-ociekacza, na której będzie się zbierał skapujący tłuszcz. Umieścić blachę na trzecim poziomie i wlać do niej około pół litra wody. Nagrzewać piekarnik przez 3–5 min. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte.

TURBOGRILL
Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Umieścić potrawę na środkowym poziomie. Zaleca się stosowanie blachy-ociekacza, która będzie zbierała ociekający tłuszcz. Umieścić blachę na pierwszym lub drugim poziomie i wlać do niej około pół litra wody. Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie po obu stronach. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte.

ROZMRAŻANIE
Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.

DÓŁ + PIECZENIE KONWEKCYJNE
Do pieczenia na jednym poziomie owoców, ciast, warzyw, pizzy, drobiu itp.

TERMOOBIEG
Do pieczenia różnych potraw w jednej temperaturze (np. ryb, warzyw, ciasta) na maksymalnie dwóch półkach jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw. W przypadku użycia jednej półki zaleca się umieszczenie potrawy na drugim poziomie. Aby piec na dwóch półkach, zaleca się użycie poziomu pierwszego i trzeciego, po uprzednim podgrzaniu piekarnika.

SPÓD
Tej funkcji można użyć, by przyrumienić spód potrawy. Zaleca się umieszczenie potrawy na pierwszym lub drugim poziomie pieczenia. Funkcji tej można również użyć do wolnego pieczenia np. gulaszu mięsnego lub warzywnego; w tym przypadku potrawę należy umieścić na drugim poziomie. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

PIERWSZE UŻYCIE URZĄDZENIA

1. USTAWIANIE ZEGARA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić aktualną godzinę: Na wyświetlaczu pojawi się komunikat “AUTO” oraz “0.00”.



Aby ustawić godzinę, nacisnąć równocześnie przyciski — i +: Ustawić godzinę, korzystając z przycisków + i —
.
Nacisnąć *przycisk zegara*, aby potwierdzić ustawienie.
Po wybraniu żądanej godziny można zmienić dźwięk alarmu: Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „ton 1”.



Aby wybrać żądany dźwięk wcisnąć przycisk — , następnie wcisnąć *przycisk zegara*, aby potwierdzić ustawienie.

Uwaga: Aby później ustawić aktualną godzinę, na przykład po długiej przerwie w dostawie prądu, powtórzyć wyżej opisane czynności.

2. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko całkowicie normalne.
Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zaleca się rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się niepożądanego zapachu.
Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria..
Rozgrzać piekarnik do 250°C i pozostawić włączony na około jedną godzinę, najlepiej przy użyciu funkcji „Piecz. konwekcyjne”. W tym czasie piekarnik musi być pusty.
Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Aby wybrać funkcję, należy obrócić pokrętło wyboru do pozycji oznaczonej symbolem żądanej funkcji.

2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

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

Aby wyłączyć funkcję, ustawić *pokrętło wyboru* funkcji oraz *pokrętło termostatu* odpowiednio w położeniach O oraz ●.

3. NAGRZEWANIE

Po uruchomieniu tej funkcji włączy się dioda termostatu sygnalizująca rozpoczęcie pracy urządzenia.
Po zakończeniu nagrzewania dioda wyłączy się, wskazując, że w komorze piekarnika uzyskano wybraną temperaturę: w tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

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

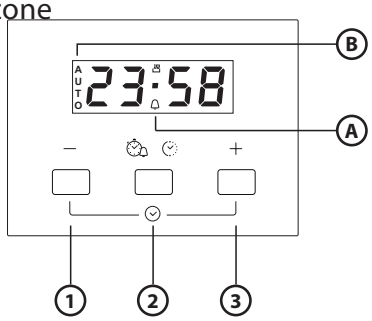
. UŻYWANIE PROGRAMATORA ELEKTRONICZNEGO

Wciskając *przycisk zegara* można wybierać różne tryby w celu zachowania lub zaprogramowania czasu pieczenia.

Uwaga: Jeśli nie podejmie się żadnego działania w ciągu kilku sekund, rozlegnie się dźwięk brzęczyka i wszystkie ustawienia zostaną zatwierdzone.

1. Przycisk – : służy do zmniejszania wartości widocznej na wyświetlaczu
2. Przycisk : służy do wybierania różnych ustawień:
   a. Programator czasowy
   B. Czas gotowania
3. Przycisk +: służy do zwiększania wartości widocznej na wyświetlaczu

A. Symbol wskazuje, że jest używana funkcja programatora czasowego
B. Symbol **AUTO** potwierdza, że ustawienie zostało wprowadzone



USTAWIANIE MINUTNIKA

Ta opcja nie przerywa pieczenia, ani nie programuje go, pozwala tylko używać wyświetlacza jako minutnika, zarówno gdy włączona jest jakaś funkcja, jak i wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.
Nacisnąć *przycisk zegara* aby uruchomić minutnik:

symbol 🔔 miga na wyświetlaczu (1).
Aby ustawić żądany czas pieczenia należy użyć przycisków + oraz —: odliczanie rozpoczyna się po kilku sekundach. Na wyświetlaczu jest widoczna godzina i podświetlony symbol 🔔 potwierdzający ustawienie minutnika (2).
Na końcu nacisnąć i przytrzymać *przycisk zegara*, aby dezaktywować alarm.

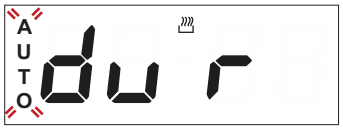




Uwaga: Aby wyświetlić odliczanie i zmienić je jeśli to konieczne, naciskać ponownie przycisk zegara przez 2 sekundy.

USTAWIANIE CZASU PIECZENIA
Po wybraniu i aktywowaniu tej funkcji można ustawić czas pieczenia, aby funkcja automatycznie się wyłączyła.
Nacisnąć i przytrzymać *przycisk zegara*: symbol 🔔 zacznie migać (3).
Ponownie nacisnąć i przytrzymać *przycisk zegara*: na wyświetlaczu zaczną migać komunikaty DUR i AUTO (4).
Nastawić czas pieczenia za pomocą przycisku + i —.
Po kilku sekundach na wyświetlaczu będzie widać godzinę i podświetlony napis AUTO potwierdzający ustawienie (5).







Uwaga: Aby zobaczyć ile pozostało czasu i zmienić pozostały czas pieczenia, należy powtórzyć kroki opisane powyżej.

Gdy ustawiony czas pieczenia się skończy, rozlegnie się alarm i pieczenie się zakończy (6).



Nacisnąć i przytrzymać *przycisk zegara*, aby dezaktywować alarm. Przywrócić *pokrętło wyboru* i *pokrętło termostatu* do 0 i ● , aby wyłączyć piekarnik.

TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	POZIOM (OD DOŁU)	TEMP. (°C)	CZAS (MIN)	AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	2	150-175	35-90	Forma do ciasta na ruszcie
		Tak	1-3	150-170	30-90	Poziom 3: forma do ciasta na ruszcie
						Poziom 1: forma do ciasta na ruszcie
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		Tak	2	150-190	30-85	Ociekacz/blacha do ciast lub tortownica na ruszcie
		Tak	1-3	150-190	35-90	Poziom 3: forma do ciasta na ruszcie
						Poziom 1: forma do ciasta na ruszcie
Ciastka/ tarteletki		Tak	2	160-175	20-45	Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	150-175	20-45	Poziom 3: ruszt
						Poziom 1: blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia
Ptysie		Tak	2	175-200	30-40	Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	170-190	35-45	Poziom 3: blacha na ruszcie
						Poziom 1: blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia
Bezy		Tak	2	100	110-150	Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	100	130-150	Poziom 3: blacha na ruszcie
						Poziom 1: blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia
Chleb/ pizza/ focaccia		Tak	2	190-250	12-50	Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	190-250	25-50	Poziom 1: blacha na ruszcie
						Poziom 3: blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia
Mrożona pizza		Tak	2	250	10-15	Poziom 1: Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia lub ruszt
		Tak	1-3	250	10-20	Poziom 3: blacha na ruszcie
						Poziom 1: blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia
Tarty pikantne (warzywne, zapiekanki)		Tak	2	175-200	40-50	Forma do ciasta na ruszcie
		Tak	1-3	175-190	55-65	Poziom 3: forma do ciasta na ruszcie
						Poziom 1: forma do ciasta na ruszcie
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego		Tak	2	175-200	20-30	Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	175-200	25-45	Poziom 3: blacha na ruszcie
						Poziom 1: blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia
Lasagne/zapiekany makaron/ cannelloni/zapiekanki		Tak	2	200	45-55	Blacha na ruszcie
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg		Tak	2	200	80-110	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Kurczak / królik / kaczka 1 kg		Tak	2	200	50-100	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Indyk / Gęś 3 kg		Tak	1/2	200	80-130	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	2	175-200	40-60	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinia, bakłażan)		Tak	2	175-200	50-60	Blacha na ruszcie
Tost		Tak	4	200	2-5	Grill

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	POZIOM (OD DOŁU)	TEMP. (°C)	CZAS (MIN)	AKCESORIA
Filety/kawałki ryb		Tak	4	200	20-30	Poziom 4: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Poziom 3: blacha-ociekacz napełniona wodą
Kiełbaski / kebaby / żeberka / hamburgery		Tak	4	200	30-40	Poziom 4: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Poziom 3: blacha-ociekacz napełniona wodą
Kurczak pieczony 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Poziom 2: ruszt (obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
						Poziom 1: blacha-ociekacz napełniona wodą
Kurczak pieczony 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Poziom 2: rożen
						Poziom 1: blacha-ociekacz napełniona wodą
Befsztyk krwisty 1 kg		-	2	200	35-45	Blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Udziec jagnięcy / golonka		-	2	200	60-90	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Pieczone ziemniaki		-	2	200	45-55	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Zapiekanka warzywna ze skorupką (typu gratin)		-	2	200	20-30	Blacha na ruszcie
Lazania i mięso		Tak	1-3	200	50-100	Poziom 3: blacha na ruszcie
						Poziom 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Mięso i ziemniaki		Tak	1-3	200	45-100	Poziom 3: blacha na ruszcie
						Poziom 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryby i warzywa		Tak	1-3	175	30-50	Poziom 3: blacha na ruszcie
						Poziom 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie

Czasy podane w tabeli dotyczą funkcji pieczenia z opóźnieniem (jeśli jest dostępna). Czas pieczenia może być dłuższy, w zależności od potrawy.
UWAGA: symbole funkcji pieczenia mogą się nieznacznie różnić od przedstawionych na rysunku.
UWAGA: Temperatury i czas pieczenia podane zostały jedynie orientacyjnie i dotyczą 4 porcji.

RADY I SUGESTIE

SPOSÓB CZYTANIA TABELI PIECZENIA

Tabela podaje najlepszą funkcję dla określonej potrawy oraz informację, czy należy ją piec na jednej, czy kilku półkach jednocześnie. Temperatury pieczenia dotyczą momentu włożenia potrawy do piekarnika, za wyjątkiem nagrzewania wstępnego (gdy jest wymagane). Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy oraz rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane wartości, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie oraz, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia lub akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży. Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy przestrzegać podanych w tabeli pieczenia zaleceń dotyczących wyboru akcesoriów i ich rozmieszczenia na odpowiednich półkach. Jeżeli potrawa, którą chce się przygotować, zawiera dużo wody, należy wstępnie rozgrzać piekarnik.

Jednoczesne przygotowywanie różnych potraw
Korzystając z funkcji „PIECZENIE KONWEKCYJNE" można jednocześnie piec różne potrawy (np: ryby i warzywa), na różnych poziomach. Wyjąć potrawy, które wymagają krótszego pieczenia i pozostawić potrawy, które wymagają dłuższego pieczenia.

Desery
• Delikatne desery należy piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencjonalnego tylko na jednym poziomie. Stosować formy z ciemnego metalu i

stawiać je zawsze na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Do pieczenia na kilku poziomach należy wybierać funkcję termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.
• Aby sprawdzić, czy ciasto drożdżowe jest już gotowe, włożyć drewniany patyczek w najwyższym miejscu ciasta. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.
• Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.
• Jeśli ciasto opada w trakcie pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę, zmniejszyć ilość płynnych składników używanych do jego produkcji lub delikatniej mieszać ciasto.
• Ciasta z soczystym nadzieniem (serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „PIECZENIE KONWEKCYJNE" (jeżeli jest dostępna). Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższego poziomu i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

Mięso
• Użyć dowolnego rodzaju tacy piekarnika lub naczynia żaroodpornego dostosowanego do wielkości przyrządzanej porcji mięsa. W przypadku pieczeni zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości bulionu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać mu smaku. Kiedy pieczeń jest gotowa, pozostawić w piekarniku na kolejne 10-15 minut lub zawinąć w folię aluminiową.
• . Do grillowania mięsa wybierać kawałki o równomiernej grubości, aby uzyskać jednolite wyniki przyrządzania. Bardzo grube porcje mięsa wymagają dłuższego czasu przyrządzania. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia.
Zaleca się stosowanie tacki do ociekania, która będzie zbierała ściekające soki - należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym ułożone jest mięso do grillowania. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

Rożen (dostępny tylko w niektórych modelach)
Służy do pieczenia dużych kawałków mięsa i drobiu, umożliwiając ich równomierne dopieczenie. Nabić mięso na szpikulec rożna, obwiązując je sznurkiem kuchennym (w przypadku kurczaka), i upewnić się, że jest unieruchomione. Następnie umieścić szpikulec w gnieździe na przedniej ścianie piekarnika i oprzeć na odpowiednim wsporniku. Aby zmniejszyć ilość dymu i zebrać spływające soki, zaleca się umieszczenie na pierwszej półce tacki do ociekania, do której należy wlać pół litra wody. Szpikulec posiada plastikowy uchwyt, który należy zdjąć przed rozpoczęciem pieczenia i z którego należy skorzystać po jego zakończeniu, aby wyjąć mięso z piekarnika bez ryzyka poparzenia.

Pizza
Nasmarować blachę niewielką ilością tłuszczu, aby spód pizzy był bardziej chrupiący. Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia ułożyć na pizzy mozzarellę.

Funkcja wyrastania (dostępna tylko w określonych modelach)
Zleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed umieszczeniem w piekarniku. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu z czasem wyrastania w temperaturze pokojowej (20–25°C). Czas wyrastania 1 kg ciasta na pizzę to ok. jedna godzina.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.	**Wymagane czynności przeprowadzać przy zimnym piekarniku.**	**Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/ żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.**
Używać rękawic ochronnych podczas wszystkich czynności.	**Odłączyć urządzenie od zasilania.**	

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE
Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE
• • Po każdym użyciu należy poczekać aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go, najlepiej gdy wciąż jest ciepły, usuwając z niego osad i pozostałości potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go ściereczką lub gąbką.
• Drzwiczki można łatwo zdemontować i ponownie zamontować, aby ułatwić czyszczenie szyby www.
• Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
• (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH) Górny element grzewczy grilla można obniżyć, aby oczyścić górną płytę piekarnika: Zdjąć element grzewczy z uchwytu i obniżyć go. Aby przywrócić poprzednią pozycję elementu grzewczego, należy go podnieść, pociągnąć delikatnie do siebie i upewnić się, że znalazł się w odpowiednich uchwytach.

AKCESORIA
Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można usunąć za pomocą szczotki do mycia naczyń lub gąbki.

WYMIANA LAMPY

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.

2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.

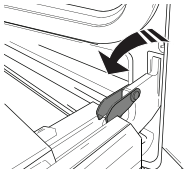
3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

Uwaga: Stosować wyłącznie żarówki 25–40 W/230 V, typu E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20–40 W/230 V, typu G9, T300°C.

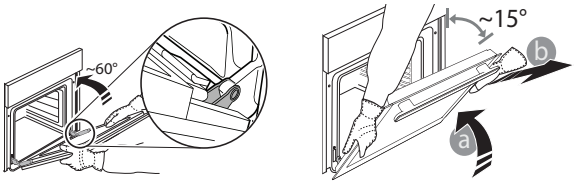
Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.
- Jeśli używane są żarówki halogenowe, nie wolno dotykać ich gołymi rękami – ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.
Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.
Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry (a), aż wysuną się z miejsc zamocowania (b).



Odłożyć drzwiczki na miękkie podłoże.

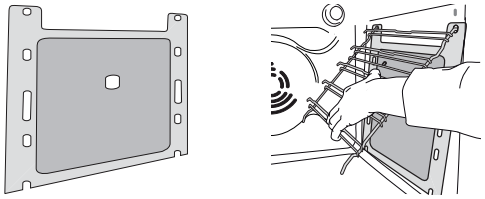
3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokowując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: upewnić się, że zostały opuszczone do końca.

5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyżej opisane czynności.

CZYSZCZENIE PANELI KATALITYCZNYCH (W NIEKTÓRYCH MODELACH)

Piekarnik może być wyposażony w specjalne panele katalityczne ułatwiające czyszczenie komory piekarnika dzięki specjalnej samoczyszczącej powłoce, która jest wysoce porowata i może absorbować tłuszcz i brud. Panele te są zamontowane na prowadnicach półek: W przypadku zmiany położenia i ponownego zamontowania prowadnic półek, należy upewnić się, czy znajdujące się w górnej części haki zostały umieszczone w odpowiednich otworach paneli.



Aby móc jak najlepiej wykorzystać samoczyszczące właściwości paneli katalitycznych, zaleca się nagrzanie piekarnika do temperatury 200°C na około godzinę, przy zastosowaniu funkcji „Piecz. konwekcyjne". W tym czasie piekarnik musi być pusty. Następnie pozostawić piekarnik do ostygnięcia przed usunięciem wszelkich pozostałych resztek jedzenia przy użyciu nierysującej gąbki.

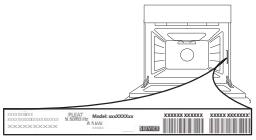
Uwaga: Nie stosować detergentów antykorozyjnych lub ściernych, twardych szczotek lub szorstkich gąbek do mycia naczyń ani środków w aerozolu do mycia piekarników, ponieważ mogłyby one uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących.

Jeśli potrzebne będą panele zamienne, prosimy skontaktować się z serwisem technicznym.

USUWANIE USTEREK

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć urządzenie i włączyć ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nadal występuje.
Wyświetlacz pokazuje niewyraźny tekst i wygląda na uszkodzony.	Inny zestaw językowy.	Skontaktuj się z najbliższym Centrum Obsługi Posprzedażowej Klienta.

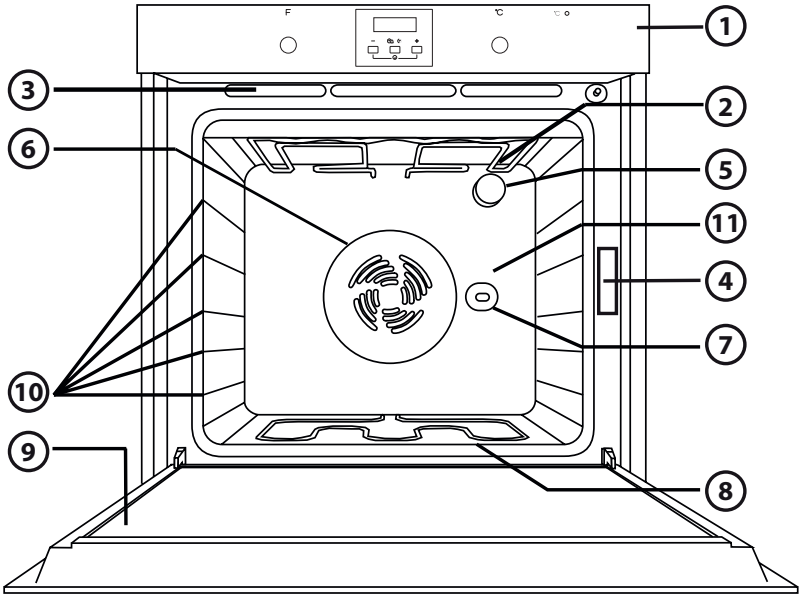
Instrukcje bezpieczeństwa, instrukcję obsługi, kartę produktu oraz parametry poboru energii można pobrać:
• Odwiedzając naszą stronę internetową **docs.whirlpool.eu**
• Używając kodu QR
• Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



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

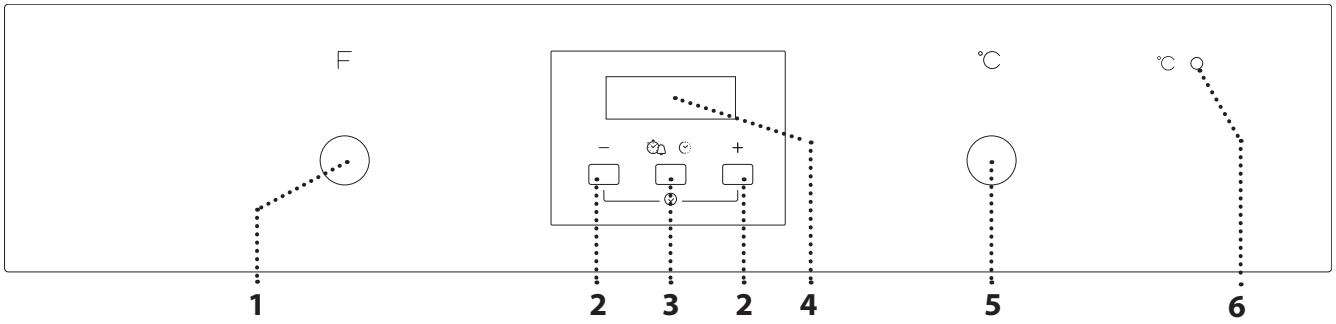
Перед началом использования прибора внимательно прочтите инструкцию по безопасности.

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

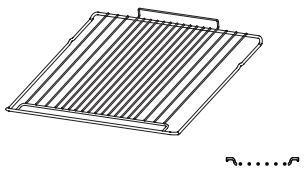
5. РУЧКА ТЕРМОСТАТА
Поверните для выбора нужной температуры.

6. ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПРОГРЕВ
Горит в процессе нагрева. Гаснет после достижения требуемой температуры.

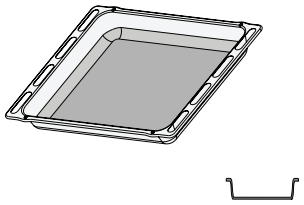
Обратите внимание: все ручки являются утапливаемыми. Нажмите на центр ручки, чтобы вывести ее из гнезда.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

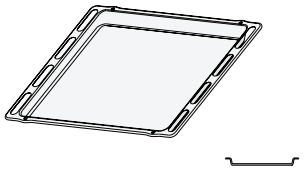
РЕШЕТКА



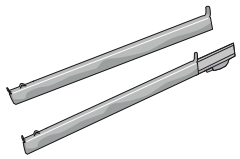
ПОДДОН (ПРИ НАЛИЧИИ)



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

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*.

Обратите внимание: 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.

Обратите внимание: 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.

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

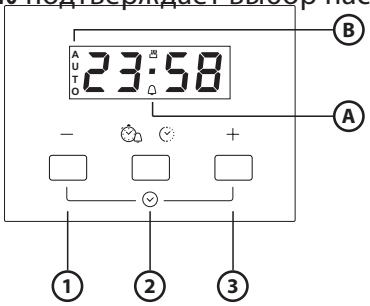
. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА

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

Обратите внимание: 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. Таймер
   b. Время приготовления
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.

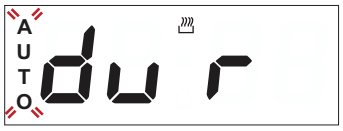




Обратите внимание: чтобы увидеть и при необходимости изменить обратный отсчет, еще раз нажмите кнопку времени и удерживайте ее не менее 2 секунд.

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».
Задайте длительность, используя кнопки + и —.
Через несколько секунд на дисплее появится текущее время суток. «AUTO» останется гореть в подтверждение выполненной настройки (5).







Обратите внимание: 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	ПРОГРЕВ	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
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

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	УРОВЕНЬ (СЧИТАЯ СНИЗУ)	ТЕМП. (°C)	ВРЕМЯ (МИН)	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
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. При необходимости долейте воды.

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 (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ) 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.

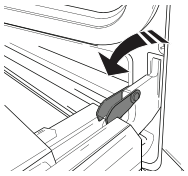
2. Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.

3. Снова подключите духовку к источнику напряжения.

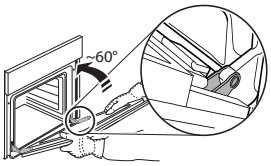
Обратите внимание: используйте лампы со следующими характеристиками: лампы накаливания 25-40 Вт/ 230 В, цоколь E14, T300°C или галогенные лампы 20-40 Вт/230 В, цоколь G9, T300°C. Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). 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.

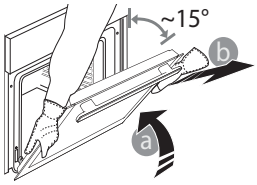
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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.

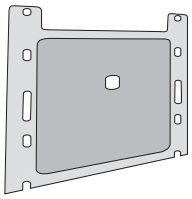
3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

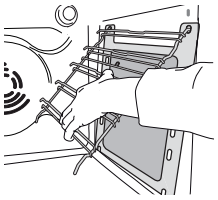
4. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.

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

ЧИСТКА КАТАЛИТИЧЕСКИХ ПАНЕЛЕЙ (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

Духовка может быть оснащена специальными каталитическими панелями, облегчающими процесс очистки камеры. Они имеют самоочищающееся пористое покрытие, впитывающее жир и сажу. Панели находятся за направляющим решетками: при снятии и установке направляющих решеток следите за тем, чтобы крюки, расположенные в их верхней части, входили в соответствующие отверстия панелей.





Для использования свойства самоочистки каталитических панелей с максимальной отдачей рекомендуется прогреть духовку примерно один час при температуре 200 °C в режиме «Выпеч. с подрумян.». Духовка должна быть пустой. Далее, дайте духовке остыть и удалите остающиеся загрязнения неабразивной губкой.

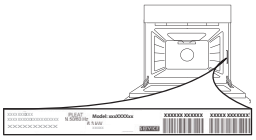
Обратите внимание: использование химически агрессивных или абразивных средств, жестких щеток, металлических мочалок, аэрозолей для духовок может привести к повреждению каталитических поверхностей и нарушению их способности к самоочищению.

Для замены панелей обращайтесь в Сервисный центр.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Печь 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, а затем проверьте, не исчезла ли неисправность.
На дисплее отображается нечеткий текст и кажется, что он неисправен.	Установлен другой язык.	Обратитесь в ближайший сервисный центр.

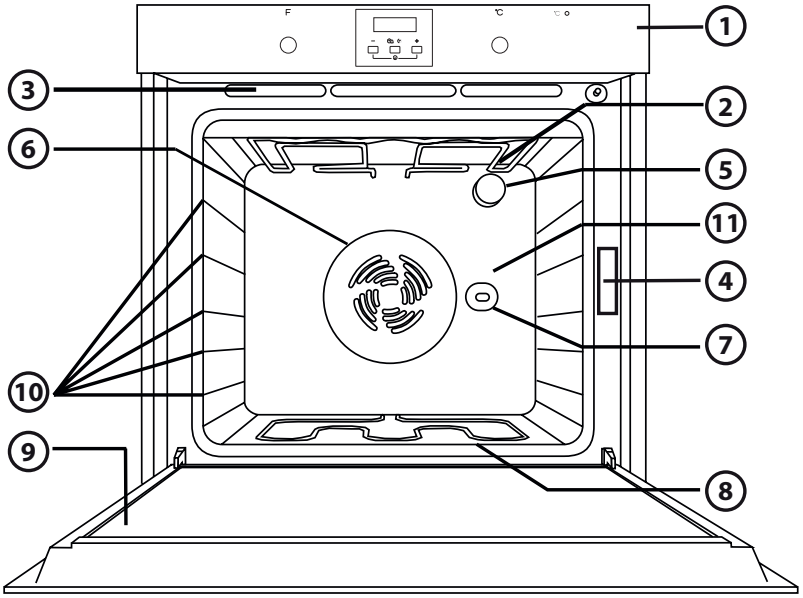
Чтобы загрузить инструкции по безопасности, руководство по эксплуатации, технический лист изделия и показатели энергоэффективности:
• Посетите наш веб-сайт **docs.whirlpool.eu**
• Используйте QR-код
• Или **обратитесь в наш Сервисный центр** (номер телефона указан в гарантийном талоне). При обращении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

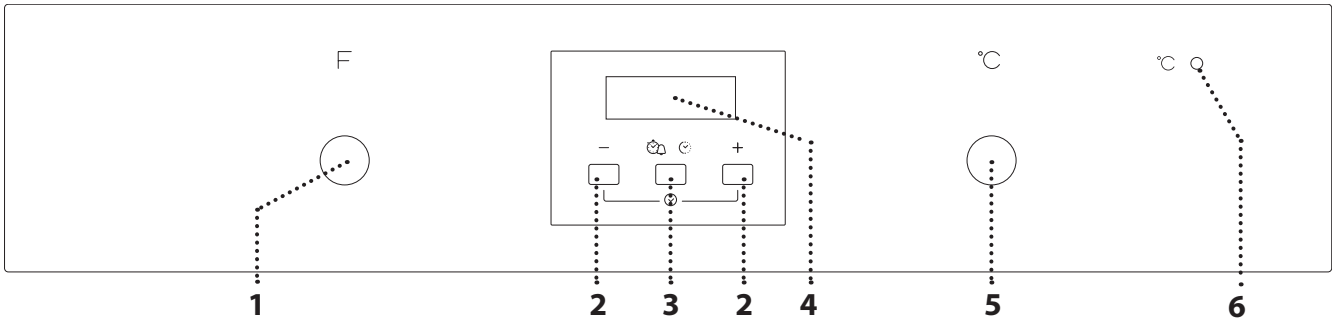
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

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

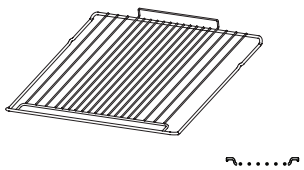
5. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU
Otáčaním zvoľte požadovanú teplotu.

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

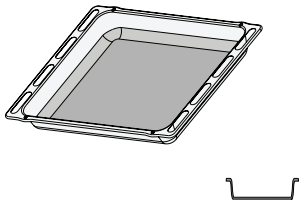
Upozornenie: Všetky ovládače sú aktivované stlačením. Zatlačte na stred ovládača, aby ste ho uvoľnili z jeho polohy.

PRÍSLUŠENSTVO

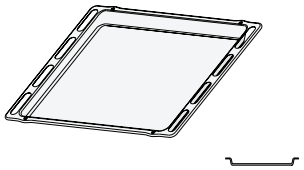
ROŠT



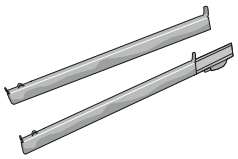
ODKVAPKÁVACIA NÁDOBA (AK JE PRILOŽENÁ)



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

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 predhrievať. 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.

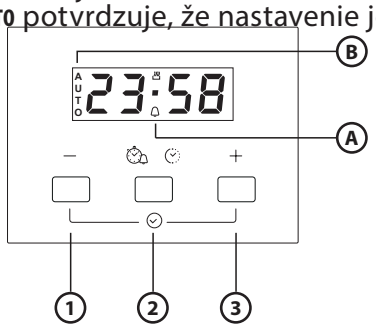
. POUŽÍVANIE ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORA

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 prípravy jedla
3. Tlačidlo +: na zvýšenie hodnoty zobrazenej na displeji

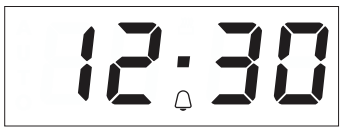
A. Symbol ukazuje, že funkcia časovača je aktívna
B. Symbol AUTO potvrdzuje, že nastavenie je vykonané



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.



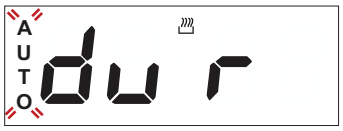


Upozornenie: Ak chcete zobraziť odpočítavanie a v prípade potreby ho zmeniť, znovu stlačte tlačidlo na nastavenie času na 2 sekundy.

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)	TEPLOTA (°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
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	2	175 – 200	50 – 60	Pekáč na rošte

RECEPT	FUNKCIA	PREDHRIATIE	ÚROVEŇ (ZDOLA)	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN.)	PRÍSLUŠENSTVO
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 „KONVEKČNÉ 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 vymastite, 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.

Pri všetkých činnostiach používajte ochranné rukavice.

Požadované operácie vykonávajte, keď je rúra studená.

Odpojte spotrebič od napájania.

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

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.
• (IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH) 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.

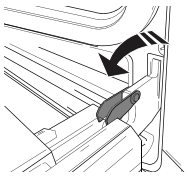
Upozornenie: Používajte iba žiarovky s výkonom 25 – 40 W/230 V typu E-14, T300 °C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20 – 40 W/230 V typu G9, T300 °C.

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.

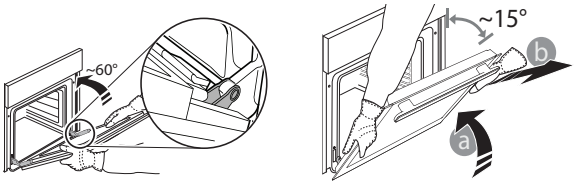
- Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

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.

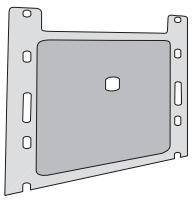
3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

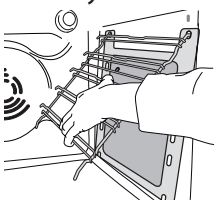
4. Dvierka spustite a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: dbajte, aby ste ich sklopili úplne.

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

ČISTENIE KATALYTICKÝCH PANELOV (IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)

Táto rúra by mohla byť vybavená špeciálnou katalytickou vložkou uľahčujúcou čistenie vnútra rúry vďaka špeciálnej samočistiacej vrstve, ktorá je veľmi pórovitá a absorbuje mastnotu a nečistoty. Tieto panely sú vsadené do vodiacich líšt: Pri premiestňovaní a opätovnom zasúvaní vodiacich líšt dbajte, aby háčiky navrchu zapadli do príslušných otvorov v paneloch.





Pre najlepšie využitie samočistiacich vlastností katalytických panelov odporúčame zohrievať rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu s funkciou „Konvekčné pečenie". Rúra musí byť pritom prázdna. Potom nechajte rúru vychladnúť a odstráňte zvyšky jedla pomocou neabrazívnej špongie.

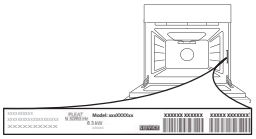
Upozornenie: používaním korozívnych alebo abrazívnych čistiacich prostriedkov, drsných kief, drôteniek na riad alebo sprejov na čistenie rúry by sa mohli poškodiť katalytické panely a ich samočistiace vlastnosti.

V prípade, že potrebujete panely vymeniť, obráťte sa na náš popredajný servis.

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.

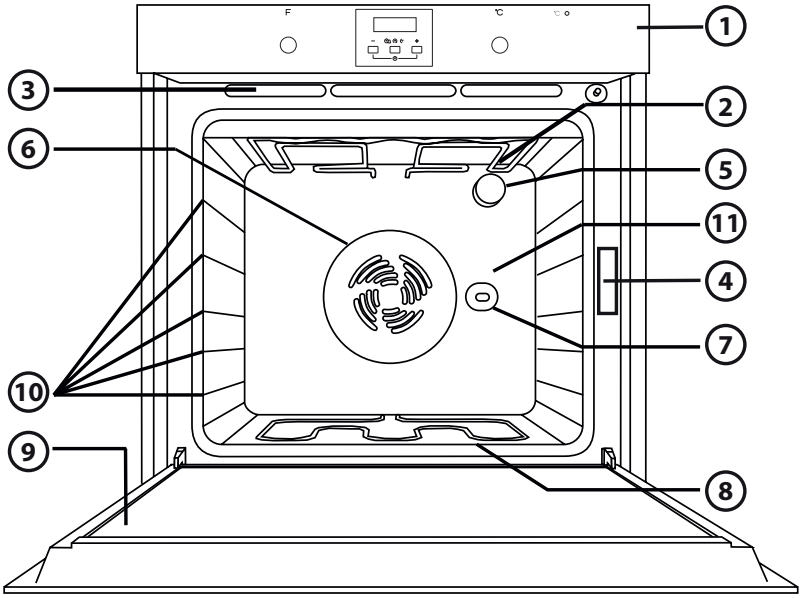
Bezpečnostné pokyny, Návod na používanie, Technické a energetické údaje spotrebiča si môžete stiahnuť:
- Na našej webovej stránke **docs.whirlpool.eu**
- Pomocou QR kódu
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (Telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného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



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

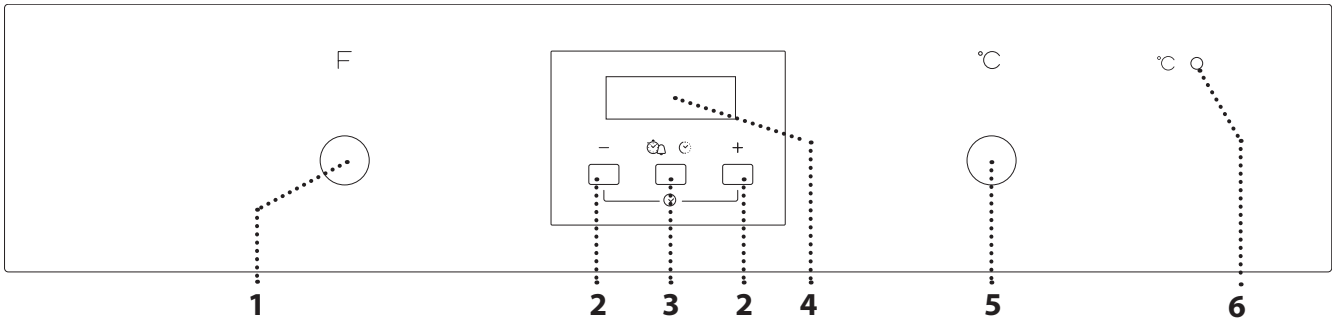
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

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.

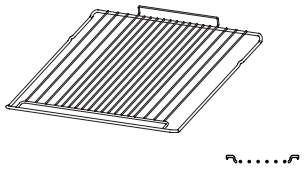
6. ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

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

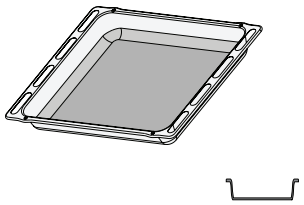
Зверніть увагу: Усі ручки є ручками натискного типу. Натисніть на центр ручки, щоб вивільнити її з гнізда.

ПРИЛАДДЯ

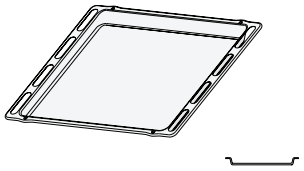
РЕШІТКА



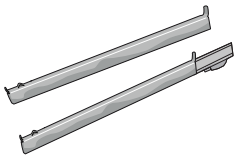
ЛОТОК (ЗА НАЯВНОСТІ)



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.

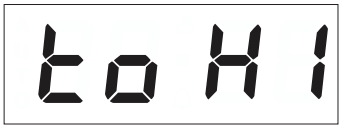
ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

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

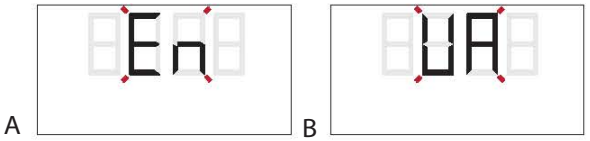
Нова духова шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю.
Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.
Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя.
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.

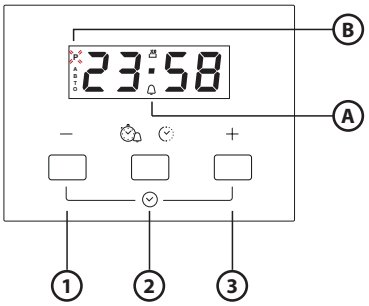
. ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА

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. Час 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)	ТЕМП. (°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
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	2	175—200	50—60	Лист духової шафи для випікання на решітці

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ	ПОЛИЦЯ (РАХУЮЧИ ЗНИЗУ)	ТЕМП. (°C)	ЧАС (ХВ.)	ПРИЛАДДЯ
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 перевірніть страву через дві третини часу приготування)
Ніжка ягняти/гомілки		—	2	200	60—90	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці (за необхідності перевірніть 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 піреkсу 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 потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою ганчіркою з мікроволокна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

• Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.
• Для полегшення очищення скла дверцята можна легко зняти і потім встановити на місце www.
• Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом.
• (ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ) 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.

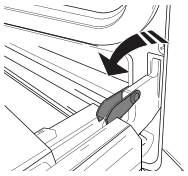
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

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.

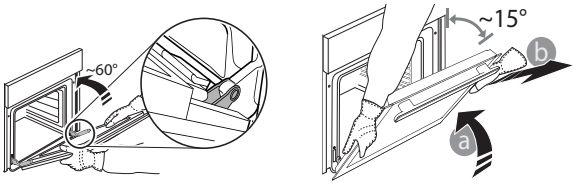
Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЄС 244/2009). Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування.
- Якщо використовуються галогенні лампи, не торкайтеся їх голими руками, 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.

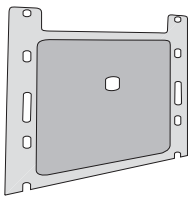
3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.

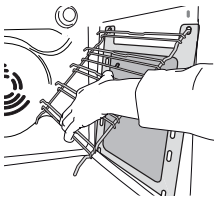
4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.

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

ОЧИЩЕННЯ КАТАЛІТИЧНИХ ПАНЕЛЕЙ (ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

Ця духова шафа може бути оснащена спеціальними каталітичними втулками, які полегшують чищення відділення для готування завдяки наявності спеціального самоочисного покриття, яке є дуже проникним і яке здатне вбирати жир та сажу. Зазначені панелі встановлюються на напрямних для решітки: При зміні положення й повторній установці напрямних для решіток слід вставляти гачки у верхній частині до відповідних отворів панелей.





З метою найбільш ефективного використання властивостей самоочищення каталітичних панелей рекомендуємо прогрівати духову шафу до температури 200° C протягом приблизно однієї години з використанням функції «Випікання з конвекцією». При цьому духова шафа має бути порожньою. Потім, перш ніж видаляти будь-які залишки їжі з використанням неабразивної губки, дайте духовій шафі охолонути.

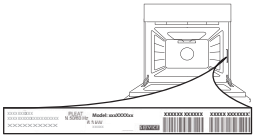
Зверніть увагу: Не використовуйте корозійні або абразивні мийні засоби, жорсткі щітки, металеві мочалки для чищення каструль або засоби очищення (розпилювачі) для духових шаф, які можуть пошкодити каталітичну поверхню та зіпсувати її самоочисні властивості.

Якщо потрібно замінити панелі, зверніться до служби післяпродажного обслуговування клієнтів.

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

400011601233