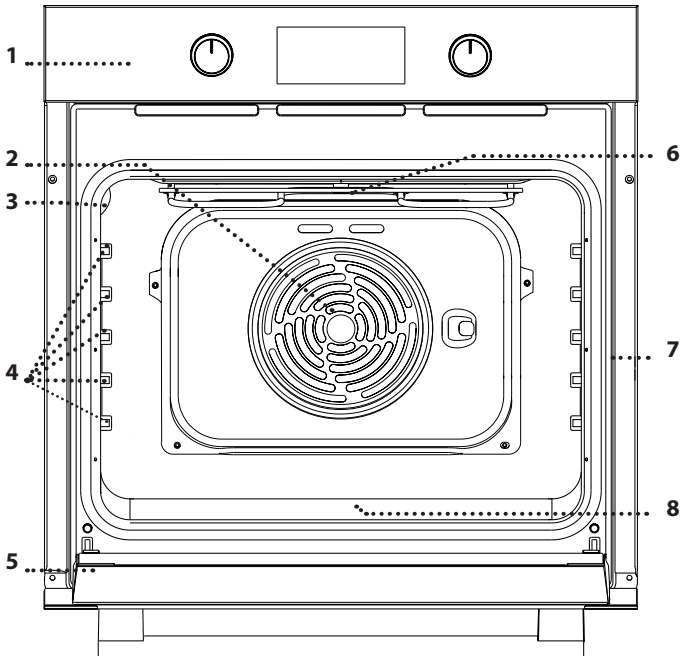
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na **www.whirlpool.eu/register**

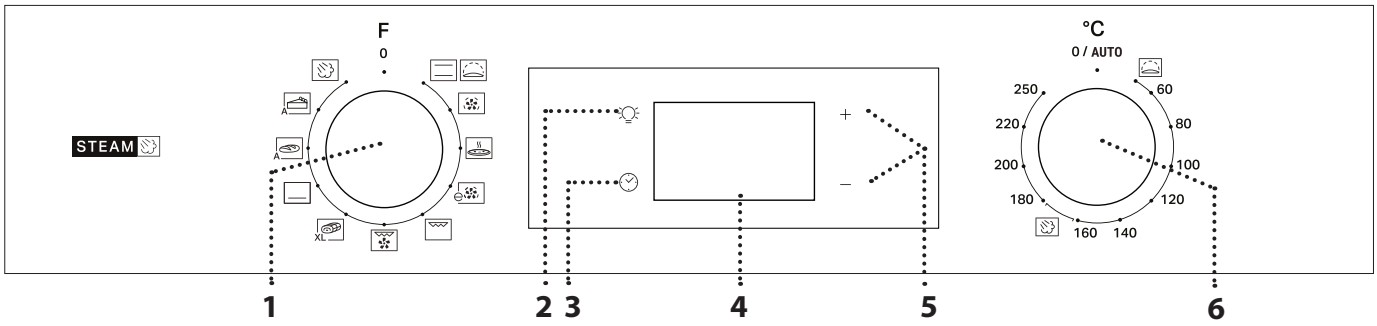
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní pokyny.

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ventilátorové a kruhové topné těleso (není vidět)
3. Osvětlení
4. Vodicí mřížky (úroveň je vyznačena na stěně vnitřního prostoru trouby)
5. Dvířka
6. Horní topné těleso/grill
7. Identifikační štítek (neodstraňujte)
8. STEAM prohlubeň na pitnou vodu

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. OVLADAČ VÝBĚRU
Pro zapínání trouby výběrem funkce.
Chcete-li troubu vypnout, otočte jej do polohy 0 .

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

3. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU
Pro přístup k nastavení doby přípravy, odloženého startu a časovače.
Pro zobrazení času u vypnuté trouby.

4. DISPLEJ

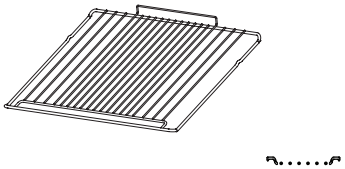
5. TLAČÍTKA NASTAVENÍ
Pro změnu nastavení doby přípravy.

6. OVLADAČ TERMOSTATU
Otočením se volí teplota při aktivaci manuálních funkcí.

Upozrnění: Typy ovladačů se mohou lišit v závislosti na modelu. Jsou-li ovladače aktivované (stisknutím), stlačením uprostřed je z polohy usazení uvolníte.

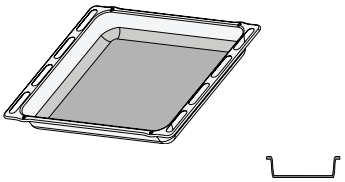
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



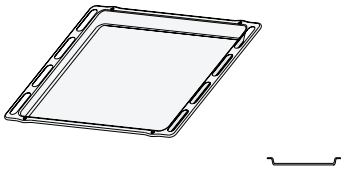
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádobí.

HLUBOKÝ PLECH*



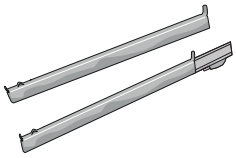
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ*



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

POSUVNÉ DRÁŽKY *



Pro usnadnění vkládání a vyjmutí příslušenství.

* Dostupné pouze u určitých modelů
Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.
V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

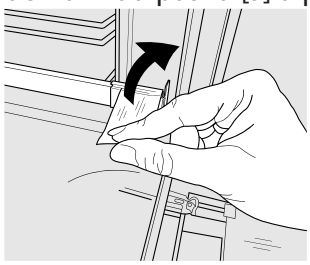
Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru).

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

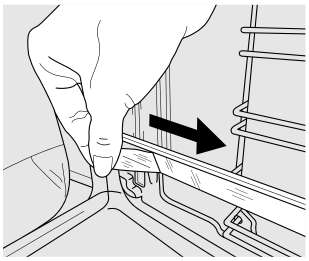
Další příslušenství, jako například plech na pečení, vkládejte ve vodorovné poloze zasunutím do drážek.

VÝSUVNÉ LIŠTY A VODICÍ DRÁŽKY

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



[a]



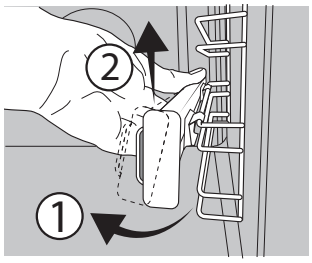
[b]

VYJMUTÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [c]

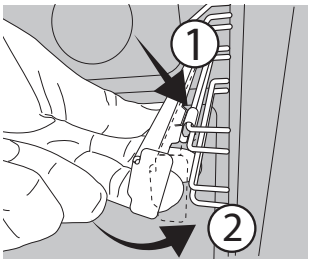
Zatáhněte za spodní část výsuvné lišty, aby došlo k vyháknutí ze spodních háčků (1) a následně zatáhněte směrem nahoru, čímž dojde k vysazení z horních háčků (2).

OPĚTOVNÉ NASAZENÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [d]

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



[c]



[d]

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

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

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

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

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

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

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

2. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev. Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.
Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství.
Zahřívejte troubu na 250 °C po dobu přibližně jedné hodiny. V této době musí být trouba prázdná.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

FUNKCE

TRADIČNÍ
Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

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

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

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

ECO S HORKÝM VZDUCHEM
Pro pečení pečeně a nadívaného masa na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením.
Je-li tato úsporná funkce ECO používána, kontrolka zůstane po celou dobu přípravy vypnutá. Během pečení je ale možné ji opět zapnout stisknutím .

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

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

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

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

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

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

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

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

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

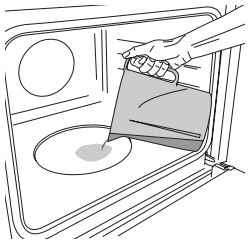
2. AKTIVUJTE FUNKCI

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

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

KYNUTÍ
Pro spuštění funkce „Kynutí“ otočte *ovladač termostatu* do polohy pro kynutí (40 stupňů) a ovladač funkce uveďte do polohy pro tradiční pečení; je-li trouba nastavena na jinou teplotu, funkce se nespustí.
Upozornění: Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

STEAM



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

Upozornění: Pro nastavení zvláštní doby trvání podle příslušné tabulky tepelné úpravy postupujte podle pokynů v odstavci „Programování pečení“.

3. PŘEDEHŘEV A ZBYTKOVÉ TEPLO

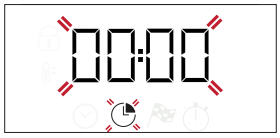
Jakmile se funkce spustí, zvukový signál a blikající ikona na displeji indikují, že fáze předehřívání je aktivní.
Jakmile se dosáhne nastavené teploty, ikona zůstane svítit a ozve se zvukový signál na znamení, že je možné do trouby vložit jídlo a pokračovat ve vaření.
Upozornění: Vložení jídla do trouby před uplynutím doby předehřevu může nežádoucím způsobem ovlivnit konečný výsledek.
Po dokončení vaření a deaktivaci funkce může zůstat ikona viditelná na displeji, a to i po vypnutí chladicího ventilátoru, na znamení toho, že je v prostoru trouby stále zbytkové teplo.
Upozornění: Doba, po které se ikona vypne, závisí na celé řadě faktorů, jako je teplota okolního prostředí či použitá funkce. V každém případě je výrobek vypnutý, pokud je ukazatel na ovladači výběru otočen na „ 0 “.

4. PROGRAMOVÁNÍ PEČENÍ

Před zahájením naprogramování vaření musíte zvolit funkci.

DOBA TRVÁNÍ

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



K nastavení požadované doby pečení použijte + nebo – a potvrzení proveďte stiskem .
Aktivujte funkci otočením *ovladače termostatu* na požadovanou teplotu: Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.
Upozornění: Zrušit nastavenou dobu pečení lze stisknutím , dokud na displeji nezačne blikat ikona , poté tlačítkem – vynulujte dobu pečení na „00:00“. Tato doba pečení zahrnuje fázi předehřevu.

NAPROGRAMOVÁNÍ ČASU UKONČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

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

K nastavení požadovaného času ukončení přípravy použijte + nebo – a potvrzení proveďte stiskem .
Aktivujte funkci otočením *ovladače termostatu* na požadovanou teplotu: Funkce je pozastavena a spustí se automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.
Upozornění: Nastavení se zruší vypnutím trouby otočením ovladače výběru do polohy 0 .

UKONČENÍ PEČENÍ

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

Otočením *ovladače výběru* zvolte jinou funkci, nebo nastavením 0 vypněte troubu.
Upozornění: Je-li aktivní časovač, na displeji se střídavě zobrazuje „END“ a zbývající čas.

5. NASTAVENÍ ČASOVAČE

Tato volba nepřeruší nebo nenastavuje pečení, ale umožní vám použít displej jako časovač, buď během aktivní funkce, nebo u vypnuté trouby.
Podržte tlačítko stisknuté, dokud nezačne blikat ikona a „00:00“.

K nastavení času použijte + nebo – a proveďte potvrzení stisknutím .
Po ukončení odpočítávání zvoleného času samostatného časového spínače bude znít akustický signál.
Poznámky: Časovač zrušíte tak, že tisknete , dokud nezačne blikat ikona , poté tlačítkem – vynulujete čas na „00:00“.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (Min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	170	30–50	2
		Ano	160	30–50	2
		Ano	160	40–60	4
Koláč s náplní (tvarohový koláč – cheesecake, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	35–90	2
		Ano	160–200	40–90	4 2
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	160	25–35	3
		Ano	160	25–35	3
		Ano	150	35–45	4 2
Odpalované pečivo		Ano	180-210	30–40	3
		Ano	180-200	35–45	4 2
		Ano	180-200	35–45	5 3 1
Sněhové pečivo		Ano	90	150–200	3
		Ano	90	140–200	4 2
		Ano	90	140–200	5 3 1
Pizza/focaccia (typ chlebového pečiva)		Ano	190-250	15–50	1 / 2
		Ano	190-250	20–50	4 2
Mražená pizza		Ano	250	10–20	3
		Ano	230-250	10–25	4 2
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Ano	180-200	40–55	3
		Ano	180-200	45–60	4 2
		Ano	180-200	45–60	5 3 1
Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta		Ano	190-200	20–30	3
		Ano	180-190	20–40	4 2
		Ano	180-190	20–40	5 3 1
Lasagne / zapečené těstoviny / plněné těstoviny „canneloni" / pečené pudingy typu „flan"		Ano	190-200	45–65	2
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190-200	80–110	3
Vepřová pečeně s kůží 2 kg	XL	Ano	180-190	110–150	3
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200-230	50–100	2
Krůta/husa 3 kg		–	190-200	100–160	2
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	170-190	30–45	2
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180-200	50–70	3
Opečený chléb		5'	250	2–6	5
Rybí filé / plátky		-	230-250	15–30 *	4 3

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

FUNKCE	Tradiční	Horký vzduch	Pizza	Maxi cooking	Gril	Turbo gril	Eco s horkým vzduchem

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

* V polovině doby pečení jídlo obraťte
** Ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).

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

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY S FUNKCÍ PÁRA+

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

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

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

FUNKCE	Tradiční	Horký vzduch	Pizza	Maxi cooking	Gril	Turbo gril	Eco s horkým vzduchem

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Nepoužívejte parní čističe.

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

Používejte bezpečnostní rukavice.

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

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, a to ideálně v době, když je ještě teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. K vysušení veškerého kondenzátu, který se vytvořil v důsledku vaření jídel s vysokým obsahem vody, nechte troubu úplně vychladnout a poté ji vytřete hadříkem nebo houbičkou.

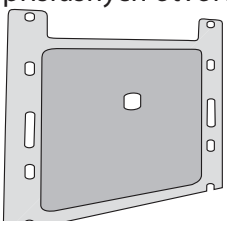
• K odstranění zbylého vodního kamene ze spodní části dutiny po STEAM vaření doporučujeme dutinu vyčistit produkty dodávanými poprodejním servisem (postupujte podle pokynů, které jsou k produktu přiloženy).
Doporučujeme provádět čištění alespoň jednou za 5 až 10 STEAM pečicích cyklů.
• Dvířka je možné za účelem snadného očištění skla vysadit a znovu nasadit
• Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

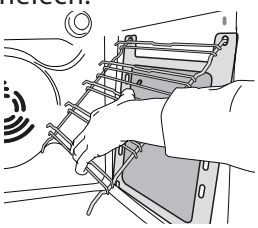
PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

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.





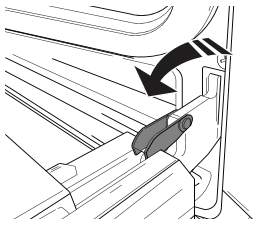
Pro co nejlepší využití samočisticích vlastností katalytických panelů doporučujeme zahřívání trouby na 200 °C pro dobu přibližně jedné hodiny prostřednictvím funkce „Tradiční pečení". V této době musí být trouba prázdná. Poté, před odstraňováním veškerých zbytků jídel pomocí jemné houbičky, nechejte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

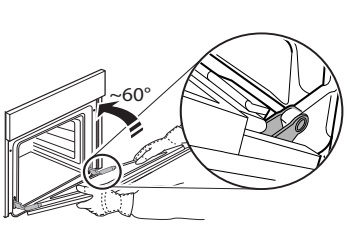
Potřebujete-li náhradní panely, obraťte se na naše středisko poprodejních služeb.

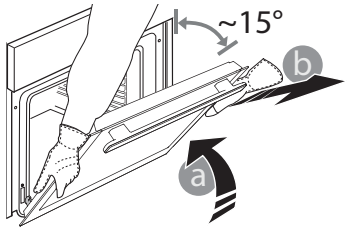
DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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



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





Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

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

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

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

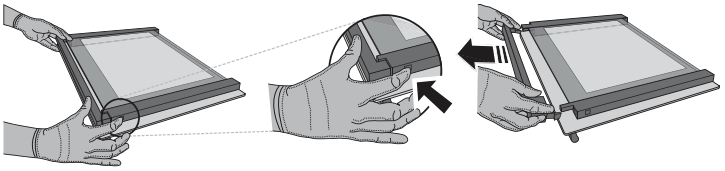
VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

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

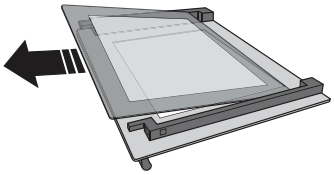
Upozrnění: Používejte halogenové žárovky 25 W / 230 V, typ G9, T 300 °C.
Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku. Žárovky nechytejte holýma rukama, protože otisky prstů mohou být příčinou zničení. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

ČIŠTĚNÍ SKLA DVÍŘEK

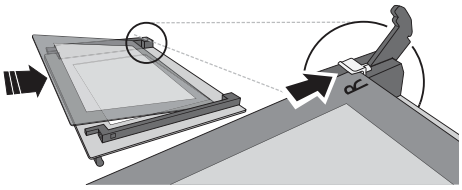
1. Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.



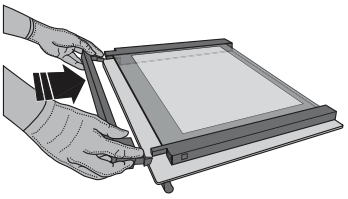
2. Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.



3. Znovu nasaďte střední tabuli (označenou písmenem „R“) před nasazením vnitřní tabule: Při správném usazení tabule je symbol „R“ v levém rohu. Nejprve zasaďte delší stranu skla označenou písmenem „R“ do rámečku a poté sklo sklopte do správné polohy. Tento postup opakujte s oběma tabulemi skla.



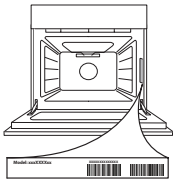
4. Namontujte horní lištu: Zacvaknutí indikuje správnou montáž. Před nasazením dvířek zkontrolujte těsnění.



ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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

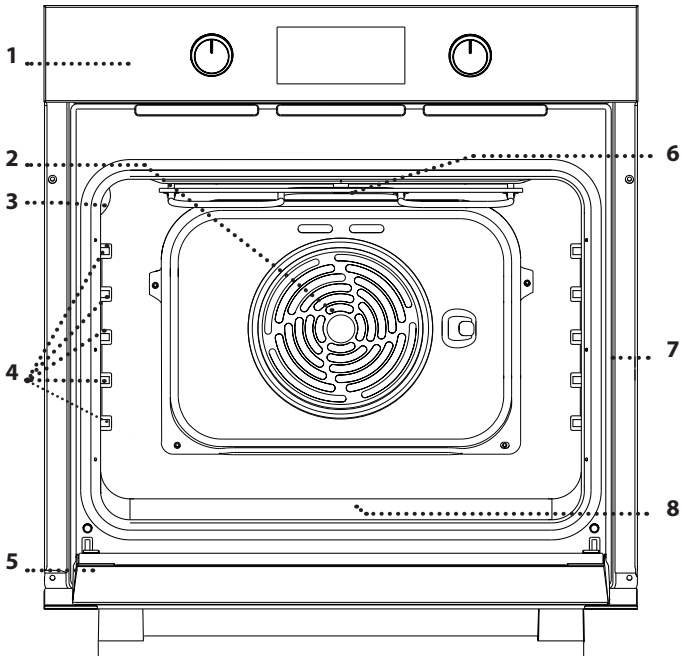
Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:
- na naší webové stránce **docs.whirlpool.eu**,
- pomocí naskenování QR kódu,
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte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



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

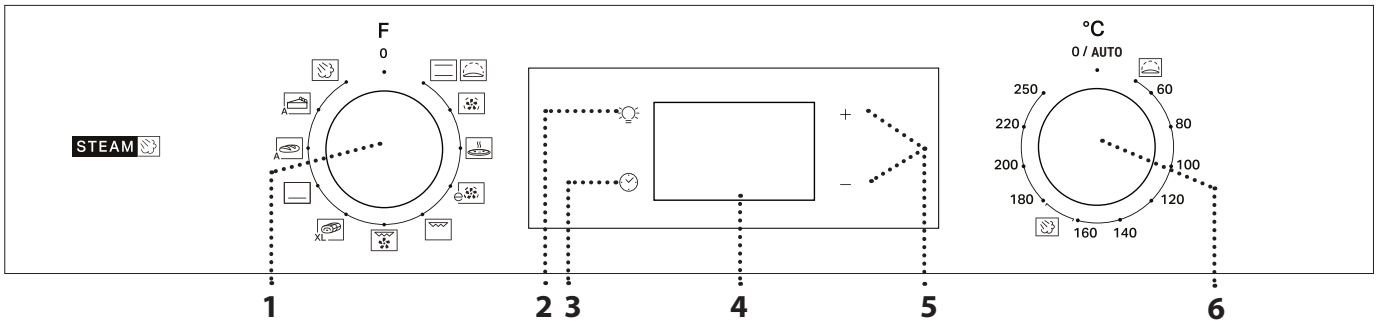
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



1. Pulpit sterujący
2. Wentylator i grzałka okrągła (niewidoczne)
3. Oświetlenie
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na ściance komory piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna/grill
7. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
8. STEAM wgłębienie na wodę

OPIS PANELU STEROWANIA



1. POKRĘTŁO WYBORU
Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji.
Obrócić do pozycji 0 , by wyłączyć urządzenie.

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

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

4. WYŚWIETLACZ

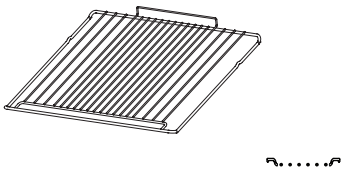
5. PRZYCISKI USTAWIEŃ
Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia.

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

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

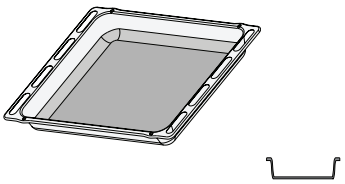
AKCESORIA

RUSZT



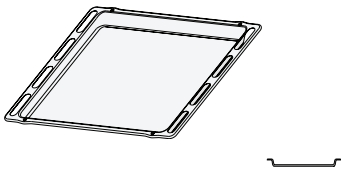
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ*



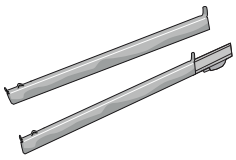
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

SZYNY PRZESUWNE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

* Dostępne tylko w wybranych modelach
Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.
Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

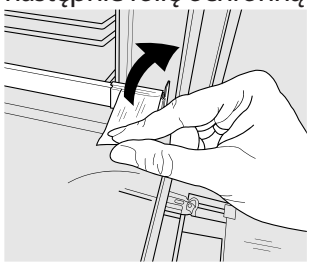
UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt na wybranym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze).

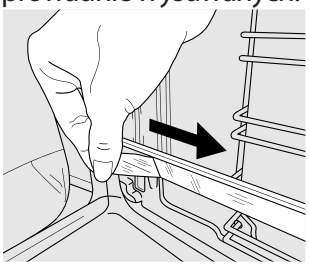
Następnie przesunąć ruszt poziomo wzdłuż szyny tak daleko, jak to możliwe.
Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, należy wsuwać poziomo w szyny.

PROWADNICE WYSUWANE I DRABINKI METALOWE

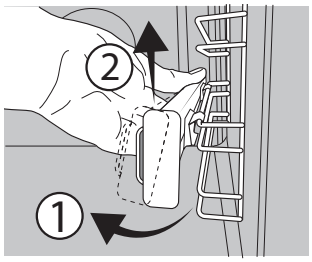
Przed użyciem piekarnika usunąć taśmę ochronną [a], a następnie folię ochronną [b] z prowadnic wysuwanych.



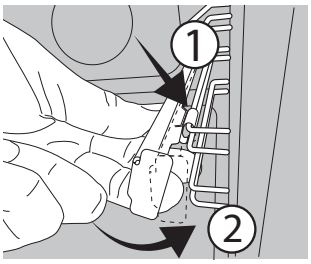
[a]



[b]



[c]



[d]

DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]

Pociągnąć dolną część prowadnicy wysuwanej, aby odczepić dolne haki (1) i pociągnąć prowadnice wysuwane do góry, zdejmując je z górnych haków (2).

PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [d]

Zawiesić górne haki na prowadnicach półek (1), a następnie docisnąć dolną część prowadnic wysuwanych do prowadnic półek, aż zaczepy dolne zatrzasną się (2).

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ DRABINEK

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

PIERWSZE UŻYCIE

1. USTAWIANIE ZEGARA

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

Użyć + lub – , aby ustawić godzinę, a następnie potwierdzić, wciskając ⏲. Zaczną migać dwie cyfry minut. Użyć + lub – ,aby ustawić minuty, a następnie potwierdzić, wciskając ⏲.
Uwaga: Gdy na wyświetlaczu miga ikona ⏲, co może się zdarzyć na przykład wskutek dłuższej przerwy w dostawie prądu, należy ponownie ustawić czas.

2. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko 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 na około godzinę. W tym czasie piekarnik musi być pusty.
Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

FUNKCJE

KONWENCJONALNE
Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

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

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

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

TERMOOBIEG ECO
Do pieczeni i nadziewanych kawałków mięsa na jednym ruszcie. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki delikatnemu, przerywanemu obiegowi powietrza.
Gdy ta funkcja jest używana, kontrolka ECO pozostaje wyłączona przez cały czas pieczenia, ale można ją na jakiś czas włączyć z powrotem, naciskając ☼.

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

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

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

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

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

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

STEAM+
Funcja Steam+ pozwala uzyskać doskonałe rezultaty, dzięki obecności pary w cyklu gotowania. Ta funkcja automatycznie zarządza idealną temperaturą pieczenia dla szerokiej gamy przepisów; czasy pieczenia dań głównych przedstawiono w odnośnej tabeli czasów pieczenia. Zawsze włączać system pary przy zimnym piekarniku i po wlaniu 200 ml wody pitnej na dno piekarnika. W celu włączenia funkcji Steam+ pokrętło termostatu musi być obrócone do położenia ikony .

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBRAĆ FUNKCJĘ
Aby wybrać funkcję, należy obrócić *pokrętło wyboru* do pozycji zaznaczonej symbolem żądanej funkcji: wyświetlacz zaświeci się i będzie słychać sygnał dźwiękowy.

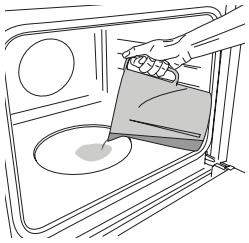
2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

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

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

WYRASTANIE
Aby włączyć funkcję „Wyrastanie", obrócić *pokrętło termostatu* do pozycji Wyrastanie (40 stopni) i ustawić pokrętło funkcji w pozycji Konwencjonalne; jeśli piekarnik ustawiono do pracy w innej temperaturze, funkcja nie włączy się.
Uwaga: Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia (tylko jeśli ustawiono czas pieczenia) i czasomierz.

STEAM



Aby włączyć funkcję Steam, nalać 200 ml wody pitnej na dno piekarnika. Wybrać funkcję, obracając w pokrętło wyboru w prawo i ustawiając na odpowiednią ikonę, a pokrętło termostatu na jakąkolwiek pozycję pomiędzy 160 a 180°C (zgodnie ze wskazaniem ikony). Funkcja włączy się i wyświetlacz pokaże bieżącą godzinę. Nie ma potrzeby wstępnego nagrzewania. Aby zakończyć gotowanie, obrócić pokrętło wyboru do pozycji 0. Podczas gotowania na parze nie wolno otwierać drzwiczek ani dolewać wody.

Uwaga: Aby ustawić określony czas, zgodnie z odpowiednią tabelą pieczenia, postępować zgodnie z instrukcję w paragrafie „Programowanie pieczenia".

3. PODGRZEWANIE WSTĘPNE I CIEPŁO RESZTKOWE

Kiedy funkcja zostanie uruchomiona, odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została włączona faza nagrzewania wstępnego.
Po osiągnięciu ustawionej temperatury ikona staje się stała i rozlega się nowy sygnał dźwiękowy wskazujący, że potrawę można umieścić w środku i można kontynuować pieczenie.
Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw.
Po zakończeniu pieczenia i przy wyłączonej funkcji, ikona może pozostać widoczna na wyświetlaczu nawet po wyłączeniu wentylatora chłodzącego i sygnalizować, że w komorze znajduje się resztkowe ciepło.
Uwaga: Czas, po którym ikona się wyłącza, jest różny, ponieważ zależy od szeregu czynników, takich jak temperatura otoczenia i używana funkcja. W każdym razie, produkt należy uznać za wyłączony, gdy wskaźnik na pokrętle wyboru znajduje się w pozycji " 0 ".

4. PROGRAMOWANIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.

CZAS TRWANIA

Nacisnąć i przytrzymać , aż na wyświetlaczu pojawi się ikona i migające „00:00".

Za pomocą + lub − ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .
Włączyć tę funkcję, ustawiając *pokrętło termostatu* w pozycji wybranej temperatury: sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.
Uwaga: Aby anulować ustawienie czasu pieczenia, nacisnąć i przytrzymać , aż na wyświetlaczu zacznie migać ikona , a następnie za pomocą przycisku − zresetować czas pieczenia do wartości „00:00". Ten czas pieczenia zawiera fazę nagrzewania wstępnego.

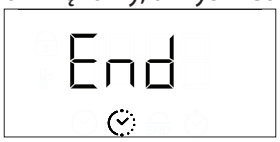
PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/OPÓŹNIONY START

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

Za pomocą + lub − ustawić czas zakończenia pieczenia i zatwierdzić przyciskiem .
Włączyć tę funkcję, ustawiając *pokrętło termostatu* w pozycji wybranej temperatury: funkcja pozostanie zatrzymana do czasu jej automatycznego uruchomienia po upłynięciu czasu obliczonego tak, by pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.
Uwaga: Aby anulować ustawienie, wyłącz piekarnik, obracając pokrętło wyboru do pozycji " 0 ".

KONIEC PIECZENIA

Kiedy funkcja zakończy się, będzie słychać sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże odpowiedni komunikat.



Obrócić *pokrętło wyboru*, by wybrać inną funkcję, lub do pozycji " 0 ", by wyłączyć piekarnik.
Uwaga: Jeśli czasomierz jest włączony, wyświetlacz będzie pokazywać komunikat „END" lub czas pozostały do końca cyklu pieczenia.

5. USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

Ta opcja nie przerywa pieczenia ani nie programuje go, pozwala tylko używać wyświetlacza jako czasomierza, zarówno gdy włączona jest jakaś funkcja, jak i kiedy piekarnik jest wyłączony.
Nacisnąć i przytrzymać , aż na wyświetlaczu pojawi się ikona i migające "00:00".

Za pomocą + lub − ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .
Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy.
Uwagi: Aby anulować ustawienie czasomierza, nacisnąć i przytrzymać , aż ikona zacznie migać, a następnie za pomocą przycisku − zresetować ustawienie czasu do „00:00".

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min)	POZIOM I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	170	30–50	2
		Tak	160	30–50	2
		Tak	160	40–60	4
Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe)		Tak	160 - 200	35 - 90	2
		Tak	160 - 200	40 - 90	4 2
Kruche ciasteczka/Rogaliki		Tak	160	25–35	3
		Tak	160	25–35	3
		Tak	150	35–45	4 2
Ptysie		Tak	180 - 210	30 - 40	3
		Tak	180 - 200	35–45	4 2
		Tak	180 - 200	35–45	5 3 1
Bezy		Tak	90	150 - 200	3
		Tak	90	140 - 200	4 2
		Tak	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Tak	190–250	15–50	1 / 2
		Tak	190–250	20–50	4 2
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 20	3
		Tak	230-250	10 - 25	4 2
Słone ciasta (tarta warzywna, quiche)		Tak	180 - 200	40 - 55	3
		Tak	180 - 200	45–60	4 2
		Tak	180 - 200	45–60	5 3 1
Vols-au-vent / chrupiące paszteciki		Tak	190 - 200	20–30	3
		Tak	180 - 190	20 - 40	4 2
		Tak	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / zapiekany makaron / cannelloni / zapiekanki		Tak	190 - 200	45 - 65	2
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/ wieprzowina 1 kg		Tak	190 - 200	80 - 110	3
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką 2 kg	XL	Tak	180 - 190	110 - 150	3
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200–230	50–100	2
Indyk/gęś 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	170 - 190	30–45	2
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 70	3

AKCESORIA					
	Ruszt	Forma do pieczenia umieszczona na ruszcie	Blacha do pieczenia/ Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napełniona 200 ml wody

FUNKCJE							
	Konwencjonalne	Forced air (Termoobieg)	Pizza	Maxi cooking	Grill	Turbogrill	Termoobieg eco

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min)	POZIOM I AKCESORIA
Tosty		5'	250	2–6	5
Filety rybne / kawałki		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Kiełbaski/kebaby/żeberka/ hamburgery		-	250	15 - 30 *	5 4
Pieczony kurczak 1–1,3 kg		Tak	200 - 220	55–70 **	2 1
Befsztyk krwisty 1 kg		Tak	200 - 210	35 - 50 **	3
Udziec barani/golonka		Tak	200 - 210	60 - 90 **	3
Pieczone ziemniaki		Tak	200 - 210	35–55	2
Zapiekane warzywa		-	200 - 210	25 - 55	3
Mięsa i ziemniaki		Tak	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 ***	4 2
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 ***	4 1
Pełne danie: tarta owocowa (poziom 5)/lasagne (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Pieczeń/nadziewane kawałki mięsa		-	170–180	100 - 150	3

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

*** Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

TABELA PIECZENIA STEAM+

może mieć negatywny wpływ na końcowy wynik pieczenia.

POTRAWA	PRZEPIS	ILOŚĆ	CZAS (min)	AKCESORIA	POZIOM	WODA
CHLEB	Małe chleby	80–100 g	30–45		2	200 ml
	Chleb tostowy w formie	300–500 g	40–60			
	Chleb	500g–2 kg	50–100			
	Bagietki	200–300 g	30–45			
MIĘSO	Pieczeń	1 kg	60–110			
	Żeberka	500g–1,5 kg	50–75			
	Drób	1–1,5 kg	55–80			
	Kurczak/indyk	3 kg	100–140			
RYBY	Polędwica	0,5–2 cm	15–25			
	Polędwica	2–4 cm	20–35			
	Ryba w całości	300–600 g	20–30			
	Ryba w całości	600–1200 g	25–45			
WARZYWA	Ziemniaki na parze	0,5–1,5 kg	45–60			
	Nadziewane papryki	1–2 kg	35–55			
	Brokuły na parze	0,3–1 kg	30–50			
	Cukinia na parze	0,5–1,5 kg	30–50			
CIASTA FRANCUSKIE	Ciasteczka	taca	25–35			
	Babeczka	30–60 g	25–45			
	Biszkopt	500–700 g	30–50			
	Tarta	forma do pieczenia	35–55			

Włączać funkcję STEAM+ tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny.
Otwarcie drzwiczek i uzupełnienie wody podczas pieczenia

AKCESORIA					
	Ruszt	Forma do pieczenia umieszczona na ruszcie	Blacha do pieczenia/ Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napełniona 200 ml wody

FUNKCJE							
	Konwencjonalne	Forced air (Termoobieg)	Pizza	Maxi cooking	Grill	Turbogrill	Termoobieg eco

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/ żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia. Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

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

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

• Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby osuszyć skropliny, które powstały w wyniku gotowania potraw o dużej zawartości wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie przetrzeć go ściereczką lub gąbką.

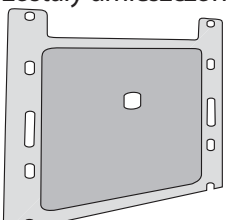
• Aby usunąć kamień pozostały na dnie komory po STEAM gotowania, zalecamy wyczyszczenie komory przy użyciu produktów dostarczonych przez dział obsługi posprzedażnej (należy postępować zgodnie z instrukcjami dołączonymi do produktu).
Zaleca się czyszczenie co najmniej co 5 do 10 cykli gotowania STEAM.
• Aby ułatwić czyszczenie szyby, można w prosty sposób zdjąć drzwiczki, a następnie założyć je ponownie
• Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

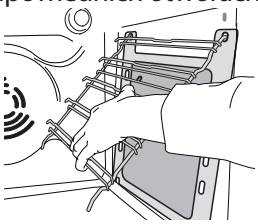
AKCESORIA

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

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.





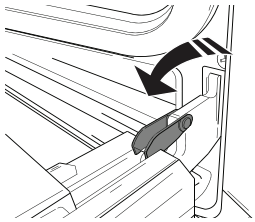
Aby móc jak najlepiej wykorzystać samoczyszczące właściwości paneli katalitycznych, zaleca się nagrzanie piekarnika do temperatury 200°C na około godzinę, przy zastosowaniu funkcji „Piecz. konwekcyjne". W tym czasie piekarnik musi być pusty. Następnie pozostawić piekarnik do ostygnięcia przed usunięciem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

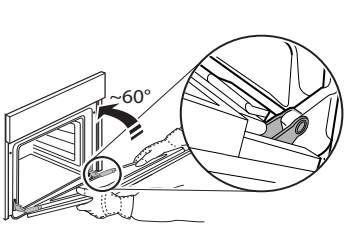
Jeśli potrzebne będą panele zamienne, prosimy skontaktować się z serwisem technicznym.

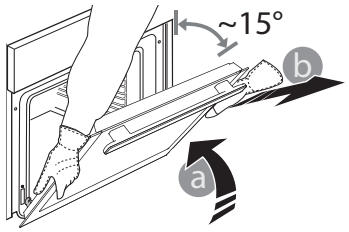
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

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



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





Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.

3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz blokując 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.

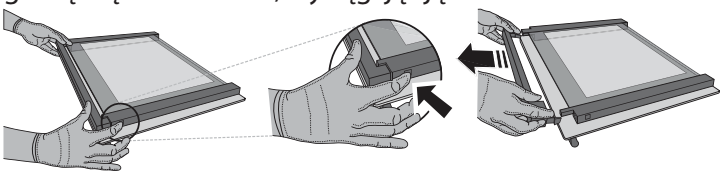
WYMIANA LAMPY

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.

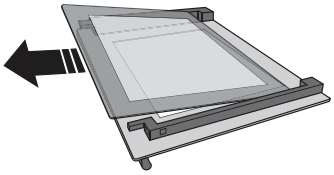
Uwaga: Używać żarówek halogenowych 25 W/230 V typu G9, T300 °C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009).
Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. - Nie dotykać żarówek gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

CZYSZCZENIE SZYB W DRZWICZKACH

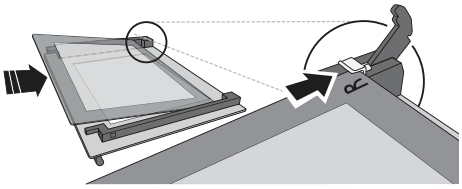
1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



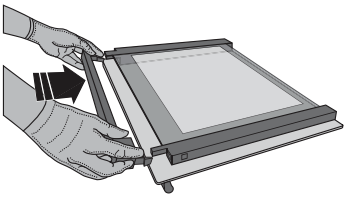
2. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.



3. Ponownie zamontować środkowy panel (oznaczony literą "R") przed przystąpieniem do montażu panelu wewnętrznego: Aby właściwie umieścić szyby, należy upewnić się, że znak „R" jest widoczny w lewym rogu. W pierwszej kolejności należy umieścić dłuższą część szyby oznaczoną literą „R" w odpowiednich uchwytach, a następnie obniżyć ją do właściwej pozycji. Powtórzyć tę procedurę dla obu szyb.



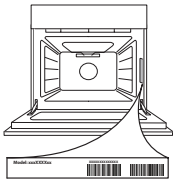
4. Zamontować ponownie górną krawędź: Charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy upewnić się, że uszczelka nie zostanie uszkodzona.



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie sieci elektrycznej i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci elektrycznej. Wyłączyć urządzenie i uruchomić je ponownie, aby sprawdzić czy usterka nadal występuje.
Wyświetlacz pokazuje literę „F", po której następuje liczba lub litera.	Awaria piekarnika.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F".
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Hot" [Gorący], a wybrana funkcja nie chce się uruchomić.	Zbyt wysoka temperatura.	Przed aktywacją funkcji poczekać, aż piekarnik ostygnie. Wybrać inną funkcję.
Wyświetlacz pokazuje niewyraźny tekst i wygląda na uszkodzony.	Inny zestaw językowy.	Skontaktować się z najbliższym Centrum Obsługi Posprzedażowej Klienta.

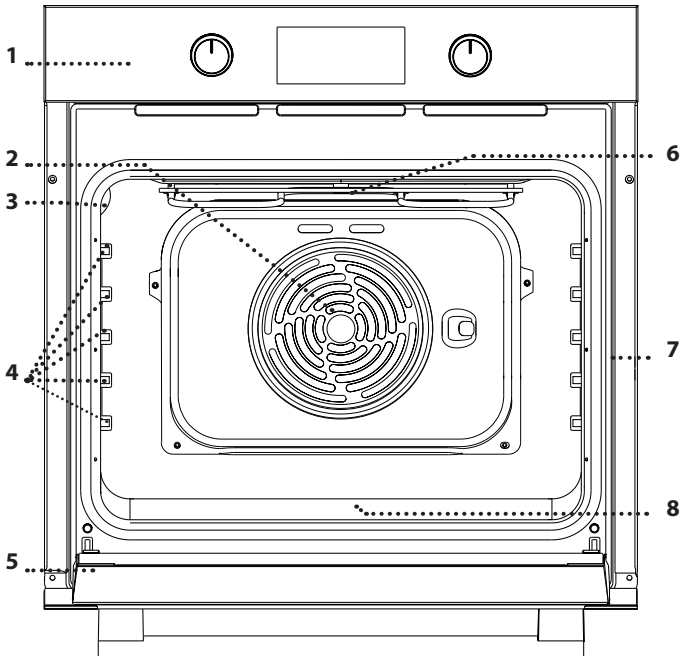
Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:
- Odwiedzając naszą stronę internetową **docs.whirlpool.eu**
- Używając kodu QR
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



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

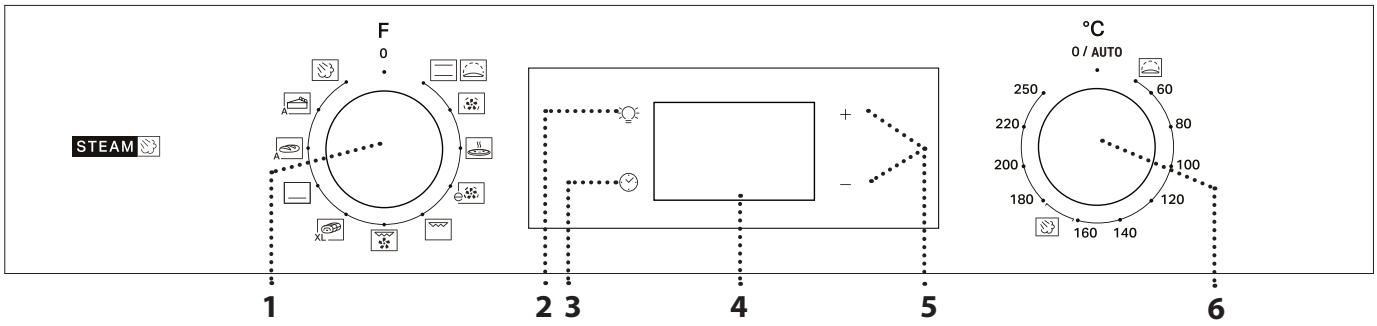
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор і круговий нагрівальний елемент (не видно)
3. Лампочка
4. Напрямні для решітки (рівень вказано на стінці робочої камери)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент/ гриль
7. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
8. STEAM заглиблення для питної води

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКУ ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, виберіть будь-яку функцію.
Щоб вимкнути духову шафу, поверніть кнопку у положення 0 .

2. СВІТЛО

Коли духову шафу ввімкнено, натисніть ☼, щоб увімкнути або вимкнути лампу в духовій шафі.

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

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

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ

Для зміни налаштувань часу приготування.

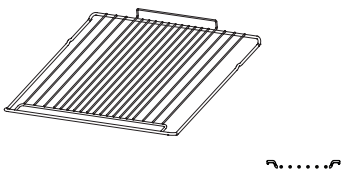
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть, щоб вибрати бажану температуру, коли активовано функції ручного режиму.

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

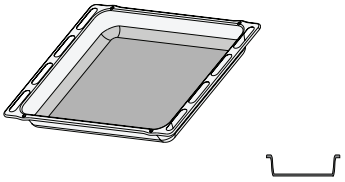
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



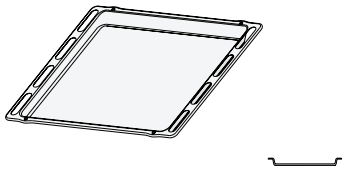
Використовується для приготування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН*



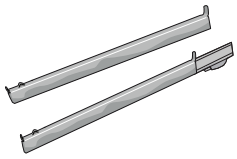
Використовується у якості дека для приготування м'яса, риби, овочів, фокаччі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ*



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

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ*



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

* Доступно лише на деяких моделях
Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі.
Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

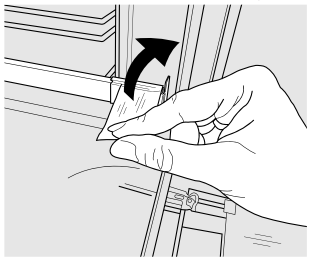
Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, і натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу.

Після цього посуньте її горизонтально вздовж напрямних якомога далі.

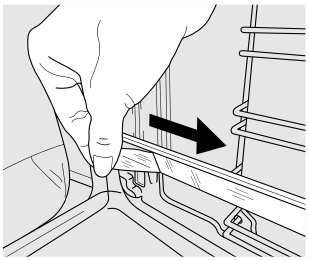
Інше приладдя, наприклад, деко для випікання, слід вставляти горизонтально, просуваючи його по напрямним.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ ТА НАПРЯМНІ ДЛЯ РЕШІТКИ

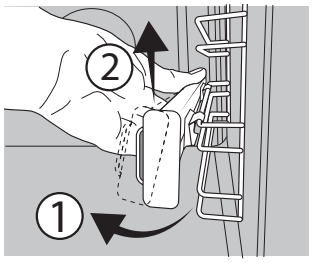
Перед використанням духовки зніміть захисну стрічку [a], а потім видаліть захисну фольгу [b] з телескопічних напрямних.



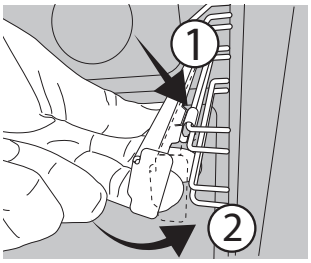
[a]



[b]



[c]



[d]

ЗНЯТТЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [c]

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

ПОВТОРНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [d]

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

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

1. Щоб зняти напрямні для решітки, міцно тримаючись за зовнішню частину напрямної, потягніть її на себе, щоб витягти опору і два внутрішні штифти зі своїх гнізд.

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

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

При першому ввімкненні приладу потрібно встановити час: Натискайте ⏲ , поки значок ⏲ та дві цифри годин не почнуть блимати на дисплеї.

За допомоги кнопки + або − встановіть значення годин і натисніть ⏲ для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилин. За допомоги кнопки + або − встановіть значення хвилин і натисніть ⏲ для підтвердження.
Зверніть увагу: якщо значок ⏲ блимає, наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії, потрібно встановити час.

2. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духова шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально. Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи. Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години. При цьому духова шафа має бути порожньою.
Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ФУНКЦІЇ

СТАНДАРТНИЙ
Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.

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

ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ
Для приготування різних продуктів з однаковою температурою приготування на декількох поличках (максимум трьох) одночасно. Ця функція дає змогу одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

ПІЦА
Для випікання піци та хліба різних типів і розмірів. У середині процесу приготування бажано поміняти місцями дека для випікання.

ECO FORCED AIR (ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ ECO)
Для приготування печені та фаршированих шматків м'яса на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. При використанні функції ECO індикатор залишається вимкненим протягом готування, але його можна знову ввімкнути, натиснувши кнопку .

ГРИЛЬ
Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і приготування грінок.
Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо користуватися піддоном для збирання соку: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте у нього 200 мл питної води.

TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)
Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курок). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте у нього 200 мл питної води.

ВЕЛИКІ ШМАТКИ М'ЯСА
XL
Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Рекомендуємо повертати м'ясо під час готування, щоб усі боки підсмажувалися рівномірно. Також рекомендуємо час від часу поливати шматок м'яса соусом, щоб він не був надто сухим.

НИЖНЄ НАГРІВАННЯ
Корисна функція для підрум'янювання страви знизу. Рекомендується також використовувати цю функцію для повільного приготування, щоб наприкінці приготування страв утворювався дуже рідкий або концентрований сік та підливка.

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

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

ПАРА+
Функція «Пара+» дає змогу досягти відмінних результатів завдяки використанню пари під час циклу готування. Ця функція автоматично підтримує ідеальну температуру для приготування широкого спектру страв; час приготування основних страв зазначено у відповідній таблиці приготування. Завжди вмикайте функцію пари, коли духова шафа холодна, і після додавання 200 мл питної води на дно шафи. Щоб активувати функцію «Пара+», поверніть ручку термостата в положення зі значком .

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

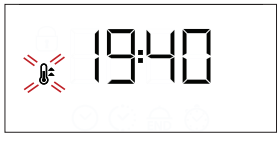
1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

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

2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

РУЧНИЙ РЕЖИМ

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

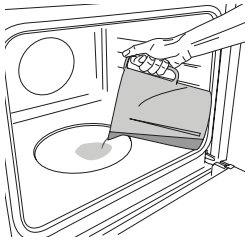


Увага! Під час приготування можна змінити функцію, повертаючи ручку вибору, або відрегулювати температуру, повертаючи ручку термостата. Функцію не буде запущено, якщо ручка термостата перебуває в положенні **0 / AUTO** . Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.

ПІДНІМАННЯ ТІСТА

Щоб запустити функцію «Піднімання тіста», *поверніть ручку термостата* в положення «Піднімання тіста» (40 градусів) і встановіть ручку вибору функції в положення «Традиційний». Якщо в духовій шафі встановлено іншу температуру, функцію не буде запущено.
Зверніть увагу: можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки в разі встановлення часу готування) і таймер.

STEAM



Для запуску функції парової обробки налийте 200 мл питної води на дно духової шафи. Виберіть функцію, обертаючи за годинниковою стрілкою ручку вибору на відповідному значку і ручку термостата в будь-якому положенні в діапазоні від 160 до 180 °C (як показано на значку). Функція запуститься, і на дисплеї відобразиться поточний час. Попереднє прогрівання не потрібне. Для завершення приготування поверніть ручку вибору в положення 0. Під час приготування за допомогою пари не відчиняйте дверцята й ніколи не доливайте воду.

Зверніть увагу: щоб установити певну тривалість згідно з таблицею приготування, дотримуйтесь інструкцій у розділі «Програмування процесу приготування».

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ І ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

При увімкненні режиму лунає звуковий сигнал, а на дисплеї блимає значок , що вказує на увімкнення прогрівання. Після досягнення заданої температури значок фіксується, а також лунає новий звуковий сигнал, який вказує на те, що можна ставити страву в духову шафу і продовжувати приготування.
Зверніть увагу: Якщо покласти продукти в духову шафу до закінчення фази попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.
Після завершення приготування і при відключеній функції значок може залишатися видимим на дисплеї навіть після того, як охолоджувальний вентилятор вимкнувся, щоб вказати, що у відділенні залишається залишкове тепло.
Зверніть увагу: Час, протягом якого значок відключається, варіюється, тому що він залежить від ряду факторів, таких як температура навколишнього середовища і функція, що використовується. У будь-якому випадку виріб вважається вимкненим, коли покажчик на ручці вибору знаходиться в положенні « 0 ».

4. ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ

Перед початком програмування готування потрібно вибрати функцію.

ТРИВАЛІСТЬ

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

За допомогою кнопки + або − встановіть бажаний час готування, потім натисніть для підтвердження.
Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що приготування їжі завершено.
Зверніть увагу: Щоб скасувати встановлений час готування, натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок , потім за допомоги кнопки − скиньте час готування на значення «00:00». Цей час готування включає фазу попереднього нагрівання.

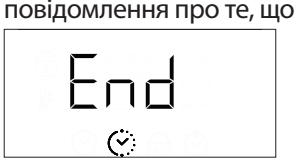
ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ / ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

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

За допомогою кнопки + або − встановіть бажаний час завершення готування і натисніть для підтвердження.
Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: функцію буде призупинено до її автоматичного запуску після періоду часу, який розраховано так, щоб закінчити приготування у встановлений час.
Зверніть увагу: Для скасування цього налаштування вимкніть духову шафу, встановивши ручку вибору у положення 0 .

ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

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



Поверніть *ручку вибору*, щоб обрати іншу функцію, або у положення 0 , щоб вимкнути духову шафу.
Зверніть увагу: якщо таймер увімкнено, на дисплеї попеременно з'являтиметься напис END і час, що залишився.

5. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Ця опція не перериває та не програмує функції готування, але дає змогу використовувати дисплей для відображення таймера під час виконання функції або коли духову шафу вимкнено.
Натисніть і утримуйте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок і «00:00».

За допомоги кнопки + або − встановіть бажаний час і натисніть для підтвердження.
Після того як таймер завершить зворотний відлік обраного часу, пролунає звуковий сигнал.
Примітки: Щоб вимкнути таймер, натискайте кнопку , поки значок не почне блимати, потім за допомогою кнопки − скиньте час до значення «00:00».

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста		Так	170	30—50	2
		Так	160	30—50	2
		Так	160	40 – 60	4
Пиріг із начинкою (чизкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160–200	35–90	2
		Так	160–200	40–90	4 2
Печиво/тарталетки		Так	160	25—35	3
		Так	160	25—35	3
		Так	150	35 – 45	4 2
Заварні тістечка		Так	180–210	30–40	3
		Так	180–200	35 – 45	4 2
		Так	180–200	35 – 45	5 3 1
Безе		Так	90	150 - 200	3
		Так	90	140 – 200	4 2
		Так	90	140 – 200	5 3 1
Піца / фокача		Так	190—250	15—50	1 / 2
		Так	190—250	20—50	4 2
Заморожена піца		Так	250	10–20	3
		Так	230 – 250	10 – 25	4 2
Солоні пироги (овочевий пиріг, кіш)		Так	180–200	40–55	3
		Так	180–200	45 – 60	4 2
		Так	180–200	45 – 60	5 3 1
Воловани / печиво з листкового тіста		Так	190 – 200	20 – 30	3
		Так	180–190	20 – 40	4 2
		Так	180–190	20 – 40	5 3 1
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	190 – 200	45 – 65	2
Ягнятина/телятина/яловичина/ свинина 1 кг		Так	190 – 200	80 – 110	3
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг	XL	Так	180–190	110–150	3
Курятина / кролятина / качатина 1 кг		Так	200—230	50 – 100	2
Індичка / гуска 3 кг		–	190 – 200	100–160	2
Запечена риба / у пергаменті (філе, ціла)		Так	170 – 190	30 – 45	2
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180–200	50 – 70	3

ПРИЛАДДЯ	Решітка	Форма для випікання на решітці	Деко для випікання/ лоток або форма для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон / деко для випікання з 200 мл води

ФУНКЦІЇ	Традиційний	Примусове нагнітання повітря	Pizza (Піца)	Maxi cooking (великі шматки м'яса)	Гриль	Турбо гриль	Eco forced ir (примусова конвекція)

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Підсмажений хліб		5'	250	2—6	5
Рибне філе / скибки		-	230 – 250	15 – 30 *	4 3
Ковбаски/кебаби/поребрина/ гамбургери		-	250	15 – 30 *	5 4
Смажене курча 1-1,3 кг		Так	200 – 220	55 – 70 **	2 1
Ростбіф з кров'ю 1 кг		Так	200–210	35–50 **	3
Нога ягняти / гомілка		Так	200–210	60–90 **	3
Смажена картопля		Так	200–210	35 – 55	2
Овочева запіканка		–	200–210	25–55	3
М'ясо та картопля		Так	190 – 200	45 – 100 ***	4 1
Риба й овочі		Так	180	30 – 50 ***	4 2
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 – 100 ***	4 1
Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	180–190	40 – 120 ***	5 3 1
Смажене м'ясо/фаршировані шматки м'яса		-	170 – 180	100 – 150	3

* Переверніть страву, коли мине половина часу приготування

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

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

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ З ФУНКЦІЯМИ «ПАРА+»

ПРОДУКТ	РЕЦЕПТ	КІЛЬКІСТЬ	ЧАС (хв.)	ПРИЛАДДЯ	РІВЕНЬ	ВОДА
ХЛІБ	Булочки	80—100 г	30 – 45		2	200 мл
	Хліб для сендвічів в формі	300—500 г	40 – 60			
	Хліб	500 г—2 кг	50 – 100			
	Багети	200—300 г	30 – 45			
М'ЯСО	Печеня	1 кг	60—110			
	Реберця	500 г—1,5 кг	50—75			
	Курка	1—1,5 кг	55—80			
	Курка/індичка	3 кг	100—140			
РИБА	Вирізка	0,5—2 см	15—25			
	Вирізка	2—4 см	20—35			
	Ціла риба	300—600 г	20 – 30			
	Ціла риба	600—1 200 г	25—45			
ОВОЧІ	Картопля, зварена на парі	0,5—1,5 кг	45 – 60			
	Фаршировані перці	1—2 кг	35 – 55			
	Броколі на парі	0,3—1 кг	30—50			
	Цукіні на парі	0,5—1,5 кг	30—50			
ВИПІЧКА	Печиво	піддон	25—35			
	Кекс	30—60 г	25—45			
	Бісквітний торт	500—700 г	30—50			
	Пісочний пиріг	форма	35 – 55			

Запускайте режим «ПАРА+», лише коли духова шафа охолонула. Відкриття дверцят і доливання води під час готування може мати негативний вплив на остаточний результат приготування.

ПРИЛАДДЯ					
	Решітка	Форма для випікання на решітці	Деко для випікання/ лоток або форма для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон / деко для випікання з 200 мл води

ФУНКЦІЇ							
	Традиційний	Примусове нагнітання повітря	Pizza (Піца)	Maxi cooking (великі шматки м'яса)	Гриль	Турбо гриль	Eco forced ir (примусова конвекція)

Whirlpool

ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духова шафа охолола.

Забороняється застосовувати пароочищувачі.

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

Надягайте захисні рукавички.

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

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, що утворився в результаті приготування страви з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.

• Для видалення залишків накипу з дна порожнини після STEAM приготування їжі ми рекомендуємо очищувати порожнину продуктами, що надаються Центром післяпродажного обслуговування (дотримуйтесь інструкцій, доданих до продукту).
Очищення рекомендується принаймні кожні 5–10 STEAM циклів приготування.

• Для полегшення очищення скла дверцята легко знімаються і потім встановлюються на місце

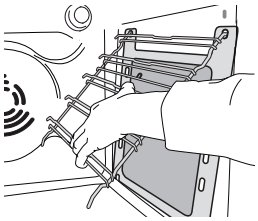
• Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом.

ПРИЛАДДЯ

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

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.



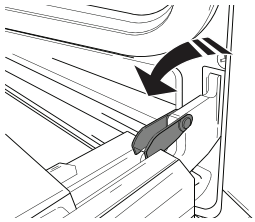
З метою найбільш ефективного використання властивостей самоочищення каталітичних панелей рекомендуємо прогрівати духову шафу до температури 200 °C протягом приблизно однієї години з використанням функції «Випікання з конвекцією». При цьому духова шафа має бути порожньою. Потім, перш ніж видаляти будь-які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

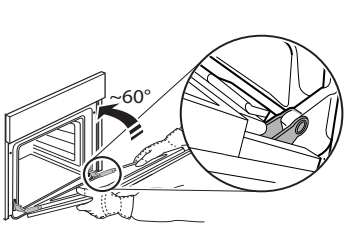
Якщо потрібно замінити панелі, зверніться до служби післяпродажного обслуговування клієнтів.

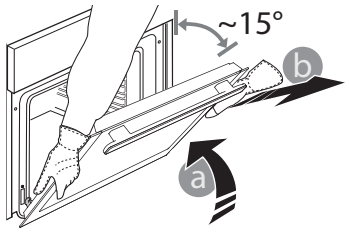
ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть знаходитися в положенні розблокування.



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





Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

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

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

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

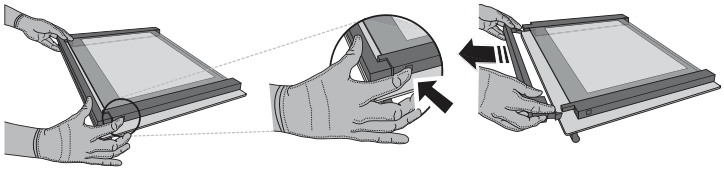
ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

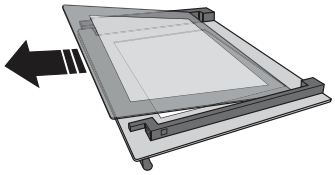
Зверніть увагу: Використовуйте галогенові лампи типу G9, 25 Вт / 230 В, T300 °C.
Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЕС 244/2009).
Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування. — Не торкайтеся ламп оголеними руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити їх. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ОЧИЩЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ

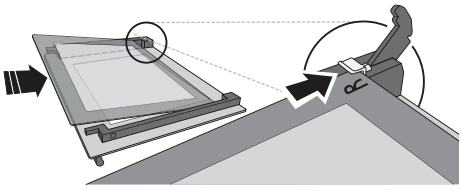
1. Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатора і зніміть верхню кромку дверцят, потягнувши їх на себе.



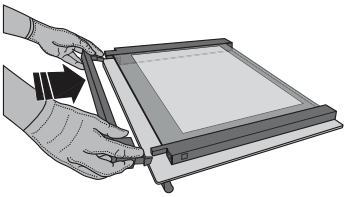
2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.



3. Встановіть проміжну панель (позначену «R») перед встановленням внутрішньої панелі: Щоб правильно встановити скляні панелі, переконайтеся, що маркування «R» можна побачити у лівому кутку. Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену символом «R», в опорні гнізда, потім опустіть його у відповідне положення. Повторіть цю процедуру для обох скляних панелей.



4. Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне встановлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності ущільнення.

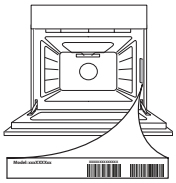


ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

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

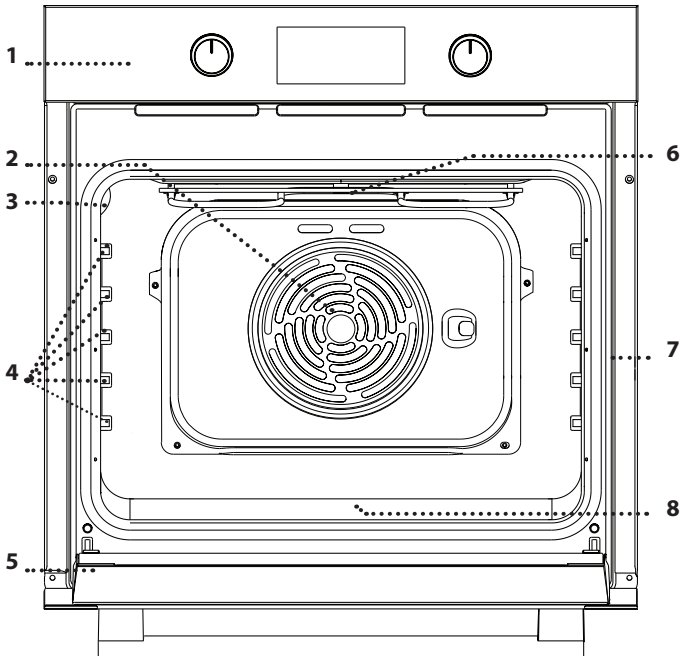
- Відвідайте наш веб-сайт **docs.whirlpool.eu**
- Використайте QR-код
- Або **зверніться до нашої центру післяпродажного обслуговування клієнтів** (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними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



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

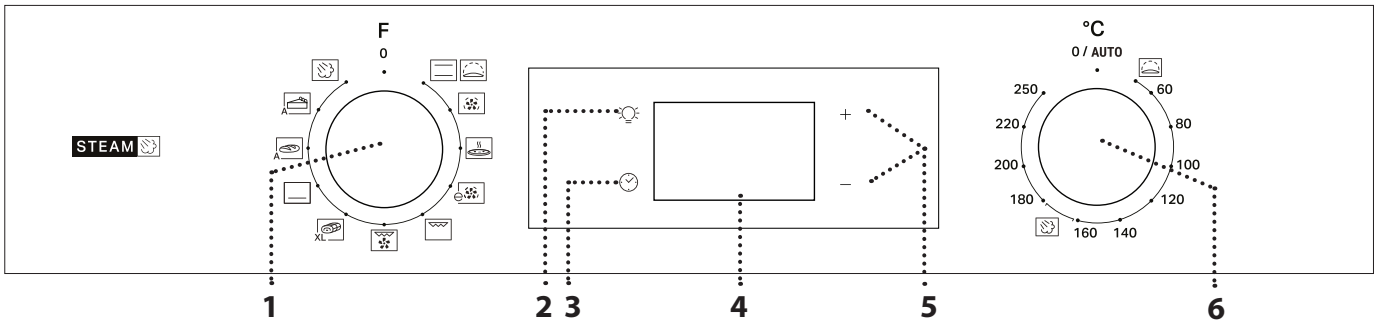
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan and circular heating element (not visible)
3. Lamp
4. Shelf guides
(the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Top heating element/grill
7. Identification plate
(do not remove)
8. STEAM embossing for drinking water

CONTROL PANEL DESCRIPTION



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

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

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

4. DISPLAY

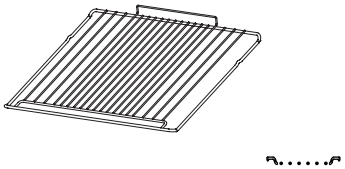
5. ADJUSTMENT BUTTONS
For changing the cooking time settings.

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

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

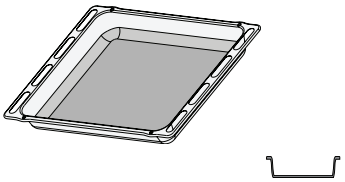
ACCESSORIES

WIRE SHELF



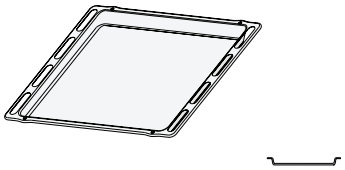
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



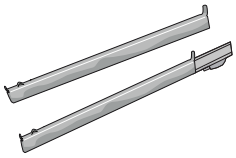
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



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

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

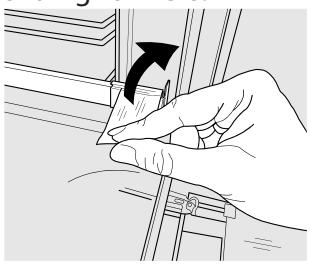
* Available only on certain models
The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.
Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

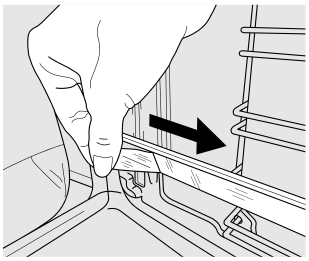
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.
Then slide it horizontally along the runners as far as possible.
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

SLIDING RUNNERS AND SHELF GUIDES

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



[a]



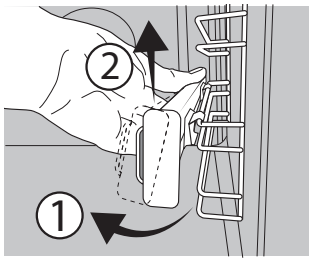
[b]

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

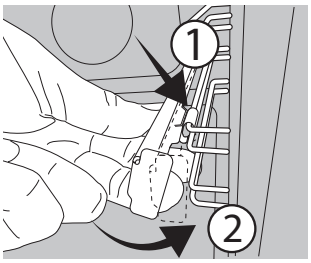
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

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



[c]



[d]

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

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

FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

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

Use + or − to set the hour and press ⏲ to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use + or − to set the minutes and press ⏲ to confirm.
Please note: When the ⏲ icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

2. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.
Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.
Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.
Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

FUNCTIONS

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

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

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

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

ECO FORCED AIR
For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .

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

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

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

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

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

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

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

DAILY USE

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

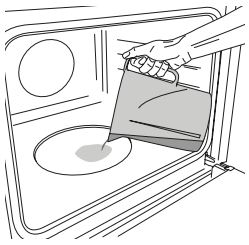
2. ACTIVATE A FUNCTION

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

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

RISING
To start the "Rising" function, turn the t*hermostat knob* to Rising position (40 deg) and put function knob in Conventional position; if the oven is set to a different temperature, the function will not start.
Please note: You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

STEAM



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

Please note: To set a specific duration, according to the related cooking table, follow the instruction in the "Programming Cooking" paragraph.

3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon on the display indicate that the preheating phase is active.
When the set temperature has been reached, the icon becomes fixed and a new audible signal will sound to indicate that the food can be placed inside and cooking can proceed.
Please note: Placing food in the oven before the preheating phase has finished may have an adverse effect on the final result of cooking.
After cooking and with the function deactivated, the icon may continue to remain visible on the display even after the cooling fan has switched off to indicate that there is residual heat in the compartment.
Please note: The time after which the icon switches off varies because it depends on a series of factors such as ambient temperature and function used. In any case, the product should be considered to be off when the pointer on the selection knob is at " 0 ".

4. PROGRAMMING COOKING

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

DURATION

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

Use + or − to set the cooking time you require, then press to confirm.
Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.
Please note: To cancel the cooking time you have set, keep pressing until the icon starts flashing on the display, then use − to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

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

Use + or − to set the time you want cooking to end and press to confirm.
Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.
Please note: To cancel the setting, switch the oven off by turning the selection knob to the 0 position.

END OF COOKING

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

Turn the *selection knob* to select a different function or to 0 to switch the oven off.
Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.

5. SETTING THE TIMER

This option does not interrupt or program cooking but allows you to use the display as a timer, either during while a function is active or when the oven is off.
Keep pressing until the icon and "00:00" start flashing on the display.

Use + or − to set the time you require and press to confirm.
An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.
Notes: To cancel the timer, keep pressing until the icon starts flashing, then use − to reset the time to "00:00".

COOKING TABLE

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

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

FUNCTIONS							
	Conventional	Forced air	Pizza	Maxi cooking	Grill	Turbo grill	Eco forced ir

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

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

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

COOKING TABLE STEAM+

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

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

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

FUNCTIONS							
	Conventional	Forced air	Pizza	Maxi cooking	Grill	Turbo grill	Eco forced ir

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

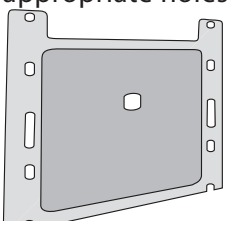
• To remove the remaining limescale from the bottom of the cavity after STEAM cooking, we recommend to clean the cavity with the products provided by After Sales Service (please follow instructions attached to the product).
Cleaning is recommended at least every 5 to 10 STEAM cooking cycles.
• The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass
• Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

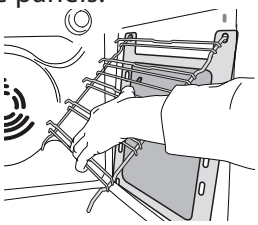
ACCESSORIES

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

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.





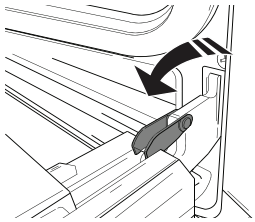
To make best use of the catalytic panels' self-cleaning properties, we recommend heating the oven to 200 °C for around one hour using the "Convection Bake" function. The oven must be empty during this time. Then leave the oven to cool down before removing any remaining food residues using a non-abrasive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

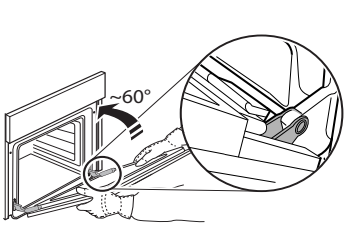
Please contact our After-sales Service if you require replacement panels.

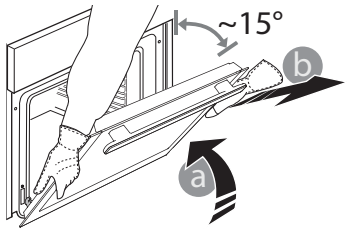
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



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





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

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

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

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

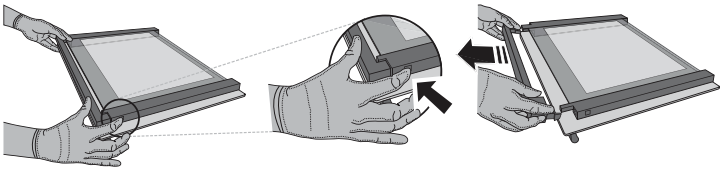
REPLACING THE LAMP

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

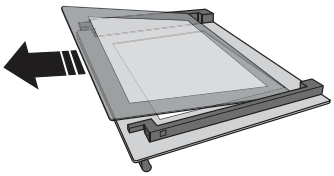
Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLEANING OF THE DOOR GLASSES

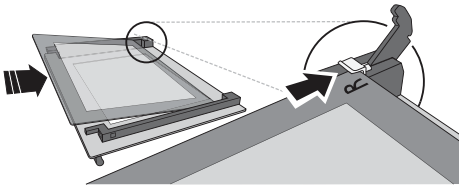
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



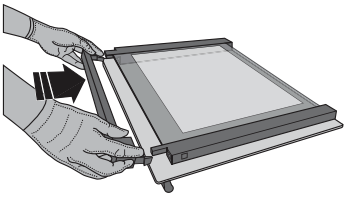
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



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



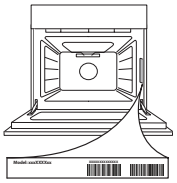
4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.



TROUBLESHOOTING

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

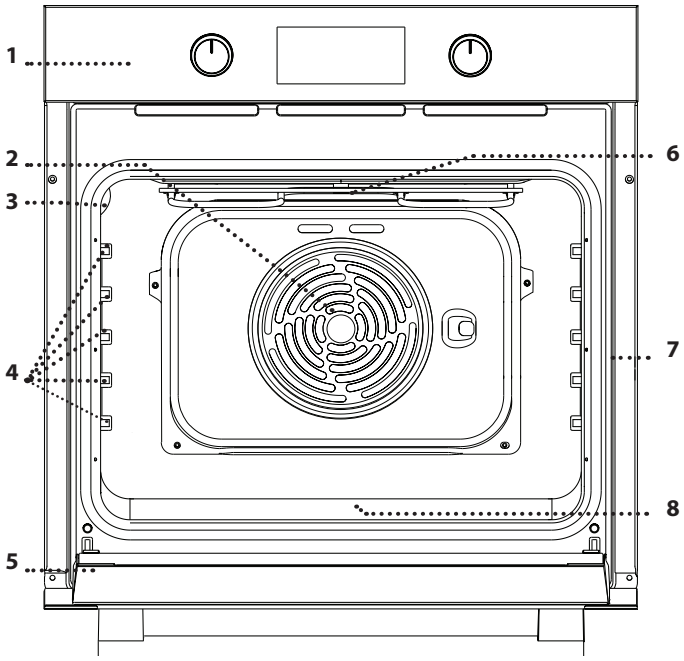
Policies, standard documentation and additional product information can be found by:
- Visiting our website **docs.whirlpool.eu**
- Using QR Code
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



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

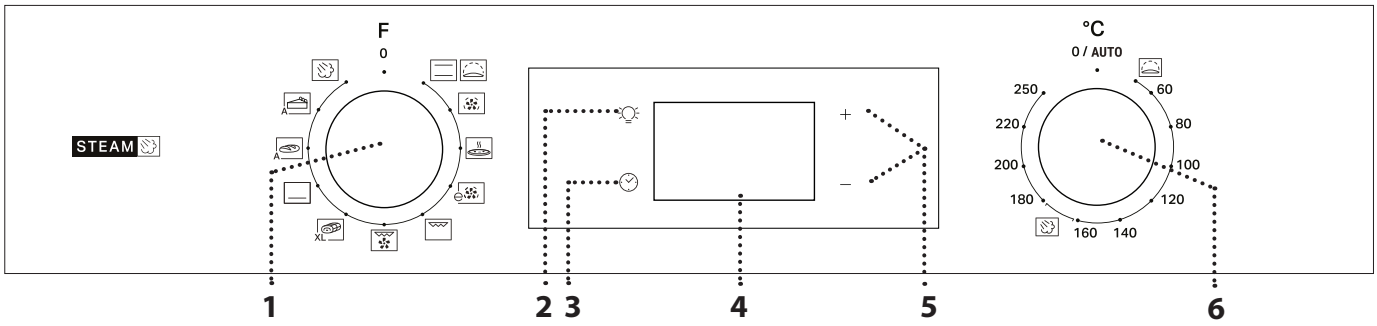
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor a okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
3. Žiarovka
4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená na stene vo vnútri rúry)
5. Dvierka
6. Horné vykurovacie teleso/gril
7. Výrobný štítok (neodstraňujte)
8. STEAM nádoba na pitnú vodu

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. VOLIACI GOMBÍK
Na zapnutie rúry voľbou funkcie. Rúru vypnete otočením ovládača do polohy 0 .

2. SVETLO
Keď je rúra zapnutá, stlačením zapnete alebo vypnete osvetlenie rúry.

3. NASTAVENIE ČASU
Na nastavenie času prípravy jedla, odloženého štartu a časomera. Na zobrazenie času, keď je rúra vypnutá.

4. DISPLEJ

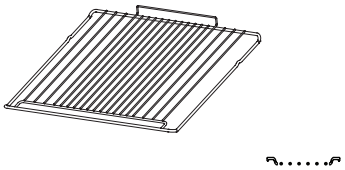
5. NASTAVOVACIE TLAČIDLÁ
Na zmenu nastavenia času prípravy jedla.

6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU
Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní manuálnych funkcií.

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

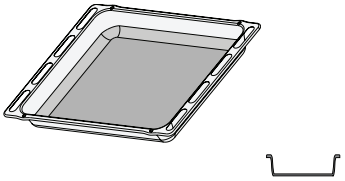
PRÍSLUŠENSTVO

DRÔTENÝ ROŠT



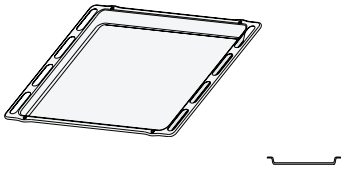
Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE*



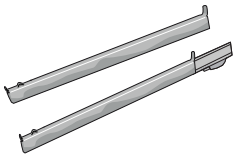
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE*



Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, rýb pečených v alobale atď.

POSUVNÉ BEŽCE *



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

*K dispozícii len na niektorých modeloch
Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.
Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

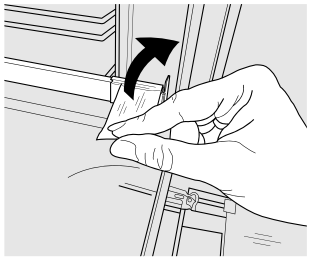
VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor).

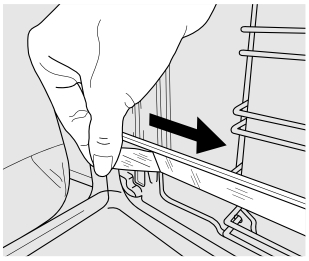
Potom ho vodorovne zasuňte po vodiacich lištách až na doraz. Ďalšie príslušenstvo, ako napríklad plech na pečenie, musí byť vložené vodorovne. Zasuňte ho do vodiacich líšt.

POSUVNÉ BEŽCE A VODIACE LIŠTY

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



[a]



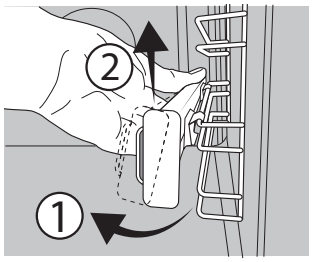
[b]

VYBRATIE POSUVNÝCH BEŽCOV [c]

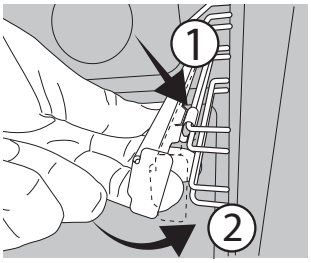
Potiahnite spodnú časť posuvného bežca, čím odpojíte spodné háčiky (1), a potiahnite posuvné bežce nahor a vytiahnite ich z horných háčikov (2).

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV [d]

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



[c]



[d]

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠT

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

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

PRVÉ POUŽITIE

1. NASTAVENIE ČASU

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

Pomocou + alebo – nastavte hodinu a stlačte ⏲ na potvrdenie. Začnú blikať číslice označujúce minúty. Pomocou + alebo – nastavte minúty a stlačte ⏲ na potvrdenie.
Upozornenie: Keď bliká ikonka ⏲, napríklad po dlhšom výpadku prúdu, bude potrebné resetovať čas.

2. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby: Je to úplne normálne. Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili. Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo. Zohrievajte rúru na 250 °C zhruba jednu hodinu. Rúra musí byť pritom prázdna.
Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

FUNKCIE

STATICKÝ OHREV
Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

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

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

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

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

GRIL
Na grilovanie steakov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba.
Pri grilovaní mäsa používajte odkvapkávaciu nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.

TURBO GRIL
Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbif, kurča). Odporúčame používať odkvapkávaciu nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.

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

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

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

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

PARA+
Funkcia Para+ umožňuje dosiahnuť výborné výsledky vďaka pare pri varnom cykle. Táto funkcia automaticky upravuje ideálnu teplotu pre prípravu širokej škály receptov; Čas prípravy hlavných jedál je uvedený v príslušnej tabuľke prípravy jedál. Funkciu s parou vždy aktivujte, keď je rúra chladná a po naliatí 200 ml pitnej vody na dno. Pre aktivovanie funkcie Para+ musí byť gombík termostatu otočený do polohy ikonky .

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

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

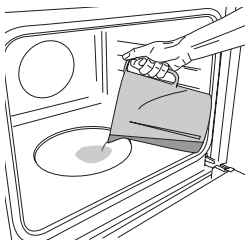
2. AKTIVOVANIE FUNKCIE

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

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

KYSNUTIE
Na spustenie funkcie Kysnutie otočte *gombík termostatu*do polohy Kysnutie (40 stupňov) a gombík funkcie do polohy Statický ohrev; ak je rúra nastavená na inú teplotu, funkcia sa nespustí.
Upozornenie: Môžete nastaviť čas pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete čas pečenia) a časomer.

STEAM



Pred spustením funkcie Para nalejte na dno rúry 200 ml pitnej vody. Otočením voliaceho gombíka doprava na príslušnú ikonku zvoľte funkciu a gombík termostatu otočte do ktorejkoľvek polohy medzi 160 a 180 °C (ako naznačuje ikonka). Funkcia sa spustí a na displeji sa zobrazí aktuálny čas. Predohrev nie je potrebný. Ak chcete prípravu jedla ukončiť, otočte voliaci gombík do polohy 0. Počas prípravy jedla s parou dvierka neotvárajte a nikdy vodu nedopĺňajte.

Upozornenie: Ak chcete nastaviť konkrétny čas trvania podľa príslušnej tabuľky prípravy jedál, postupujte podľa pokynov v časti Programovanie pečenia.

3. PREDHRIEVANIE A ZVYŠKOVÉ TEPLO

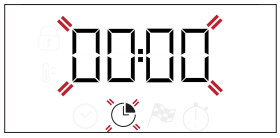
Keď sa funkcia spustí, zvukový signál a blikajúca ikonka na displeji informujú, že bola aktivovaná fáza predhrievania.
Po dosiahnutí nastavenej teploty ikonka začne svietiť trvale a nový zvukový signál oznámi, že jedlo možno vložiť do rúry a začne sa jeho príprava.
Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením fázy predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.
Po skončení prípravy jedla a deaktivovaní funkcie môže ikonka na displeji naďalej svietiť aj po vypnutí chladiaceho ventilátora, čo znamená, že vnútri rúry je ešte zvyškové teplo.
Upozornenie: Čas, za ktorý ikona zhasne, môže byť rôzny v závislosti od radu faktorov, ako je napr. okolitá teplota a použitá funkcia. V každom prípade spotrebič treba považovať za vypnutý, keď je ukazovateľ voliaceho gombíka na značke „ 0 “.

4. PROGRAMOVANIE PEČENIA

Pred programovaním pečenia si musíte zvoliť funkciu.

TRVANIE

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



Pomocou + alebo – nastavte požadovanú dobu pečenia a potom stlačte na potvrdenie.
Funkciu aktivujete otočením *gombíka termostatu* na požadovanú teplotu: Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že pečenie je ukončené.
Upozornenie: Ak chcete zrušiť nastavený čas pečenia, stláčajte , až kým na displeji nezačne blikať ikonka , potom pomocou – resetujte čas pečenia na „00:00“. V tomto čase pečenia je zahrnutá aj fáza predhrievania.

PROGRAMOVANIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/ POSUNUTÉHO ŠTARTU

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

Pomocou + alebo – nastavte želaný čas ukončenia pečenia a stlačte na potvrdenie.
Funkciu aktivujete otočením *gombíka termostatu* na požadovanú teplotu: Funkcia zostane pozastavená, až kým sa nespustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.
Upozornenie: Ak chcete nastavenie zrušiť, vypnite rúru otočením voliaceho gombíka do polohy 0 .

UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že funkcia je ukončená.

Otočte *voliacim gombíkom* na inú funkciu alebo do polohy 0 , čím rúru vypnete.
Upozornenie: Ak je časomer aktivovaný, na displeji sa zobrazí „END“ striedavo so zostávajúcim časom.

5. NASTAVENIE ČASOMERA

Táto možnosť nepreruší program pečenia, ale umožní vám použiť displej ako časomer, buď v priebehu funkcie, alebo keď je rúra vypnutá.
Držte stlačené tlačidlo , kým na displeji nezačne blikať ikona a „00:00“.

Pomocou + alebo – nastavte požadovaný čas a stlačte na potvrdenie.
Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.
Poznámky: Časovač zrušíte stláčaním , až kým nezačne blikať ikonka , potom pomocou – resetujte čas na „00:00“.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		Áno	170	30 – 50	2
		Áno	160	30 – 50	2
		Áno	160	40 – 60	4
Plnený koláč (Syrový koláč, závin, ovocný koláč)		Áno	160 – 200	35 – 90	2
		Áno	160 – 200	40 – 90	4 2
Sušienky / košíčky		Áno	160	25 – 35	3
		Áno	160	25 – 35	3
		Áno	150	35 – 45	4 2
Odpaľované cesto		Áno	180 – 210	30 – 40	3
		Áno	180 – 200	35 – 45	4 2
		Áno	180 – 200	35 – 45	5 3 1
Snehové pusinky		Áno	90	150 – 200	3
		Áno	90	140 – 200	4 2
		Áno	90	140 – 200	5 3 1
Pizza / focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	1 / 2
		Áno	190 – 250	20 – 50	4 2
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 20	3
		Áno	230 – 250	10 – 25	4 2
Slané koláče (zeleninový koláč, kiš)		Áno	180 – 200	40 – 55	3
		Áno	180 – 200	45 – 60	4 2
		Áno	180 – 200	45 – 60	5 3 1
Lístkové cesto /odpaľované cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	3
		Áno	180 – 190	20 – 40	4 2
		Áno	180 – 190	20 – 40	5 3 1
Lasagne/zapečené cestoviny/ plnené cest. závitky/nákypy		Áno	190 – 200	45 – 65	2
Jahňacina / teľacina / hovädzie / bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	3
Bravčové pečené s kožou 2 kg	XL	Áno	180 – 190	110 – 150	3
Kurča/králik/kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	2
Morka/hus 3 kg		-	190 – 200	100 – 160	2
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	170 – 190	30 – 45	2
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 70	3

PRÍSLUŠENSTVO					
	Drôtený rošt	Nádoba na pečenie na rošte	Plech na pečenie/ odkvapkávacia nádoba alebo nádoba na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie s 200 ml vody

FUNKCIE							
	Konvenčný	Vháňaný vzduch	Pizza	Maxi varenie	Gril	Turbo gril	Eko vháňaný vzduch

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Opečený chlieb		5'	250	2 – 6	5
Rybie filé/plátky		-	230 – 250	15 – 30 *	4 3
Klobásky/kebaby/rebierka/ hamburgery		-	250	15 – 30 *	5 4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		Áno	200 – 220	55 – 70 **	2 1
Krvavý roastbeef 1 kg		Áno	200 – 210	35 – 50 **	3
Jahňacie stehno/koleno		Áno	200 – 210	60 – 90 **	3
Pečené zemiaky		Áno	200 – 210	35 – 55	2
Gratinovaná zelenina		–	200 – 210	25 – 55	3
Mäso a zemiaky		Áno	190 – 200	45 – 100 ***	4 1
Ryby a zelenina		Áno	180	30 – 50 ***	4 2
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 ***	4 1
Úplné jedlo: ovocná torta (úroveň 5)/lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		Áno	180 – 190	40 – 120 ***	5 3 1
Pečené mäso/plnené kusy mäsa		-	170 – 180	100 – 150	3

* V polovici prípravy jedlo obráťte
** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

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

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL PARA+

JEDLO	RECEPT	MNOŽSTVO	ČAS (min)	PRÍSLUŠENSTVO	ÚROVEŇ	VODA
CHLIEB	Malé pecne	80 – 100 g	30 – 45		2	200 ml
	Sendvič vo forme	300 – 500 g	40 – 60			
	Chlieb	500 g – 2 kg	50 – 100			
	Bagety	200 – 300 g	30 – 45			
MÄSO	Pečené	1 kg	60 – 110			
	Rebierka	500 g – 1,5 kg	50 – 75			
	Kurča	1 – 1,5 kg	55 – 80			
	Kurča / morka	3 kg	100 – 140			
RYBY	Filé	0,5 – 2 cm	15 – 25			
	Filé	2 – 4 cm	20 – 35			
	Celá ryba	300 – 600 g	20 – 30			
	Celá ryba	600 – 1 200 g	25 – 45			
ZELENINA	Zemiaky na pare	0,5 – 1,5 kg	45 – 60			
	Plnená paprika	1 – 2 kg	35 – 55			
	Brokolica na pare	0,3 – 1 kg	30 – 50			
	Cuketa na pare	0,5 – 1,5 kg	30 – 50			
PEČIVO	Sušienky	plech	25 – 35			
	Muffin	30 – 60 g	25 – 45			
	Piškótový koláč	500 – 700 g	30 – 50			
	Koláčiky	forma	35 – 55			

Funkciu PARA+ zapnite, iba keď je rúra studená. Ak budete otvárať dvierka a dolievať vodu počas pečenia, môže to nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok pečenia.

PRÍSLUŠENSTVO	Drôtený rošt	Nádoba na pečenie na rošte	Plech na pečenie/ odkvapkávacia nádoba alebo nádoba na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie s 200 ml vody

FUNKCIE	Konvenčný	Vháňaný vzduch	Pizza	Maxi varenie	Gril	Turbo gril	Eko vháňaný vzduch

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.

Nepoužívajte parné čističe.

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

Používajte ochranné rukavice.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

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

VNÚTORNÉ POVRCHY

• Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie všetkého kondenzátu, ktorý sa vytvoril v dôsledku prípravy jedál s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju utrite utierkou alebo hubkou.

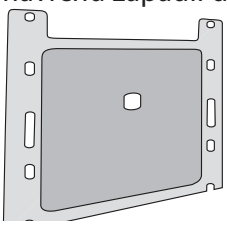
• Na odstránenie zvyšného vodného kameňa zo spodnej časti dutiny po STEAM varení odporúčame dutinu vyčistiť výrobkami dodávanými popredajným servisom (postupujte podľa pokynov, ktoré sú k výrobku priložené).
Odporúčame čistiť minimálne po každých 5 až 10 cykloch prípravy jedla s STEAM.
• Dvierka sa dajú ľahko vybrať a znovu nasadiť, vďaka čomu sa sklo ľahšie čistí
• Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

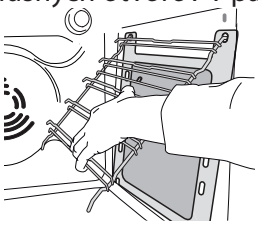
PRÍSLUŠENSTVO

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

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.





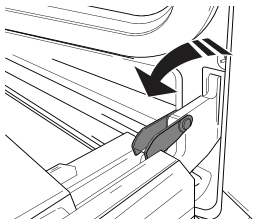
Pre najlepšie využitie samočistiacich vlastností katalytických panelov odporúčame zohrievať rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu s funkciou „Konvekčné pečenie". Rúra musí byť pritom prázdna. Potom nechajte rúru vychladnúť a odstráňte zvyšky jedla pomocou neabrazívnej špongie.

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.

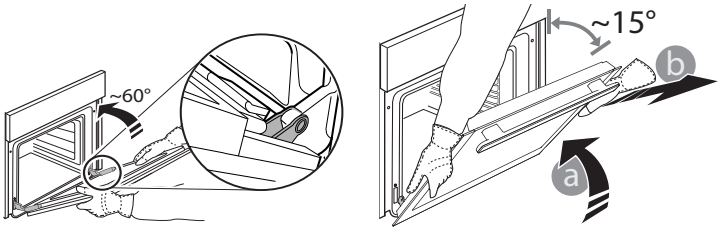
V prípade, že potrebujete panely vymeniť, obráťte sa na náš popredajný servis.

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.

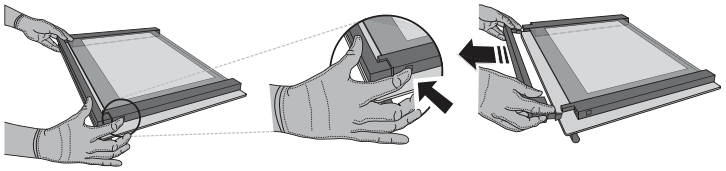
VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.
3. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

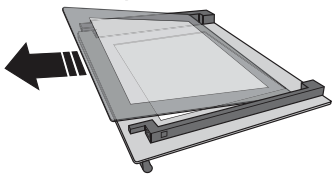
Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 25 W/230 V typu G9, T300 °C.
Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009).
Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise. - Nechytajte žiarovky holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

ČISTENIE SKLA DVIEROK

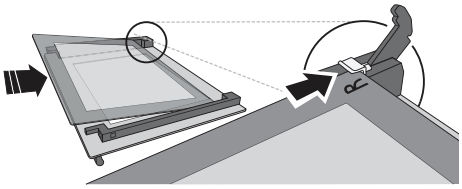
1. Po vybratí dvierka položke na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky a odstráňte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe.



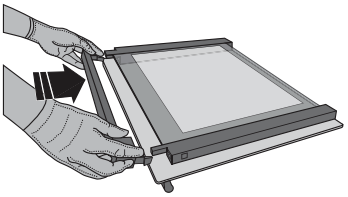
2. Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.



3. Nasaďte strednú tabuľku (označenú „R“) Potom nasaďte vnútornú tabuľku: Aby ste sklené tabuľky umiestnili správne, značku „R“ musí byť vidieť v ľavom rohu. Najprv vložte do opornej podložky dlhú stranu skla označenú „R“, potom ju spustite na svoje miesto. Zopakujte tento postup pri oboch tabuľkách skla.



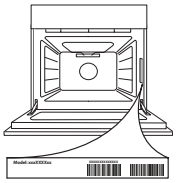
4. Nasaďte horný okraj: Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie. Pred opätovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.



RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa porucha odstránila.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno.	Porucha rúry.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.
Displej zobrazuje správu „Hot“ (horúca) a zvolená funkcia sa nespúšťa.	Teplota je príliš vysoká.	Pred aktivovaním funkcie nechajte rúru vychladnúť. Zvoľte inú funkciu.
Text na displeji sa zobrazuje nezreteľne a zdá sa, že je poškodený.	Nastavenie iného jazyka.	Obráťte sa na svoje najbližšie zákaznícke stredisko popredajných služieb.

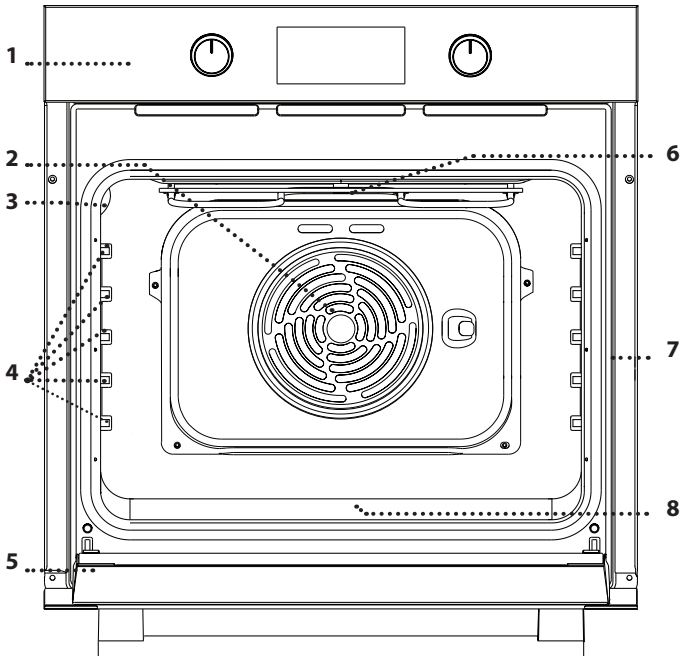
Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:
- Na našej webovej stránke **docs.whirlpool.eu**
- Pomocou QR kódu
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.



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

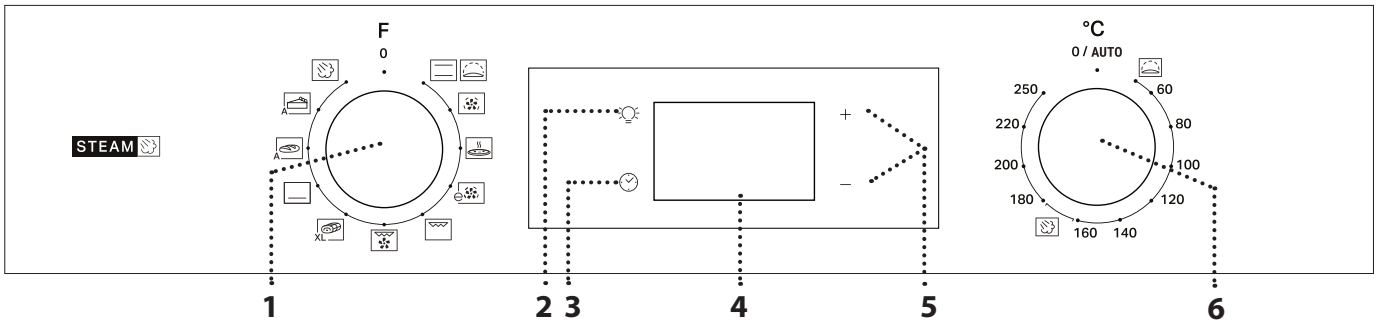
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Ventilateur et élément chauffant rond (non visible)
3. Ampoule
4. Supports de grille (le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/ gril
7. Plaque signalétique (ne pas enlever)
8. STEAM gaufrage pour eau potable

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



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

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

3. RÉGLAGE DE L'HEURE
Pour accéder les réglages pour le temps de cuisson, le départ différé, et la minuterie.
Pour afficher l'heure lorsque le four est éteint.

4. ÉCRAN

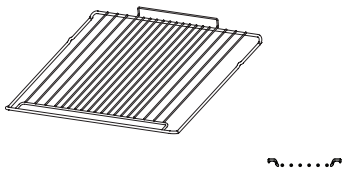
5. BOUTONS DE RÉGLAGES
Pour changer les réglages du temps de cuisson.

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

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

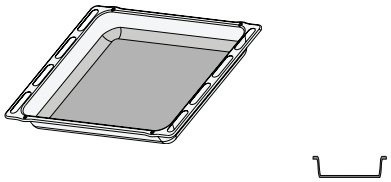
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



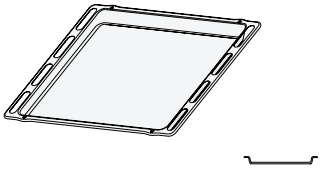
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE*



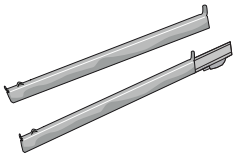
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE À PÂTISSERIE *



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

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

* Disponible sur certains modèles seulement
Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.
Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service après-vente.

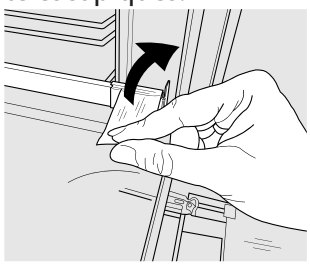
INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES
Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier.

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

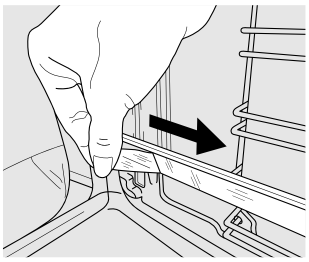
Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides.

RAILS TÉLESCOPIQUES ET GUIDES DE GRILLES

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



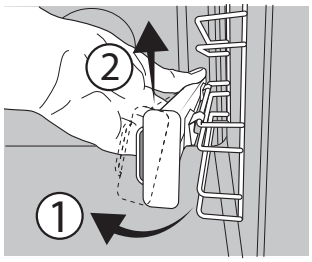
[a]



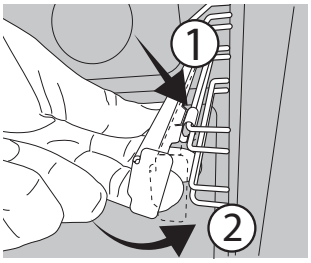
[b]

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

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



[c]



[d]

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

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

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

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

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

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

2. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération.
Remarque : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

FONCTIONS

CONVENTIONNELLE
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

LEVÉE
Pour aider les pâtes sucrées ou salées à mieux lever. Tournez le bouton du thermostat sur l'icône pour activer cette fonction.

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

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

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

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

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

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

CHAUFFAGE INFÉRIEUR
Utile pour dorer le fond des plats. Fonction également recommandée pour la cuisson lente, pour terminer de cuire les plats avec une consistance très liquide ou des sauces concentrées.

PAIN AUTO
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour le pain. Pour les meilleurs résultats, suivez minutieusement la recette. Activez la fonction lorsque le four est froid. Le bouton du thermostat doit rester dans la position **0 / AUTO** tant que la température est automatiquement réglée par la fonction.

PÂTISSERIES AUTO
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour les gâteaux. Activez la fonction lorsque le four est froid. Le bouton du thermostat doit rester dans la position **0 / AUTO** tant que la température est automatiquement réglée par la fonction.

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION
Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée : l'écran s'illumine et un signal sonore se fait entendre.

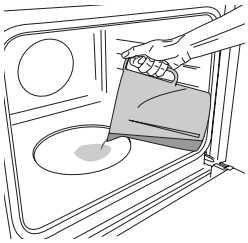
2. ACTIVER UNE FONCTION

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

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

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

STEAM



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

Remarque : Pour régler une durée spécifique, selon le tableau de cuisson correspondant, suivez les instructions du paragraphe « Programmation de la cuisson ».

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est activée, un signal sonore et un voyant qui clignote à l'écran confirment que la phase de préchauffage est activée..
Lorsque la température réglée a été atteinte, le voyant devient fixe et un nouveau signal sonore retentit pour indiquer que l'aliment peut être placé à l'intérieur et que la cuisson peut se poursuivre.
Remarque : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.
Après la cuisson et avec la fonction désactivée, le voyant peut rester visible sur l'écran même après que le ventilateur de refroidissement s'est éteint pour indiquer qu'il y a de la chaleur résiduelle dans le compartiment.
Remarque : Le temps nécessaire pour que l'icône s'éteigne varie car cela dépend d'une série de facteurs tels que la température ambiante et la fonction utilisée. Dans tous les cas, le produit doit être considéré comme éteint lorsque le curseur sur le bouton de sélection est sur " 0 ".

4. PROGRAMMER LA CUISSON

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

DURÉE

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

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

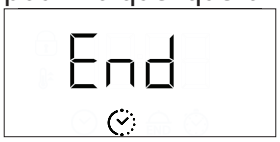
PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

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

Utilisez + ou − pour régler le temps de cuisson, puis appuyez sur pour confirmer.
Activez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : la fonction reste en veille et démarre automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.
Remarque : Pour annuler le réglage, éteignez le four en tournant le bouton de sélection dans la position « 0 ».

FIN DE CUISSON

Un signal sonore se fait entendre et l'écran s'illumine pour indiquer que la fonction est terminée.



Tournez le *bouton de sélection* pour sélectionner une différente fonction ou placez-le dans la position 0 pour éteindre le four.
Remarque : Si la minuterie est activée, l'écran affiche « END » en alternance avec le temps restant.

5. RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne programme pas la cuisson, mais permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.
Maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que l'icône et « 00:00 » commencent à clignoter à l'écran.

Utilisez + ou − pour régler l'heure désirée, puis appuyez sur pour confirmer.
Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.
Remarques : Pour annuler la minuterie, appuyez sur jusqu'à ce que l'icône commence à clignoter, puis utilisez − pour remettre le temps à « 00:00 ».

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	170	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	2
		Oui	160	40 - 60	4
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35 - 90	2
		Oui	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits/Tartelettes		Oui	160	25 - 35	3
		Oui	160	25 - 35	3
		Oui	150	35 - 45	4 2
Chouquettes		Oui	180 - 210	30 - 40	3
		Oui	180 - 200	35 - 45	4 2
		Oui	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringues		Oui	90	150 - 200	3
		Oui	90	140 - 200	4 2
		Oui	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Oui	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Oui	190 - 250	20 - 50	4 2
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 20	3
		Oui	230-250	10 - 25	4 2
Quiches et tartes salés (tourte aux légumes, quiche)		Oui	180 - 200	40 - 55	3
		Oui	180 - 200	45 - 60	4 2
		Oui	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		Oui	190 - 200	20 - 30	3
		Oui	180 - 190	20 - 40	4 2
		Oui	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagnes/pâtes au four/ cannellonis/tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	2
Agneau/Veau/ Bœuf/Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3
Rôti de porc avec grattons 2 kg	XL	Oui	180 - 190	110 - 150	3
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2
Dinde / Oie 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	3
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5
Filets/tranches de poisson		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3

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

FONCTIONS							
	Convection naturelle	AIR pulsé	Pizzas	Cuisson grosse pièce	Gril	Turbo gril	Éco air forcé

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

* Tourner les aliments à mi-cuisson
** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

*** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

TABLEAU DE CUISSON STEAM+

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

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

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

FONCTIONS							
	Convection naturelle	AIR pulsé	Pizzas	Cuisson grosse pièce	Gril	Turbo gril	Éco air forcé

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

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

Utilisez des gants de protection.

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

SURFACES EXTÉRIEURES

Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibres humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

• Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour sécher l'éventuelle condensation qui s'est formée du fait de la cuisson d'aliments avec une teneur élevée en eau, laissez le four totalement refroidir puis essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

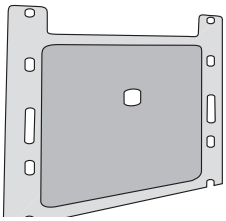
• Pour enlever le calcaire restant du fond de la cavité après la STEAM cuisson, nous vous recommandons de nettoyer la cavité avec les produits fournis par le Service après-vente (suivre les instructions jointes au produit).
Le nettoyage est recommandé au moins tous les 5 à 10 STEAM cycles de cuisson.
• La porte peut facilement être enlevée et replacée pour faciliter le nettoyage de la vitre
• Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

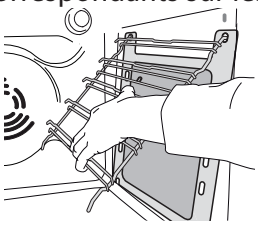
ACCESSOIRES

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

NETTOYAGE DU REVÊTEMENT CATALYTIQUE (SUR CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)

Ce four est équipé d'un revêtement catalytique qui facilite le nettoyage du compartiment de cuisson grâce à son enduit auto-nettoyant qui est hautement poreux et capable d'absorber la graisse et la saleté.
Ces panneaux sont ajustés sur les supports de grille : Lorsque vous replacez et réinstallez les supports de grille, assurez-vous que les crochets du haut sont insérés dans les trous correspondants sur les panneaux.





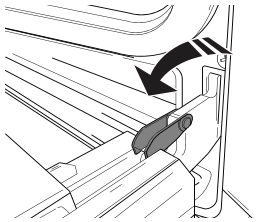
Pour profiter au maximum des propriétés auto-nettoyantes des panneaux catalytiques, nous vous conseillons de chauffer le four à 200 °C pour environ une heure en utilisant la fonction « Convection forcée ». Le four doit être vide durant cette opération. Laissez ensuite le four refroidir avant d'enlever les résidus d'aliments qui restent avec une éponge non abrasive.

Remarque : Les produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, les brosses dures, les tampons à récurer, ou les aérosols pour four pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés auto-nettoyantes.

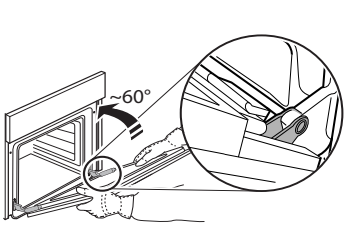
Veuillez contacter notre Service Après-vente si vous avez besoin de panneaux de remplacement.

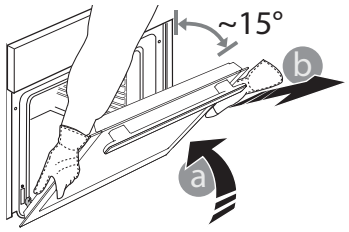
ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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



2. Fermez le plus possible la porte.
Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.
Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).





Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

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

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

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

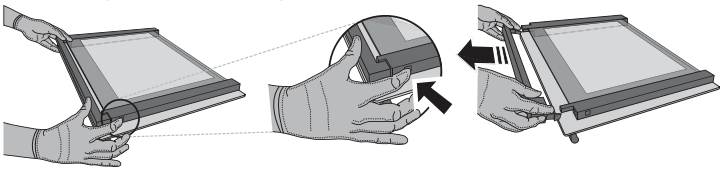
REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

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

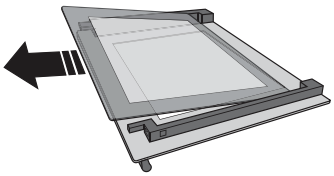
Remarque : Utilisez des ampoules halogènes de 25 W/230 V type G9, T300 °C.
L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009).
Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente. - Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de la lampe a bien été remis en place.

NETTOYAGE DES VERRES DES PORTES

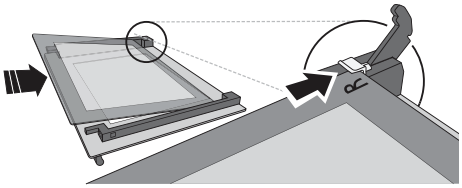
1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



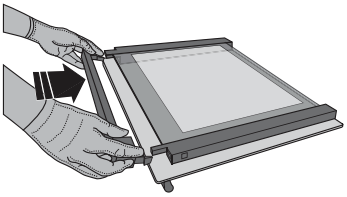
2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.



3. Remontez le panneau intermédiaire (marqué d'un « R »)
Avant de remonter le panneau intérieur : Pour placer correctement les parois de verre, assurez-vous que la marque « R » se trouve dans le coin gauche. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place. Répétez cette procédure pour les deux parois de verre.

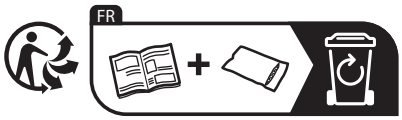


4. Remontez le bord supérieur : un déclic indique qu'il est bien placé. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de remonter la porte.



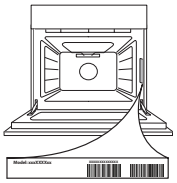
DÉPANNAGE

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



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

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



Whirlpool

400011708563