

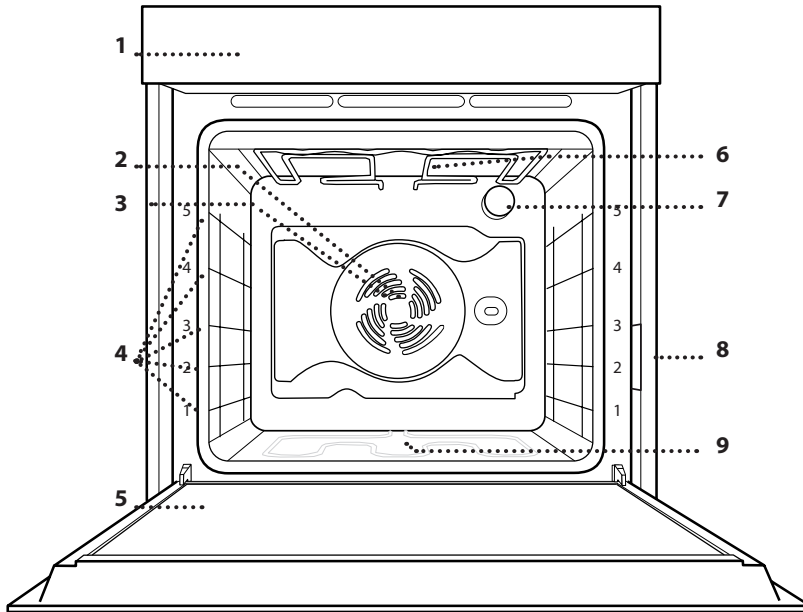


**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**  
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



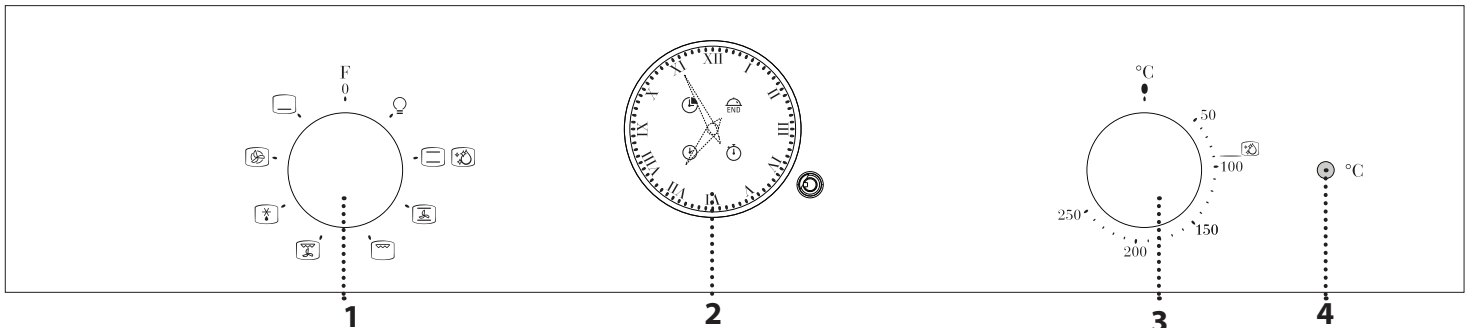
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

## PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (not visible)
4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Lamp
8. Identification plate (do not remove)
9. Lower heating element (not visible)

## CONTROL PANEL



### 1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the position (0) to switch the oven off.

### 2. ANALOG CLOCK

### 3. THERMOSTAT KNOB

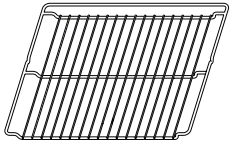
Turn to select the desired temperature.

### 4. LED THERMOSTAT / PREHEATING

Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature is reached.

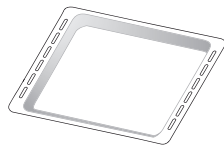
# ACCESSORIES

## WIRE SHELF



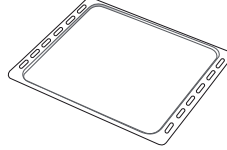
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware

## DRIP TRAY\*



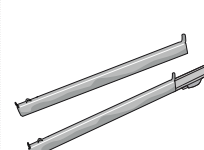
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

## BAKING TRAY\*



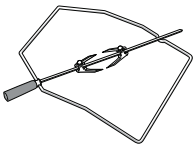
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

## SLIDING RUNNERS\*



To facilitate inserting or removing accessories.

## TURNSPIT\*



For uniform roasting of large pieces of meat and poultry.

\* 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 horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

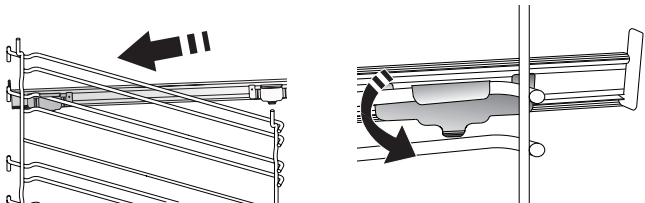
## REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: the shelf guides can now be removed.

- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

## FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

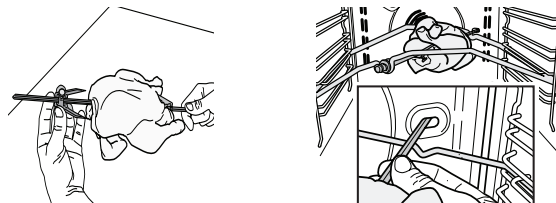
Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners. Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



Please note: The sliding runners can be fitted on any level.

## USING THE TURNSPIT (IF PRESENT)

Push the skewer through the centre of the meat (bound with string if poultry) and slide the meat onto the skewer until it is positioned firmly on the fork and cannot move. Push the second fork onto the skewer and slide it on until it holds the meat firmly in place. Tighten the fixing screw to secure it in position. Insert the end into the recess provided in the oven's cooking compartment and rest the rounded part on the relevant support.



Please note: To collect the cooking juices, position the drip tray below and add 500 ml of water. To avoid burning yourself when the skewer is hot, only handle it by the plastic handle (which must be removed before cooking). The use of this accessory is allowed only in combination with the Turbogrill function.



# USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

## .HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.











Heat the oven to 250° C for about one hour, preferably using the "Convection bake" function. The oven must be empty during this time. Follow the instructions for setting the function correctly.

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

## FUNCTIONS AND DAILY USE

### 1. SELECT A FUNCTION

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


-  OFF  
For switching off the oven.
-  LIGHT  
To switch the oven light on.
-  CONVENTIONAL  
For cooking any kind of dish on one shelf only.
-  DIAMOND CLEAN (Only in some models)  
The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. This function should be activated only when the oven is cold and after having poured 200 ml of water into the bottom of the oven. Set the timer for 30 minutes and the temperature at 90°C. Once the cycle is finished, wait about 15 minutes before opening the door.
-  CONVECTION BAKE  
For cooking meat or baking cakes with liquid centre on a single shelf. This function delivers an even, golden, crisp top and base.
-  GRILL  
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
-  TURBO GRILL  
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water. The roasting spit (if provided) can be used with this function.
-  DEFROSTING  
For defrosting food more quickly.
-  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.
-  LOWER HEATING  
Useful for browning the base of the dish. This

function is recommended also for slow-cooking, for finishing the cooking of juicy dishes, and making sauce concentrates.

### 2. ACTIVATE A FUNCTION

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


DIAMOND CLEAN (If present)

To activate the "Diamond Clean" cleaning function, pour 200 ml of drinking water into the bottom of the oven, then turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the  icon.

### . ANALOG CLOCK



- 
- 1. Icon start cooking time
  - 2. Icon end cooking time
  - 3. Icon set minute minder
  - 4. Watch crown
  - 5. Icon set time of day

### . SET TIME OF DAY

Press the watch crown four times until the icon  flashes on the display. Turn the watch crown to select the correct time and then confirm by pressing the watch crown.


Please note: the time will need to be set on first use and following a power cut.

### . SET LENGTH OF COOKING

To set the length, it is necessary to specify the end cooking time. After selecting a function and adjusting the temperature according to your needs, press the watch crown two times until the icon  flashes on the display. Turn the watch crown to set the end cooking time and then set the length of cooking. Press the watch crown to confirm and begin cooking: an acoustic signal and flashing icon  will warn you when the cooking time has ended.

Please note: the shortest time you can set is 2 minutes. To verify the end cooking time set, press the watch crown one time during cooking. To cancel the setting before it ends, press down on the watch crown for 5 seconds: the oven will automatically return to cooking manually. When the cooking is finished, press down on the watch crown for 5 seconds to turn off the acoustic signal, then press the watch crown again one time to cancel all of the settings and return to cooking manually.

## . TIMER

When the oven is switched off, the analog clock can be used as a minute minder. To start the function, make sure the oven is switched off and press the watch crown 3 times: the icon  will flash on the display. Turn the watch crown to set the desired length, then press it to start the timer: an acoustic signal will warn you when the count-down is finished.


Please note: the shortest time you can set is 2 minutes. To switch off the timer before it ends, press down on the watch crown for 5 seconds. To switch off the acoustic signal, press the watch crown one time.

## 3. PREHEATING




















Once the function has been activated, the LED thermostat will switch on signalling that the preheating process has begun.


















At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

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

To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to 0 and .

# COOKING TABLE












RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	SHELF AND ACCESSORIES	
Leavened cakes / Sponge cakes		Yes	150 - 175	35 - 90	3	
		Yes	150 - 170	30 - 90	4	1
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	150 - 190	30 - 85	3	
		Yes	150 - 190	35 - 90	4	1
Cookies / Small cakes		Yes	160 - 175	20 - 45	3	
		Yes	150 - 175	20 - 45	4	1
Choux buns		Yes	175 - 200	30 - 40	3	
		Yes	170 - 190	35 - 45	4	1
Meringues		Yes	100	110 - 150	3	
		Yes	100	130 - 150	4	1
Pizza / Bread / Focaccia		Yes	190 - 250	12 - 50	3	
		Yes	190 - 250	20 - 50	4	1
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	3	
		Yes	250	10 - 20	4	1
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	175 - 200	35 - 55	3	
		Yes	175 - 190	45 - 60	4	1
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	175 - 200	20 - 30	3	
		Yes	175 - 190	25 - 45	4	1
Lasagne / Flans / Baked pasta / Cannelloni		Yes	200	45 - 65	3	

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	SHELF AND ACCESSORIES	
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg		Yes	200	80 - 110	3	
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		Yes	200	50 - 100	3	
Turkey / Goose 3 kg		Yes	200	80 - 130	2	
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	175 - 200	40 - 60	3	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	175 - 200	50 - 60	2	
Roast chicken 1-1.3 kg		—	200	55 - 70 *	2	1
		—	250	60 - 80		1
Toast		—	200	2 - 5	5	
Fish fillets / Steaks		—	200	20 - 30 *	4	3
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		—	200	30 - 40 *	5	4
Roast beef rare 1 kg		—	200	35 - 45 **	3	
Leg of lamb / Shanks		—	200	60 - 90 **	3	
Roast potatoes		—	200	45 - 55 **	3	
Vegetable gratin		—	200	20 - 30	3	
Lasagna & Meat		Yes	200	50 - 100 ***	4	1
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 100 ***	4	1
Fish & Vegetables		Yes	175	30 - 50 ***	4	1

\* 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.

FUNCTIONS						
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Convection Bake	Forced Air	
ACCESSORIES						
	Wire Shelf	Oven tray or cake tin on wire shelf	Drip tray / baking tray or oven tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Turnspit (if present)	Drip tray with 500 ml of water

## USEFUL TIPS

### HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook various different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

### COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

Using the "Forced Air" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

# 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, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

• Activate the "Diamond Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces. (If present).  
• Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.  
• The oven door can be removed to facilitate cleaning.

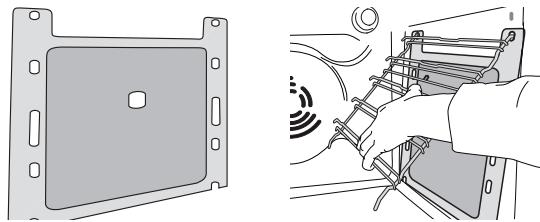
## ACCESSORIES

• 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.

## REPLACING THE LAMP

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

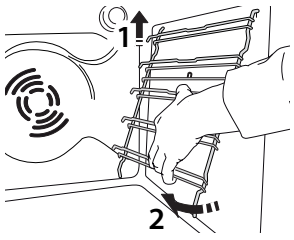
Please note: Only use 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

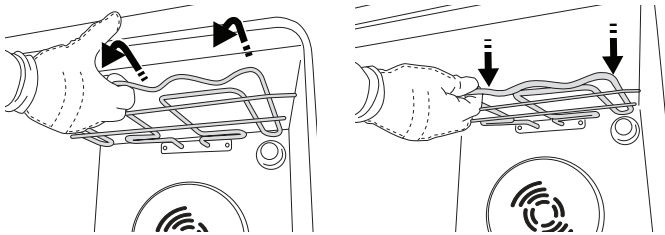
## LOWER THE TOP HEATING ELEMENT

(ONLY IN SOME MODELS)

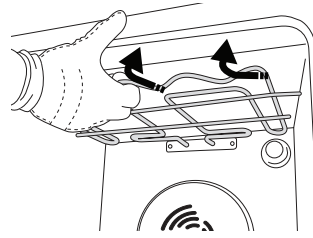
1. Remove the lateral shelf guides.



2. Pull the heating element out a little and lower it.

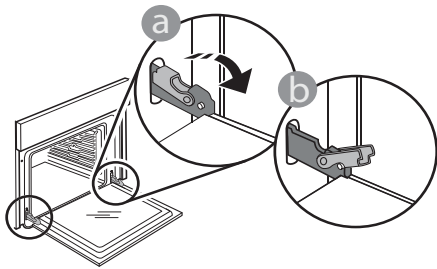


3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.

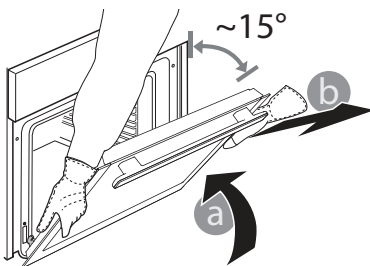


## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

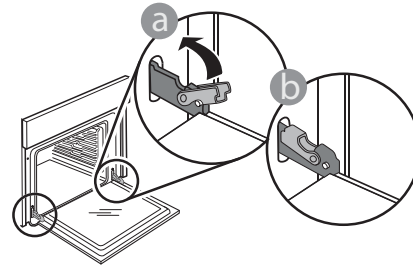
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



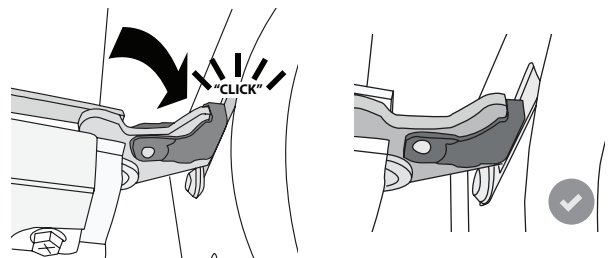
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands - do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.



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.



Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position (only in some models).



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: The door could become damaged if it does not work properly.

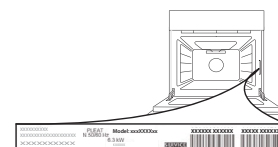
# TROUBLESHOOTING

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 time of the day is wrong.	Power cut.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. You need to reset the time of the day as indicated in the Daily Use chapter.
The door will not close properly.	The safety catches are in the wrong position.	Make sure that the safety catches are in the correct position by following the instructions for removing and refitting the door in the "Cleaning and Maintenance" section.



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

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





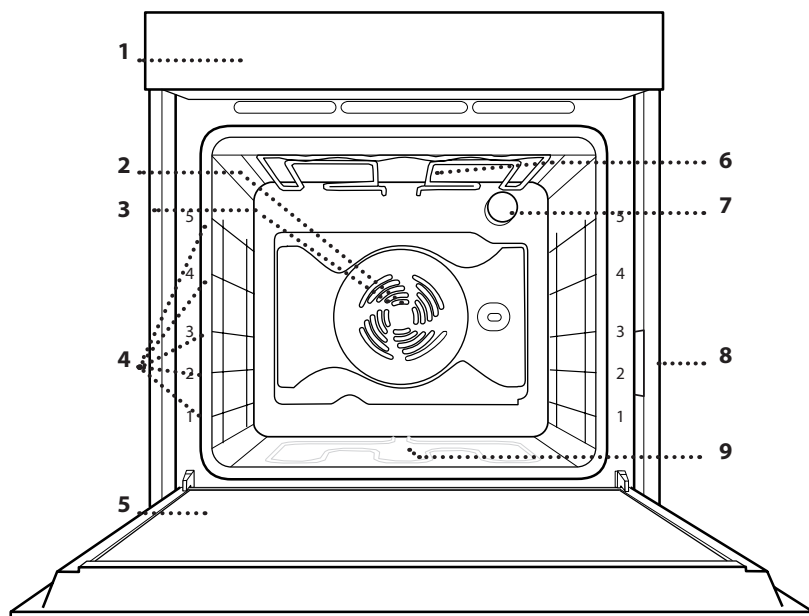


DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK  
WHIRLPOOL  
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj  
výrodek na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



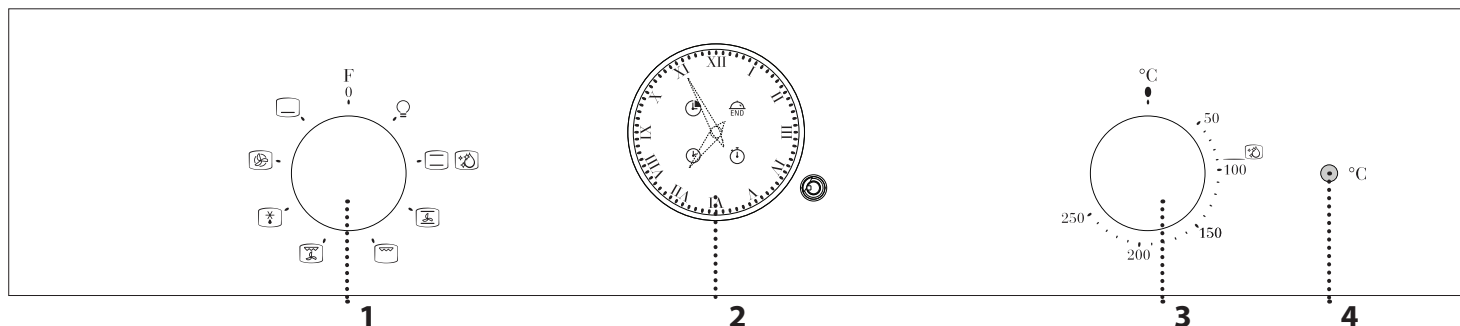
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní  
pokyny.

## POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Kruhové topné těleso (není vidět)
4. Vodicí mřížky (úroveň je vyznačena na přední straně trouby)
5. Dvířka
6. Horní topné těleso / gril
7. Žárovka
8. Identifikační štítek (neodstraňujte)
9. Spodní topné těleso (není vidět)

## OVLÁDACÍ PANEL



### 1. OVLADAČ VÝBĚRU

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

### 2. ANALOGOVÉ HODINY

### 3. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočením nastavíte požadovanou teplotu.

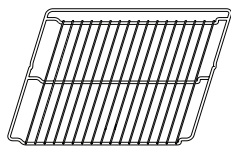
### 4. LED KONTROLKA TERMOSTATU/PŘEDEHŘEVU

Zapíná se během fáze vyhřívání trouby. Po dosažení požadované teploty zhasíná.



# PŘÍSLUŠENSTVÍ

## ROŠT



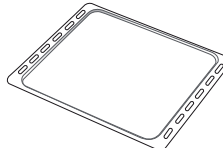
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby

## HLUBOKÝ PLECH\*



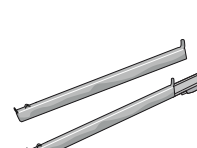
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

## PLECH NA PEČENÍ\*



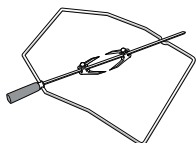
Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

## POSUVNÉ DRÁŽKY \*



Pro usnadnění vkládání a vyjmutí příslušenství.

## OTOČNÝ ROŽEŇ\*



K rovnoměrnému propečení velkých kusů masa a drůbeže.

\* 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 mřížku horizontálně zasunutím do vodicích roštů, přičemž se ujistěte, že strana se zvednutým okrajem je otočená nahoru.

Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ BOČNÍCH VODICÍCH MŘÍŽEK

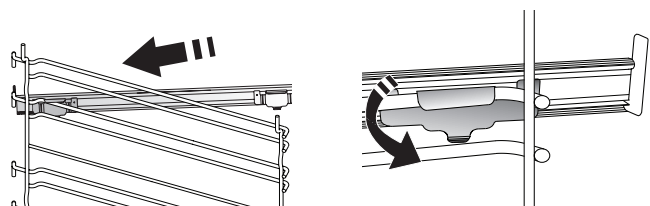
- Přejete-li si odstranit boční vodicí mřížky, nazdvihněte je a poté lehce zatáhněte za spodní část směrem ven z usazení: boční vodicí mřížky lze nyní vyjmout.

- Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasadte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.

## NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK (JSOU-LI U MODELU)

Z trouby odstraňte boční vodicí mřížky a z posuvných drážek ochranné fólie.

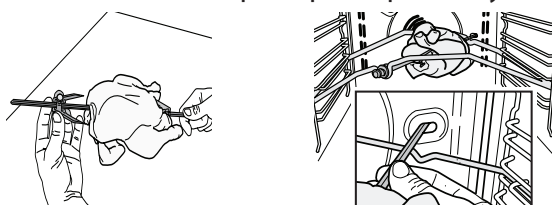
Přípevněte horní sponu drážky k vodicí mřížce a suňte ji po celé délce až na doraz. Druhou sponu posuňte směrem dolů, dokud nedosáhne správné polohy. Aby byla vodicí mřížka dobře zajištěna, zatlačte pevně spodní část spony oproti vodicí mřížce. Ujistěte se, že drážkami lze volně pohybovat. Postupujte stejně i na druhé straně vodicí mřížky v rámci stejné výškové úrovně.



Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

## POUŽITÍ OTOČNÉHO ROŠTU (POKUD JE VE VÝBAVĚ)

Jehlou propíchněte maso uprostřed (drůbež omotejte provázkem) a navlékněte na ni maso tak, aby na vidlici drželo pevně a nemohlo klouzat. Zatlačte druhou vidlici na jehlu a navlékněte tak, aby maso drželo pevně na místě. Pro zajištění ve správné poloze utáhněte upevňovací šroub. Vložte konec do výklenku, který je součástí vnitřní části trouby a zakulacenou část podepřete příslušným držákem.



Upozornění: Pro zachycení šťáv v průběhu grilování umístěte dospod odkapávací plech a do něj napusťte 500 ml vody. Aby nedošlo k popálení v případě, že je jehlice horká, manipulujte s ní pouze pomocí plastové rukojeti (kterou je třeba před započítím vaření odstranit). Použití tohoto příslušenství je povoleno pouze v kombinaci s funkcí Turbogril.

# PRVNÍ POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

## ZAHŘÁTÍ TROUBY

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





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

Uvědomte si prosím: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.


# FUNKCE A KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ


## 1. ZVOLTE FUNKCI


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

-  **VYPNUTO**  
Slouží k vypínání trouby.
-  **OSVĚTLENÍ**  
Slouží k zapnutí osvětlení trouby.
-  **TRADIČNÍ**  
Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.
-  **FUNKCE „DIAMOND CLEAN“** (jen u některých modelů)


Díky působení páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje tato funkce snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Tuto funkci se doporučuje aktivovat pouze v případě, že trouba není zahřátá a dále po nalití 200 ml vody na dno trouby. Nastavte časovač na 30 minut a teplotu na 90 °C. Po ukončení pečicího cyklu vyčkejte přibližně 15 minut předtím, než otevřete dvířka.

 **TRADIČNÍ PEČENÍ**  
Pro pečení masa, koláčů s tekutou náplní uprostřed na jedné úrovni. Tato funkce poskytuje rovnoměrné propečenou svrchní i spodní stranu.

 **GRIL**  
Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, 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 dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.

 **TURBOGRIL**  
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 500 ml pitné vody. Grilovací jehlu (je-li součástí) lze používat tímto způsobem.

 **ROZMRAZOVÁNÍ**  
Pro rychlejší rozmrazení jídla.


 **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 jídy.

 **SPODNÍ OHŘEV**  
Užitečné k pečení spodní vrstvy připravovaného

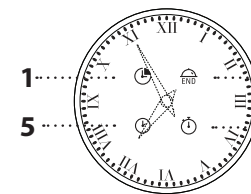
pokrmu dohněda. Tato funkce je také doporučena pro pomalou přípravu pokrmů, k závěrečné tepelné úpravě šťavnatých pokrmů a k zahušťování omáček.

## 2. AKTIVUJTE FUNKCI

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


FUNKCE „DIAMOND CLEAN“ (je-li jí model vybaven) K aktivaci funkce „Diamond Clean“ nalijte 200 ml pitné vody na dno trouby, poté otočte *ovladač výběru* a *ovladač termostatu* na ikonu .

## . ANALOGOVÉ HODINY





1. Ikonka začátku doby pečení
2. Ikonka konce doby pečení
3. Ikonka nastavení minutníku
4. Korunka hodin
5. Ikonka nastavení denní doby

## . NASTAVENÍ DENNÍ DOBY

Stiskněte korunku hodin čtyřikrát, dokud nezačne na displeji blikat ikona . Otočením korunky hodin nastavte správný čas a následně jej potvrďte stisknutím korunky hodin.


Uvědomte si prosím: Čas bude při prvním použití a v případě přerušení napájení vždy třeba nastavit znovu.

## . NASTAVENÍ DOBY PEČENÍ

Chcete-li nastavit délku, je třeba definovat konec pečení. Po výběru funkce a nastavení potřebné teploty stiskněte korunku hodin dvakrát, dokud na displeji nezačne blikat ikona . Otočením korunky hodin nastavte konec pečení a následně nastavte dobu pečení. Stisknutím korunky hodin potvrdíte a spustíte pečení: po uplynutí doby pečení zazní zvukový signál a začne blikat ikona .

Uvědomte si prosím: Nejkratší nastavitelný čas jsou dvě minuty. Chcete-li ověřit nastavení konce doby pečení, stiskněte během pečení korunku hodin jednou. Chcete-li zrušit nastavení před koncem, podržte korunku stisknutou po dobu 5 sekund: Trouba se automaticky vrátí do manuálního režimu pečení. Když je pečení dokončeno, podržte korunku hodin stisknutou po dobu pěti sekund, čímž vypnete zvukový signál. Následně stiskněte korunku ještě jednou, čímž zrušíte všechna nastavení a vrátíte se k manuálnímu režimu pečení.

## . MINUTKA

Když je trouba vypnutá, analogové hodiny lze používat jako minutku. Pokud chcete funkci spustit, ujistěte se, že je trouba vypnutá, a poté třikrát stiskněte korunku hodin: na displeji začne blikat ikona . Otočte korunkou hodin a nastavte požadovanou délku. Stisknutím korunky následně spustíte časovač: Po uplynutí nastaveného času vás upozorní zvukový signál.

Uvědomte si prosím: Nejkratší nastavitelný čas jsou dvě minuty. Chcete-li vypnout časovač před koncem nastaveného času, podržte korunku stisknutou po dobu 5 sekund. Zvukový signál vypnete jedním stisknutím korunky.

## 3. PŘEDOHŘEV




















Poté, co je tato funkce jednou aktivována, zapne se LED kontrolka termostatu, což signalizuje, že byl zahájen proces předehřevu.

Na konci tohoto procesu LED kontrolka termostatu zhasne, což signalizuje, že trouba dosáhla nastavené teploty: V tomto okamžiku vložte jídlo do trouby a pokračujte v pečení.

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

Pro přerušení funkce kdykoli vypněte troubu, otočte ovladačem výběru a knoflíkem termostatu na 0 a .

# TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ	
Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta		Ano	150–175	35–90	3	
		Ano	150–170	30–90	4	1
Plněné moučníky (tvarohový koláč „cheesecake“, závin, ovocný koláč)		Ano	150–190	30–85	3	
		Ano	150–190	35–90	4	1
Sušenky / drobné cukroví		Ano	160–175	20–45	3	
		Ano	150–175	20–45	4	1
Odpalované pečivo		Ano	175–200	30–40	3	
		Ano	170–190	35–45	4	1
Sněhové pečivo		Ano	100	110–150	3	
		Ano	100	130–150	4	1
Pizza / chléb / chléb „focaccia“		Ano	190–250	12–50	3	
		Ano	190–250	20–50	4	1
Mražená pizza		Ano	250	10–15	3	
		Ano	250	10–20	4	1
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	175–200	35–55	3	
		Ano	175–190	45–60	4	1
Pečivo z listového těsta		Ano	175–200	20–30	3	
		Ano	175–190	25–45	4	1
Lasagne / flan (pečený puding) / zapékané těstoviny / cannelloni		Ano	200	45–65	3	

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ	
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	200	80–110		
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200	50–100		
Krůta/husa 3 kg		Ano	200	80–130		
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	175–200	40–60		
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	175–200	50–60		
Pečené kuře 1–1,3 kg		-	200	55–70 *		
		-	250	60–80		
Topinky		-	200	2–5		
Rybí filety / řízky		-	200	20–30 *		
Klobásy / kebaby / žebírka / hamburgery		-	200	30–40 *		
Krvavý rostbíf 1 kg		-	200	35–45 **		
Jehněčí kýta / kýty		-	200	60–90 **		
Pečené brambory		-	200	45–55 **		
Zapékaná zelenina		-	200	20–30		
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 ***		
Maso a brambory		Ano	200	45–100 ***		
Ryby a zelenina		Ano	175	30–50 ***		

\* 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.

FUNKCE					
	Tradiční	Gril	Turbogrill	Tradiční pečení	Horký vzduch
PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Pečicí plech nebo dortová forma na roštu	odkapávací plech / plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Otočný rožňák (je-li jím model vybaven)
					Odkapávací plech s 500 ml vody

## UŽITEČNÉ RADY

### JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel. Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřevu (je-li nutný). Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvyšte. Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

### PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

Pomocí funkce „Horký vzduch“ můžete najednou péct různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení (například: ryby a zeleninu), na různých úrovních drážek. Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení ponechte ještě v troubě.



# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že trouba stihla vychladnout. Nepoužívejte parní čističe.**

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

**Používejte bezpečnostní rukavice. Před prováděním jakékoliv údržby musí být trouba odpojena od elektrické sítě.**

## VNĚJŠÍ POVRCHY

• Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Otřete suchým hadříkem.

• Nepoužívejte korozivní nebo abrazivní 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 teprve poté ji čistěte – nejlépe, je-li stále ještě teplá, aby se dobře odstraňovaly veškeré usazeniny nebo zbytky jídla. Pro vysušení kondenzátu vytvořeného v důsledku pečení jídel s vysokým obsahem vody nechte troubu zcela vychladnout a poté ji vytřete pomocí hadříku nebo houbičky.

• Aktivujte funkci „Diamond Clean“ pro optimální čištění vnitřních povrchů. (Je-li ve výbavě.)  
• Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.  
• Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

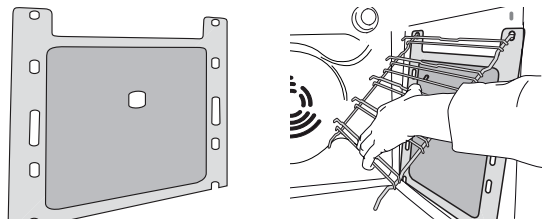
## PŘÍSLUŠENSTVÍ

• 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 upevnění 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, nechte troubu vychladnout.

Uvědomte si prosím: 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 prodejných služeb.

## VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

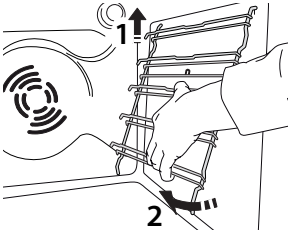
1. Odpojte troubu od zdroje energie.
2. Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Uvědomte si prosím: Používejte pouze halogenové žárovky T300 °C, 20–40 W/230 V typu G9. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku. – Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holýma rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

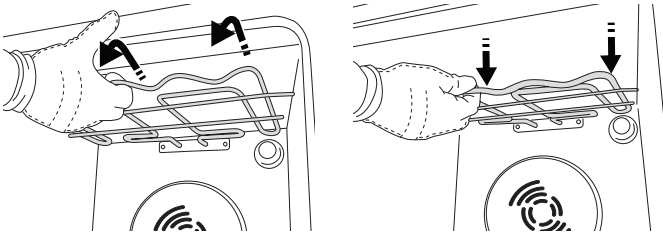
**POSUŇTE HORNÍ TOPNÉ TĚLESO NÍŽE**

(POUZE U NĚKTERÝCH MODELŮ)

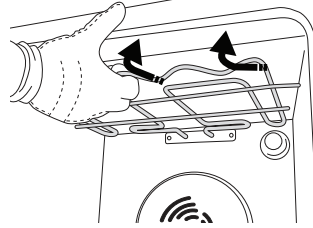
1. Odstraňte boční vodicí mřížky.



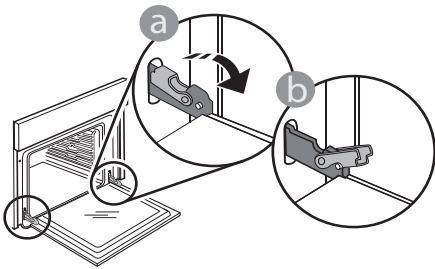
2. Topné těleso lehce povytáhněte směrem ven a posuňte dolů.



3. Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom mírně přitáhnete směrem k sobě. Zkontrolujte, zda leží na bočních držácích.

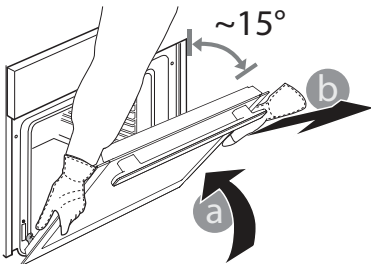
**DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK**

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

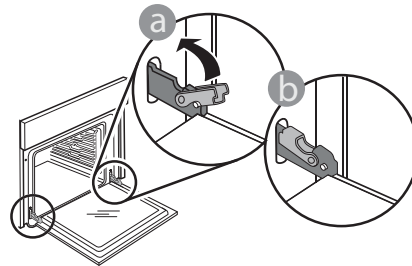


2. Dvířka dobře uzavřete.

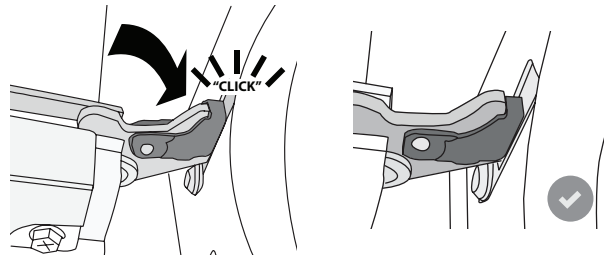
Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.



3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.
4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je zcela otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.



Správnou polohu západek zkontrolujete tak, že na ně lehce zatlačíte (pouze u některých modelů).



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

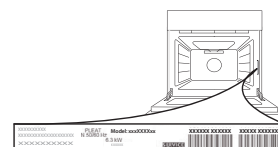
# ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Zobrazený denní čas je nesprávný.	Přerušení napájení.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Musíte znovu nastavit denní čas postupem uvedeným v kapitole Každodenní používání.
Dvířka dobře nedovírají.	Bezpečnostní zářezky jsou v nesprávné poloze.	Dodržte následující pokyny pro demontáž a opětovné nasazení dvířek, které jsou uvedené v oddíle „Čištění a údržba“, a ujistěte se, že se bezpečnostní zářezky nacházejí ve správné poloze.



## Zásady, standardní dokumentaci a doplňující informace o produktu získáte:

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





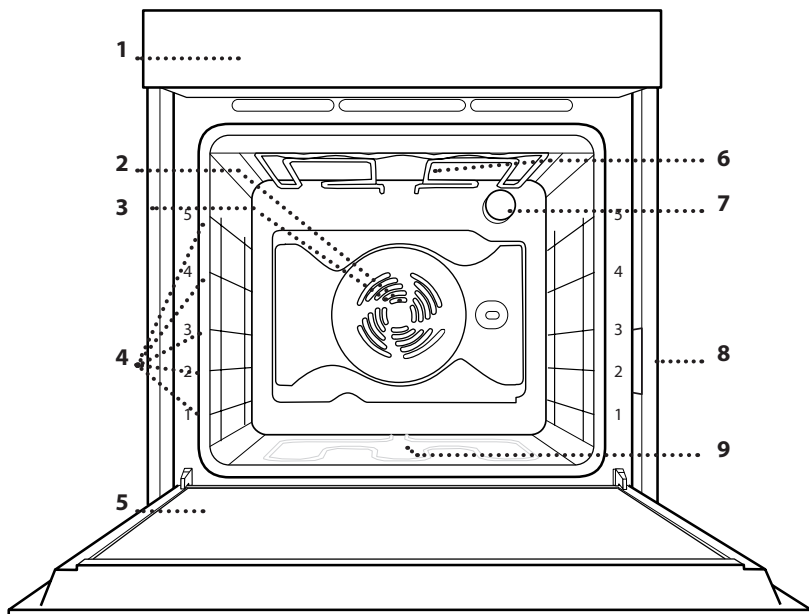

**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT  
VÁLASZTOTTA!**

Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez,  
kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon:  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



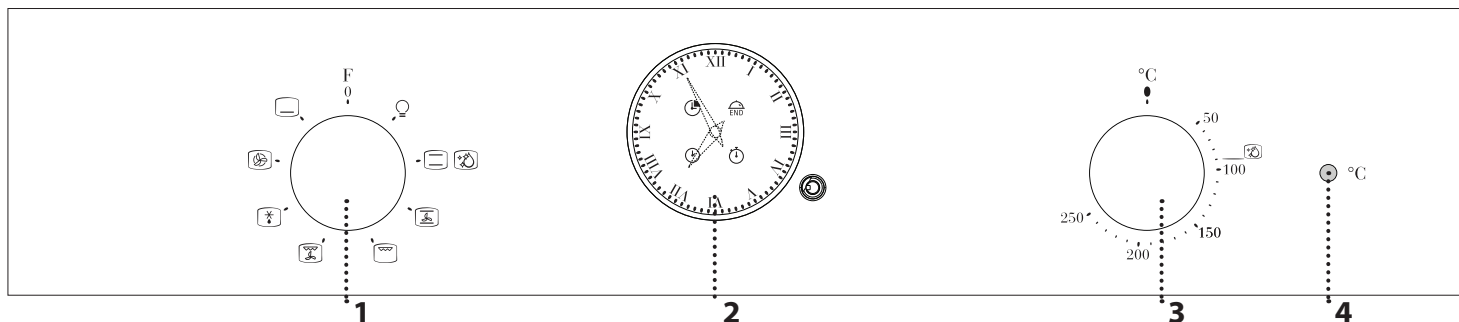
**A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a  
Biztonsági útmutatót.**

## TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőpanel
2. Ventilátor
3. Kör alakú fűtőelem  
(nem látható)
4. Polcvezető sínek  
(a szintek a sütő elején vannak  
feltüntetve)
5. Ajtó
6. Felső fűtőelem/grill
7. Világítás
8. Azonosító tábla  
(ne távolítsa el)
9. Alsó fűtőelem  
(nem látható)

## KEZELŐPANEL



### 1. VÁLASZTÓGOMB

Funkció kiválasztása és a  
sütő bekapcsolása. A sütő  
kikapcsolásához forgassa a ( )  
állásba.

### 2. ANALÓG ÓRA

### 3. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB

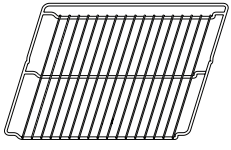
Forgassa el a kapcsolót a kívánt  
hőmérséklet beállításához.

### 4. HŐMÉRSÉKLET- SZABÁLYOZÓ/ELŐMELEGÍTÉS JELZŐFÉNYE

A sütő felmelegítése közben  
bekapcsol. A kívánt hőmérséklet  
elérésekor kikapcsol.

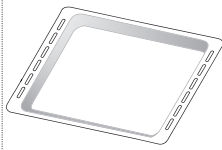
# TARTOZÉKOK

## SÜTŐRÁCS



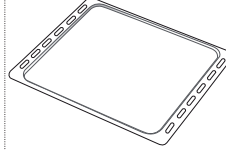
Étel sütésére szolgál, illetve tepszi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá

## CSEPPFELFOGÓ TÁLCA\*



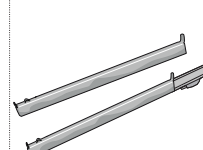
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

## SÜTEMÉNYES TEPSI\*



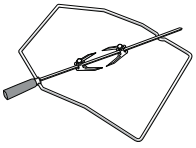
Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sültétek, sütőpapírban sült hal stb. készítéséhez.

## KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK \*



A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

## FORGÓNYÁRS\*



Nagy húsdarabok és szárnyasok egyenletes sütéséhez használható.

\* Kizárólag adott típusok esetén.

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

## A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

Tegye be a sütőrácsot vízszintesen a polcvezető sínek mentén, és ügyeljen rá, hogy a rács felfelé hajló vége valóban felfelé álljon.

Az egyéb tartozékokat, mint például a cseppelfogó tálcát és a süteményes tepsit, ugyanúgy vízszintesen kell behelyezni, mint a sütőrácsot.

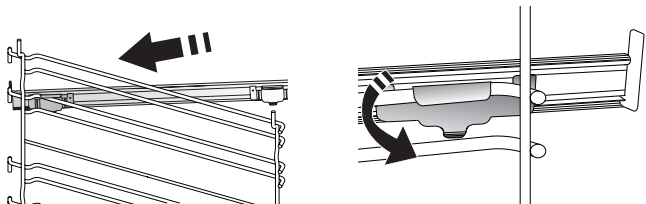
## A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

• A polcvezető sínek eltávolításához emelje fel a síneket, majd óvatosan húzza ki az alsó részt a helyéből: ezután már kiveheti a polcvezető síneket.

• A polcvezető sínek visszaszereléséhez először a felső helyükre szerelje őket vissza. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérbe, majd engedje le őket az alsó illesztésben lévő helyzetükbe.

## A KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE (HA VANNAK)

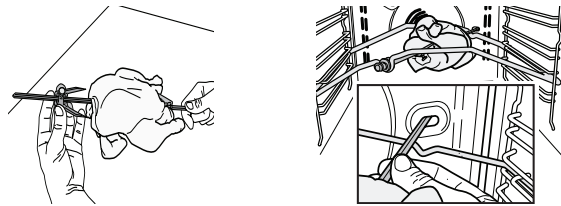
Távolítsa el a polcvezető síneket a sütőből, és távolítsa el a védő műanyagot a kihúzható tartósínekről. Rögzítse a tartósín felső kapcsát a polcvezető sínhez, majd csúsztassa végig annak mentén ütközésig. Engedje le a helyére a másik kapcsot. A polcvezető sín rögzítéséhez erőteljesen nyomja neki a kapocs alját a polcvezető sínnek. Győződjön meg arról, hogy a tartósínek szabadon tudnak mozogni. Ismételje meg ezeket a lépéseket az azonos szinten lévő másik polcvezető sínrel is.



Megjegyzés: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

## A FORGÓNYÁRS HASZNÁLATA (HA VAN)

Szúrja át a nyársat a hús közepén (spárgával összekötve, ha szárnyas), majd csúsztassa a húst nyársra, amíg szilárdan nem helyezkedik el a villán és nem tud elmozdulni. Helyezze a másik villát a nyársra, és csúsztassa rá, amíg szilárdan a helyén nem tartja a húst. Szorítsa meg a rögzítőcsavart a helyzetének rögzítéséhez. Illessze a végét a sütő sütőterében lévő mélyedésbe, és helyezze a lekerekített részt a megfelelő tartóra.



Ne feledje: A szaft összegyűjtéséhez helyezze el alatta a zsírfogó tálcát, és adjon hozzá 500 ml vizet. Annak érdekében, hogy ne égessen meg magát, amíg a nyárs forró, kizárólag a műanyag fogantyúval fogja meg (amelyet a sütés előtt el kell távolítani). Ez a tartozék csak a Turbó grill funkcióval együtt használható.

# A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA

## A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális. Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében. Távolítsa el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítsa el minden tartozékot a belsejéből.

Működtesse a sütőt 250 °C-on kb. egy órán át, lehetőleg a „Légkeveréses sütés” funkcióval. Ezalatt a sütő legyen üres. Kövesse a funkció megfelelő beállításához szükséges utasításokat.

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

## MINDENNAPI HASZNÁLAT / FUNKCIÓK

### 1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA


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

-  **KI**  
A sütő kikapcsolása.
-  **VILÁGÍTÁS**  
A sütő világításának felkapcsolása.
-  **ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS**  
Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.
-  **DIAMOND CLEAN** (Csak egyes modelleknél)  
A speciális, alacsony hőmérsékletű tisztítási ciklus során kibocsátott gőz megkönnyíti a szennyeződés és az ételmaradékok eltávolítását. Öntsön 200 ml csapvizet a sütő aljára, és csak akkor indítsa el a ciklust, ha a sütő teljesen kihűlt. Állítsa az időzítőt 30 percre, a hőmérsékletet pedig 90 °C-ra. A ciklus végeztével még várjon kb. 15 percig, mielőtt kinyitná a sütő ajtaját.
-  **LÉGKEVERÉSES SÜTÉS**  
Húsok vagy lávasütemények egy szinten történő sütéséhez. Ezzel a funkcióval az étel teteje és alja is egyenletesen ropogósra, aranybarnára süthető.
-  **GRILL**  
Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpíritás. Hús sütésekor javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.
-  **TURBÓ GRILL**  
Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Cseppfelfogó tálca használatát ajánljuk a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtéséhez: helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet. Ehhez a funkcióhoz használható a sütőnyárs (ha van).
-  **KIOLVASZTÁS**  
Élelmiszerek gyorsabb kiolvasztása.
-  **HŐLÉGBEFÚVÁS**  
Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval elkerülhető, hogy különböző ételek egyszerre történő sütésekor azok átvegyék egymás szagát.
-  **ALSÓ FÜTÉS**  
Az ételek aljának pirításához. A funkció lassú sütéshez, lédús ételek sütésének befejezéséhez és mártások készítéséhez is ajánlott.

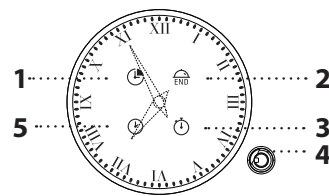
### 2. FUNKCIÓ BEKAPCSOLÁSA

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

DIAMOND CLEAN (ha van)


A „Diamond Clean” tisztítási funkció bekapcsolásához öntsön 200 ml csapvizet a sütő aljára, majd állítsa a *választógombot* és a *hőmérséklet-szabályozó gombot* a  ikonra.

### . ANALÓG ÓRA





1. Sütési idő kezdete ikon
2. Sütési idő vége ikon
3. Percszámláló beállítása ikon
4. Óra gomb
5. Pontos idő beállítása ikon

### . PONTOS IDŐ BEÁLLÍTÁSA

Nyomja meg az óra gombot négyszer, amíg az  ikon villogni kezd a kijelzőn. Forgassa el az óra gombot a pontos idő beállításához, majd nyomja meg az óra gombot a jóváhagyáshoz.


Ne feledje: Az időt minden áramkimaradás után újra be kell állítani.

### . A SÜTÉS IDŐTARTAMÁNAK BEÁLLÍTÁSA

Az időtartam beállításához meg kell adni a sütési idő végét. A funkció kiválasztása és a kívánt sütési hőmérséklet megadása után nyomja meg az óra gombot kétszer, amíg az  ikon villogni kezd a kijelzőn. Forgassa el az óra gombot a sütési idő végének beállításához, majd állítsa be a sütési időtartamot. Nyomja meg az óra gombot a jóváhagyáshoz és a sütés megkezdéséhez: ekkor hangjelzés hallható, és a villogó  ikon figyelmezteti Önt, amikor a sütési idő a végéhez ért.

Ne feledje: A legrövidebb beállítható időtartam 2 perc. A sütési idő végét jóváhagyhatja az óra gombbal, ha azt sütés közben egyszer megnyomja. A beállítást a sütés befejezése előtt törölheti, ha az óra gombot 5 másodpercig lenyomva tartja: a sütő ekkor automatikusan visszaáll manuális üzemmódba. A sütés végeztével 5 másodpercig tartsa lenyomva az óra gombot a hangjelzés kikapcsolásához, majd nyomja meg egyszer újra az óra gombot a beállítások törléséhez és a manuális üzemmódhoz való visszatéréshez.

## . KÜLÖN IDŐZÍTÉS

Ha a sütő ki van kapcsolva, az analóg órát percszámlálóként is használhatja. A funkció aktiválásához először ellenőrizze, hogy a sütő ki van-e kapcsolva, majd nyomja meg háromszor az óra gombot: a kijelzőn villogni kezd az  ikon. Az óra gomb elforgatásával állítsa be a kívánt időtartamot, majd nyomja meg a gombot az időzítő indításához: Amikor az időzítő lejár, hangjelzés hallható.


Ne feledje: A legrövidebb beállítható időtartam 2 perc. Az időzítőt az időtartam lejárta előtt is leállíthatja, ha az óra gombot 5 másodpercig lenyomva tartja. Az óra gombot egyszer megnyomva kikapcsolhatja a hangjelzést.

## 3. ELŐMELEGÍTÉS





















A funkció bekapcsolását követően világítani kezd a hőmérséklet-szabályozó jelzőfénye, jelezve, hogy megkezdődött az előmelegítés.

A folyamat végén a hőmérséklet-szabályozó jelzőfénye kialszik, jelezve, hogy a sütő elérte a beállított hőmérsékletet: ekkor helyezze be az ételt, és kezdje el a sütést.

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

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

# SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓK	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK	
Kelt sütemények / piskóták		Igen	150 - 175	35 - 90	3	
		Igen	150 - 170	30 - 90	4	1
Töltött piték (sajttorta, rétes, almás pite)		Igen	150 - 190	30-85	3	
		Igen	150 - 190	35 - 90	4	1
Aprósütemények / Kisebb torták		Igen	160 - 175	20 - 45	3	
		Igen	150 - 175	20 - 45	4	1
Képviseelőfánk		Igen	175 - 200	30 - 40	3	
		Igen	170 - 190	35 - 45	4	1
Habcsók		Igen	100	110- 150	3	
		Igen	100	130 - 150	4	1
Pizza / kenyér / focaccia		Igen	190 - 250	12 - 50	3	
		Igen	190 - 250	20 - 50	4	1
Fagyasztott pizza		Igen	250	10 - 15	3	
		Igen	250	10 - 20	4	1
Sós pite (zöldséges pite, quiche)		Igen	175 - 200	35-55	3	
		Igen	175 - 190	45 - 60	4	1
Vol-au-vent / leveles tésztából készült sütemények		Igen	175 - 200	20 - 30	3	
		Igen	175 - 190	25 - 45	4	1
Lasagne / felfújtak (flán) / tepsis tészta / cannelloni		Igen	200	45 - 65	3	
Bárány / borjú / marha / sertés 1 kg		Igen	200	80-110	3	

RECEPT	FUNKCIÓK	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK	
Csirke / nyúl / kacsa 1 kg		Igen	200	50-100	3	
Pulyka / liba 3 kg		Igen	200	80-130	2	
Sült/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	175 - 200	40 - 60	3	
Töltött zöldségek (paradisom, cukkini, padlizsán)		Igen	175 - 200	50-60	2	
Sült csirke 1 - 1,3 kg		-	200	55 - 70 *	2	1
		—	250	60 - 80	2	1
Pirítós		—	200	2 - 5	5	
Halfilé / steak		—	200	20 - 30 *	4	3
Kolbász/rablóhús/sertésborda/hamburger		—	200	30 - 40 *	5	4
Marhasült angolosan 1 kg		-	200	35 - 45 **	3	
Báránycomb/csülök		—	200	60 - 90 **	3	
Sült burgonya		—	200	45 - 55 **	3	
Csőben sült zöldség		-	200	20-30	3	
Lasagne és húсок		Igen	200	50 - 100 ***	4	1
Húсок és burgonya		Igen	200	45 - 100 ***	4	1
Hal és zöldségek		Igen	175	30-50 ***	4	1

\* A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

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

\*\*\* Az idő becsült hossza: Az ételek kivethetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

FUNKCIÓK	 Alsó és felső sütés	 Grill	 Turbó grill	 Légkeveréses sütés	 Hőlégbefúvás
TARTOZÉKOK	 Sütőrács	 Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácson	 Zsírfgó tálca/süteményes tepsi vagy sütőtepsi rácson	 Zsírfgó tálca / Sütőtepsi	 Forgónyárs (ha van) Cseppelfogó tálca 500 ml vízzel

## HASZNOS TANÁCSOK

### A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán hozzávetőleges értékek, melyek az étel mennyiségétől és a használt tartozékoktól függően eltérőek lehetnek. Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és -tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kótálakat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

### KÜLÖNBÖZŐ ÉTELEK EGYSZERRE TÖRTÉNŐ SÜTÉSE

A „Hőlégbefúvás” funkció használatakor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Vegye ki azt az ételt, amelyik rövidebb sütési időt igényel, a hosszabb sütési időt igénylő ételt pedig hagyja bent a sütőben.



# TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

**Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt.  
Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.**

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

**Viseljen védőkesztyűt.  
A sütőt bármilyen karbantartási munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.**

## KÜLSŐ BURKOLATOK

• A felületeket nedves, mikroszálás törlőkendővel tisztítsa.  
Ha nagyon szennyezettek, használjon néhány csepp pH-semleges tisztítószeret. Törölje le egy száraz törlőkendővel.

• Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálás törlőkendővel.

## BELSŐ BURKOLATOK

• Minden használat után hagyja kihűlni a sütőt, de lehetőleg akkor takarítsa ki, amikor még meleg, és távolítsa el az ételfoltokat és lerakódásokat. A magas nedvességtartalmú ételek sütése során kicsapódott párát a teljesen kihűlt sütőből egy ronggyal vagy szivaccsal törölje ki.

• A belső felületek optimális tisztításához használja a „Diamond Clean” funkciót. (Ha van).  
• Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerral tisztítsa.  
• A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében le lehet venni.

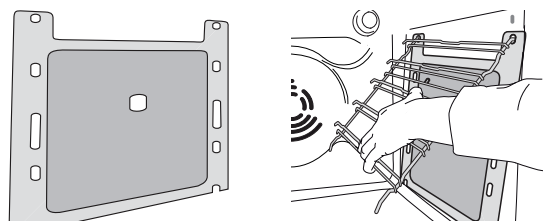
## TARTOZÉKOK

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

## A KATALITIKUS PANELEK TISZTÍTÁSA

(CSAK BIZONYOS MODELLEK ESETÉBEN)

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



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

Ne feledje: Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket, durva keféket, edénysúrolót vagy sütőtisztító spray-t, mivel ezek károsíthatják a katalitikus felületet és annak öntisztító képességét.  
Ha új panelekre van szüksége, forduljon vevőszolgálatunkhoz.

## A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

1. Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.
2. Csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára.
3. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

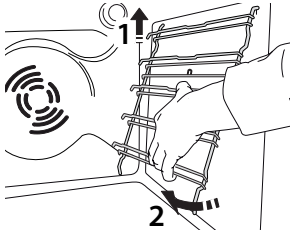
Ne feledje: Kizárólag 20-40 W/230 V, G9, T300 °C típusú halogénizzókat használjon. A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet). Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól.

- Halogénizzó használatkor ne nyúljon hozzájuk csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

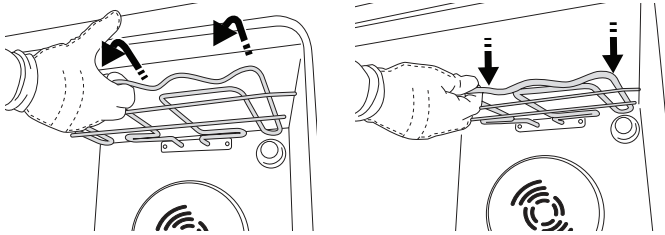
## A FELSŐ FŰTŐELEM LEERESZTÉSE

(CSAK EGYES MODELLEKNÉL)

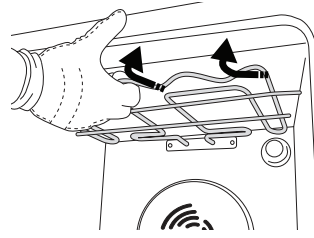
1. Vegye ki az oldalsó polcvezető síneket.



2. Húzza ki enyhén a fűtőelemet, majd engedje le.

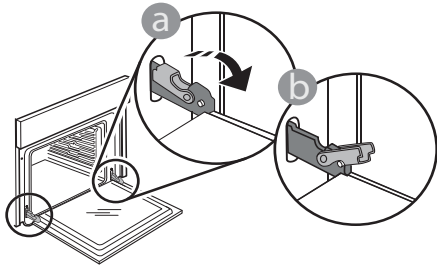


3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje azt fel, közben kissé húzza maga felé, közben pedig győződjön meg arról, hogy az az oldalsó tartóelemekre kerül.



## AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

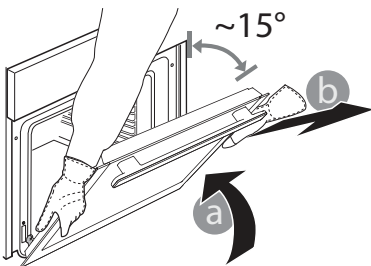
1. Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja.

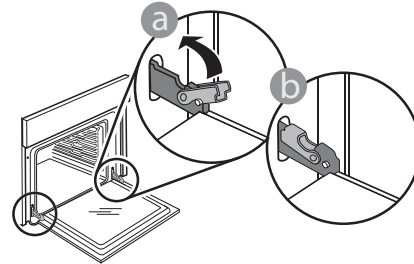
Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút.

Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

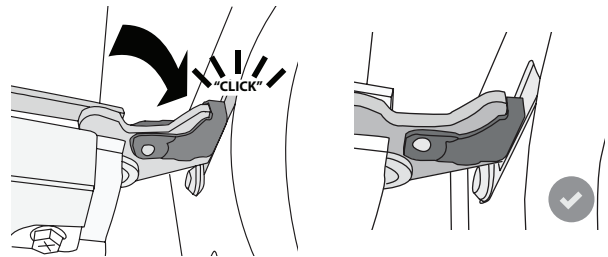


3. Helyezze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő felé mozgatja, illesse a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

4. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.



Óvatos nyomással ellenőrizze, hogy a kallantyúk megfelelő helyzetben vannak-e (csak egyes modelleknél).



5. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismételje meg a fenti lépéseket: Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.



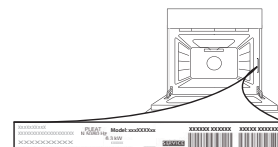
# A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn nem a pontos idő látható.	Áramkimaradás.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Állítsa be a pontos időt a Mindennapi használat c. fejezetben leírtak szerint.
Az ajtó nem záródik rendesen.	A biztonsági kallantyúk helyzete nem megfelelő.	Állítsa megfelelő helyzetbe a biztonsági kallantyúkat a „Tisztítás és karbantartás” részben az ajtó le- és felszerelésével kapcsolatban leírt utasítások alapján.



**A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:**

- a [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) honlapon
- a QR-kód segítségével
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.





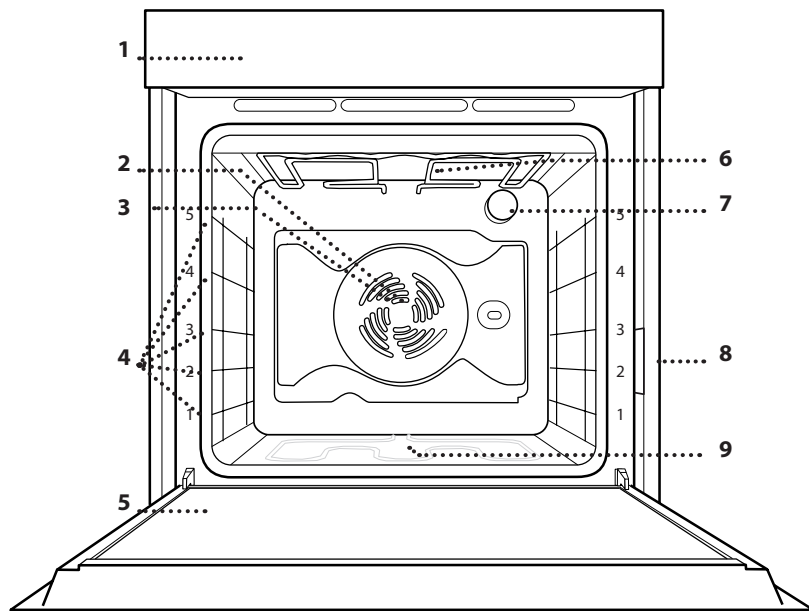
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

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



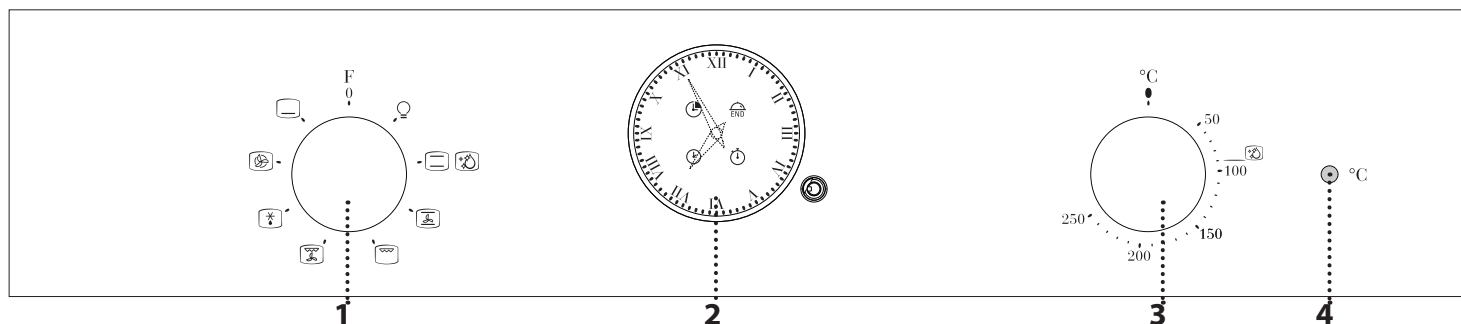
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

## OPIS PRODUKTU



1. Pulpit sterujący
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna / grill
7. Oświetlenie
8. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
9. Dolna grzałka (niewidoczna)

## PANEL STEROWANIA



### 1. POKRĘTŁO WYBORU

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji (0), by wyłączyć urządzenie.

### 2. ZEGAR ANALOGOWY

### 3. POKRĘTŁO TERMOSTATU

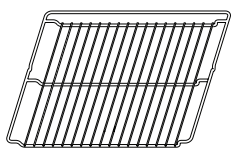
Obrócić, aby wybrać żądaną temperaturę.

### 4. DIODA TERMOSTATU/ NAGRZEWANIA

Świeci podczas nagrzewania urządzenia. Wyłącza się po osiągnięciu wymaganej temperatury.

# AKCESORIA

## RUSZT



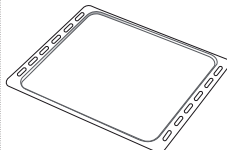
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych

## BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ\*



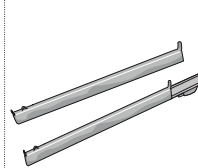
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

## BLACHA DO PIECZENIA\*



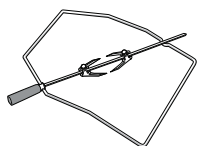
Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

## WYSUWANE PROWADNICE \*



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

## ROŻEN\*



Umożliwia równomierne pieczenie dużych porcji mięsa i drobiu.

\* 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 poziomo, przesuwaną go wzdłuż prowadnic i upewniając się, że strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

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

## WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

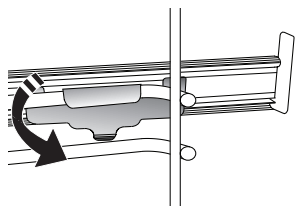
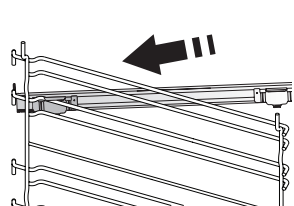
• Aby wyjąć prowadnice półek, należy je podnieść i następnie delikatnie wyciągnąć dolną część z miejsca zamocowania: teraz ruszt można wyjąć.

• Aby z powrotem włożyć prowadnice półek, najpierw trzeba je umieścić w górnym miejscu zamocowania. Trzymając w podniesionym położeniu, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.

## MONTOWANIE PRZESUWNYCH PROWADNIC

(JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)

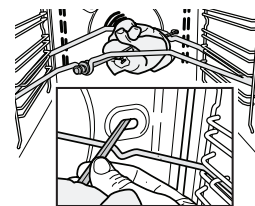
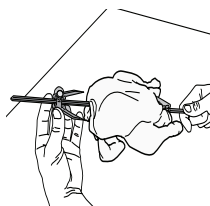
Wyjąć prowadnice półki z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych prowadnic. Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu. Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy szyny przesuwiają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.



Uwaga: Wysuwane prowadnice mogą być zamontowane na dowolnym poziomie

## UŻYWANIE ROŻNA (JEŚLI JEST W ZESTAWIE)

Wbić szpikulec przez środek porcji mięsa (jeśli jest to drób, mięso należy owinąć sznurkiem). Przesunąć mięso wzdłuż szpikulca, aż oprze się mocno i nieruchomo na widełkach. Wcisnąć drugie widełki na szpikulec i przesunąć je tak, aby mocno przytrzymały mięso. Dokręcić śrubę mocującą, aby zabezpieczyć mięso w odpowiednim położeniu. Wprowadzić zakończenie w odpowiednie zagłębienie w komorze piekarnika i oprzeć zaokrągloną część na przeznaczonym do tego celu wsporniku.



Uwaga: Poniżej rożna trzeba umieścić specjalną blachę na ściekający tłuszcz i nalać do niej ok. 500 ml wody. Aby uniknąć poparzeń, gdy szpikulec jest gorący, należy używać specjalnego uchwytu z tworzywa sztucznego (który trzeba zdjąć przed włożeniem rożna do piekarnika). Korzystanie z akcesorium jest dopuszczalne tylko w połączeniu z funkcją Turbogrill.

# PIERWSZE UŻYCIĘ URZĄDZENIA

## . 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. Zdjąć z piekarnika karton ochronny lub przezroczystą folię i wyjąć z niego wszelkie akcesoria.





Podgrzewać piekarnik do 250° C przez około jedną godzinę, najlepiej za pomocą funkcji "Pieczenie konwekcyjne". W tym czasie piekarnik musi być pusty. Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.


# CODZIENNE KORZYSTANIE Z FUNKCJI PIEKARNIKA


## 1. WYBIERANIE FUNKCJI


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


-  **WYŁĄCZONY**  
Do wyłączenia piekarnika.
-  **OŚWIETLENIE**  
Włączanie wewnętrznego oświetlenia piekarnika.
-  **KONWENCJONALNE**  
Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.
-  **DIAMOND CLEAN** (Tylko w niektórych modelach)


W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Funkcja może zostać uruchomiona wyłącznie przy zmiennym piekarniku i po wleciu 200 ml wody na dno piekarnika. Ustawić minutnik na 30 minut i temperaturę na 90°C. Po zakończeniu cyklu należy odczekać około 15 minut przed otwarciem drzwi urządzenia.


 **PIECZ. KONWEKCYJNE**  
Do pieczenia mięsa lub ciast z płynnym nadzieniem, na jednej półce. Ta funkcja zapewnia równomierne wypieczenie części dolnej i górnej. Cały wypiek jest złoty i chrupiący.

 **GRILL**  
Do grillowania steków, kebabów i kielbasek, 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 blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.


 **TURBO GRILL**  
Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej. Korzystając z tej funkcji pieczenia możemy użyć różna (zależnie od wyposażenia).

 **ROZMRAŻANIE**  
Dla szybszego rozmrażania żywności.

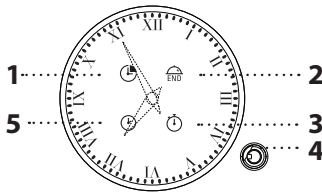
 **WYMUSZONY NADMUCH**  
Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, na kilku półkach (maksymalnie trzech) równocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

 **NAGRZEWANIE DOLNEJ GRZAŁKI**  
do opiekania spodu potrawy. Funkcja jest też polecana do wolnego gotowania, gotowania potraw w sosie lub zalewie oraz zagęszczania sosów.

## 2. WŁĄCZANIE FUNKCJI


Aby włączyć wybraną funkcję, należy obrócić pokrętkę termostatu, by ustawić żądaną temperaturę. Diamond Clean (Jeśli występuje)  
Aby włączyć funkcję czyszczenia „Diamond Clean”, nalać 200 ml wody pitnej na dno piekarnika, następnie ustawić pokrętkę wyboru oraz pokrętkę termostatu na ikonę .

## . ZEGAR ANALOGOWY





1. Ikona czasu rozpoczęcia pieczenia
2. Ikona zakończenia czasu pieczenia
3. Ikona ustawień minutnika
4. Pokrętło zegara
5. Ikona ustawienia zegara

## . USTAWIENIE ZEGARA

Czterokrotnie wcisnąć pokrętkę zegara, aż na wyświetlaczu będzie migać ikona . Przekręcić pokrętkę, aby ustawić aktualny czas i zatwierdzić, wciskając pokrętkę.


Uwaga: jeśli nastąpi przerwa w zasilaniu, czas musi być ustawiony ponownie.

## . USTAWIENIE CZASU PRACY

Aby określić czas pracy urządzenia, należy wprowadzić czas zakończenia pieczenia. Po wybraniu funkcji i temperatury roboczej dwukrotnie wcisnąć pokrętkę zegara, aż na wyświetlaczu będzie migać ikona . Przekręcić pokrętkę zegara, aby ustawić czas zakończenia pieczenia. Ponownie wcisnąć pokrętkę zegara, aby potwierdzić i rozpocząć pieczenie. Zakończenie pieczenia zostanie zasygnalizowane dźwiękiem oraz miganiem ikony .

Uwaga: najkrótszy możliwy czas pracy to 2 minuty. Aby sprawdzić ustawiony czas pracy podczas pieczenia, należy jednokrotnie nacisnąć pokrętkę zegara. Aby anulować zadane ustawienie przed upływem podanego czasu, wcisnąć i przytrzymać pokrętkę zegara przez 5 sekund, a piekarnik powróci do ręcznego trybu pracy. Po zakończeniu pieczenia wcisnąć pokrętkę zegara na 5 sekund, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, a potem ponownie, aby anulować pozostałe ustawienia i powrócić do ręcznego trybu pracy.

## . TIMER

Kiedy urządzenie jest wyłączone, zegar analogowy może być używany jako minutnik. Aby włączyć tę funkcję, upewnić się, że piekarnik jest wyłączony i nacisnąć trzykrotnie pokrętko zegara: na wyświetlaczu będzie migać ikona . Przekręcić pokrętko zegara, aby ustawić wybrany czas i nacisnąć je, aby włączyć minutnik: zakończenie odliczania do zera zostanie zasygnalizowane dźwiękiem.


Uwaga: najkrótszy możliwy czas pracy to 2 minuty. Aby wyłączyć minutnik przed upływem podanego czasu, wcisnąć i przytrzymać pokrętko zegara przez 5 sekund. Aby wyłączyć alarm dźwiękowy, wcisnąć pokrętko zegara.

## 3. NAGRZEWANIE
















































Po uruchomieniu tej funkcji włączy się dioda termostatu sygnalizująca rozpoczęcie pracy urządzenia.

Po zakończeniu nagrzewania dioda wyłączy się, wskazując, że w komorze piekarnika uzyskano wybraną temperaturę: W tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

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

Aby wyłączyć funkcję, ustawić pokrętko wyboru funkcji oraz pokrętko termostatu odpowiednio w położeniach 0 oraz .

## TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA	
Ciasta drożdżowe / biszkopty		Tak	150 - 175	35 - 90		
		Tak	150 - 170	30 - 90		
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		Tak	150 - 190	30 - 85		
		Tak	150 - 190	35 - 90		
Herbatniki / ciasteczka		Tak	160 - 175	20 - 45		
		Tak	150 - 175	20 - 45		
Ptysie		Tak	175 - 200	30 - 40		
		Tak	170 - 190	35 - 45		
Bezy		Tak	100	110 - 150		
		Tak	100	130 - 150		
Pizza/ Chleb/ Focaccia		Tak	190 - 250	12 - 50		
		Tak	190 - 250	20 - 50		
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15		
		Tak	250	10 - 20		
Tarty słone (warzywna, quiche)		Tak	175 - 200	35 - 55		
		Tak	175 - 190	45 - 60		
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego		Tak	175 - 200	20 - 30		
		Tak	175 - 190	25 - 45		
Lasagne/ Tarta/ Zapiekanka makaronowa/ Cannelloni		Tak	200	45 - 65		



PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA	
Jagnięcina / cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg		Tak	200	80 - 110		
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200	50 - 100		
Indyk / gęś 3 kg		Tak	200	80 - 130		
Ryba pieczona / potrawy pieczone w papierze (filety, w całości)		Tak	175 - 200	40 - 60		
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	175 - 200	50 - 60		
Kurczak pieczony 1-1,3 kg		-	200	55 - 70 *		
		—	250	60 - 80		
Tosty		—	200	2 - 5		
Filety / kawałki ryb		—	200	20 - 30 *		
Kiełbaski / Kebaby / Żeberka / Hamburgery		—	200	30 - 40 *		
Krwisty rostbef 1 kg		-	200	35 - 45 **		
Udziec jagnięcy/ golonka		—	200	60 - 90 **		
Pieczone ziemniaki		—	200	45 - 55 **		
Zapiekanka warzywna ze skorupką (typu gratin)		—	200	20 - 30		
Lasagne i mięso		Tak	200	50 - 100 ***		
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 ***		
Ryby i warzywa		Tak	175	30 - 50 ***		

\* Obrócić potrawę w połowie czasu gotowania.

\*\* 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.

FUNKCJE					
	Konwencjonalne	Grill	Turbogrill	Pieczenie konwekcyjne	Termoobieg
AKCESORIA					
	Ruszt	Taca lub forma do ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz/ blacha do pieczenia lub blacha na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Rożen (jeśli jest w zestawie)
					Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody

## PRAKTYCZNE PORADY

### JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera najlepsze funkcyjne, akcesoria i poziom do gotowania różnych rodzajów żywności. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

### JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Korzystając z funkcji „Termoobieg”, można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury (np. ryby i warzywa), umieszczając je na różnych półkach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

# 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. Wykończyć suchą ściereczką.

• Nie używać detergentów powodujących korozję lub ścieranie. 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 poczekać, aż piekarnik ostygnie, a następnie oczyścić go (najlepiej jeżeli urządzenie jest jeszcze ciepłe), żeby usunąć osad lub plamy spowodowane resztkami jedzenia. Aby usunąć wilgoć zgromadzoną podczas gotowania produktów o dużej zawartości wody, pozostawić piekarnik do całkowitego schłodzenia, a następnie wytrzeć szmatką lub gąbką.

• Włączyć funkcję „Diamond Clean” dla optymalnego czyszczenia powierzchni wewnętrznych. (Jeśli ta opcja jest dostępna).  
• Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.  
• Aby ułatwić sobie czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwiczki.

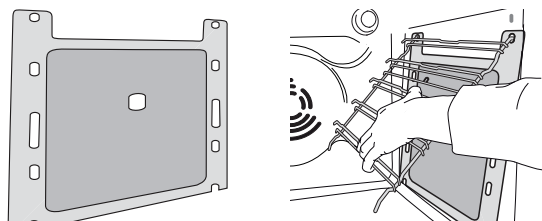
## AKCESORIA

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

## 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 przewodnicach półek: W przypadku zmiany położenia i ponownego zamontowania przewodnic 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 zamiennne, prosimy skontaktować się z serwisem technicznym.

## WYMIANA LAMPY

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

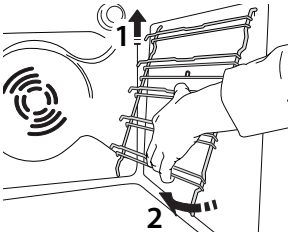
- Jeśli używane są żarówki halogenowe, nie wolno dotykać ich gołymi rękami – ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.



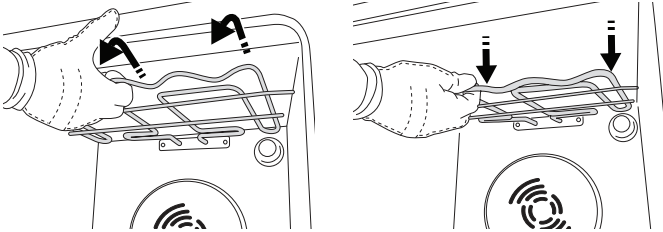
**OBNIŻYĆ GRZAŁKĘ GÓRNĄ**

(MOŻLIWE TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

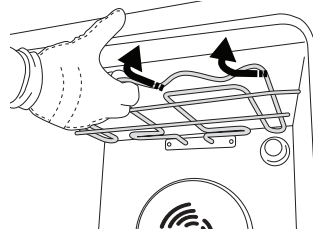
1. Wyjąć boczne prowadnice póltek.



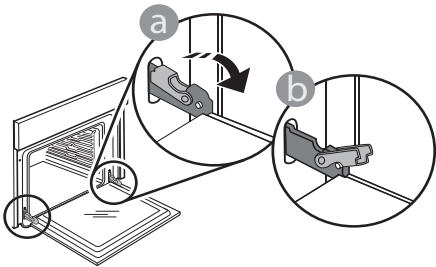
2. Lekko wysunąć grzałkę i ją obniżyć.



3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.

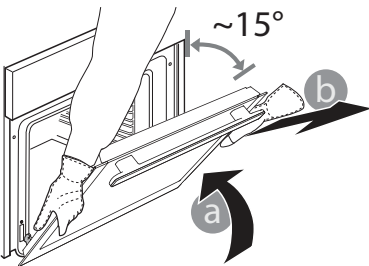
**ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK**

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

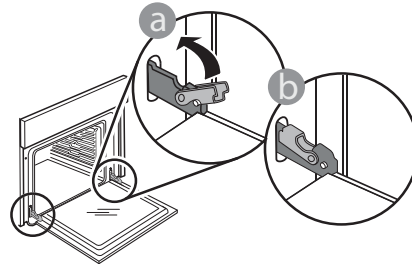


2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.

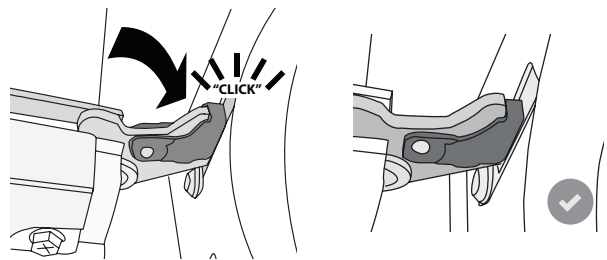
Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.



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 otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe (tylko w niektórych modelach).



5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

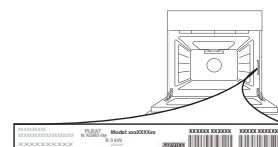
# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlany jest nieaktualny czas.	Awaria zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Należy wyzerować zegar w sposób opisany w rozdziale dotyczącym codziennej eksploatacji.
Drzwiczki nie zamykają się prawidłowo.	Zaczepy bezpieczeństwa znajdują się w złym położeniu.	Upewnić się, że zatrzaski zabezpieczające są ustawione poprawnie, przestrzegając instrukcji demontażu i ponownego montażu przedstawionej w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.



Politykę, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje na temat produktu można znaleźć:

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



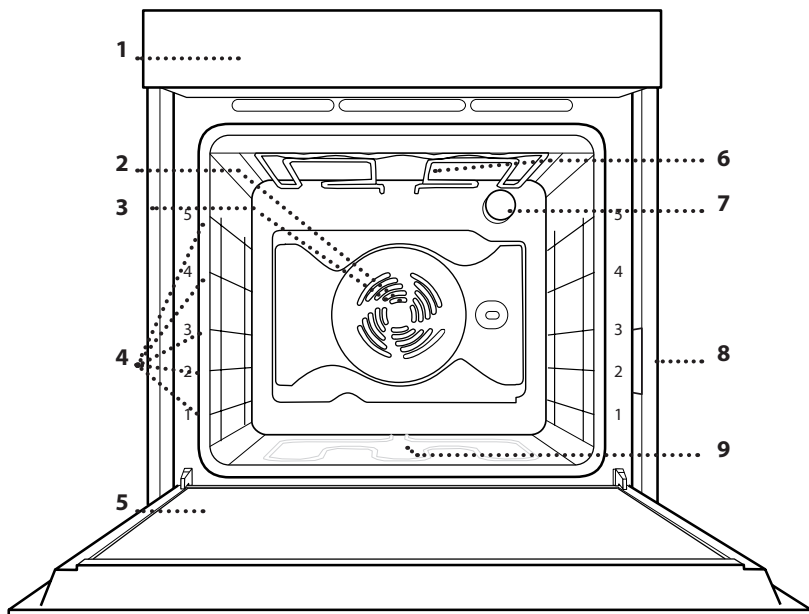

**VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL**

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



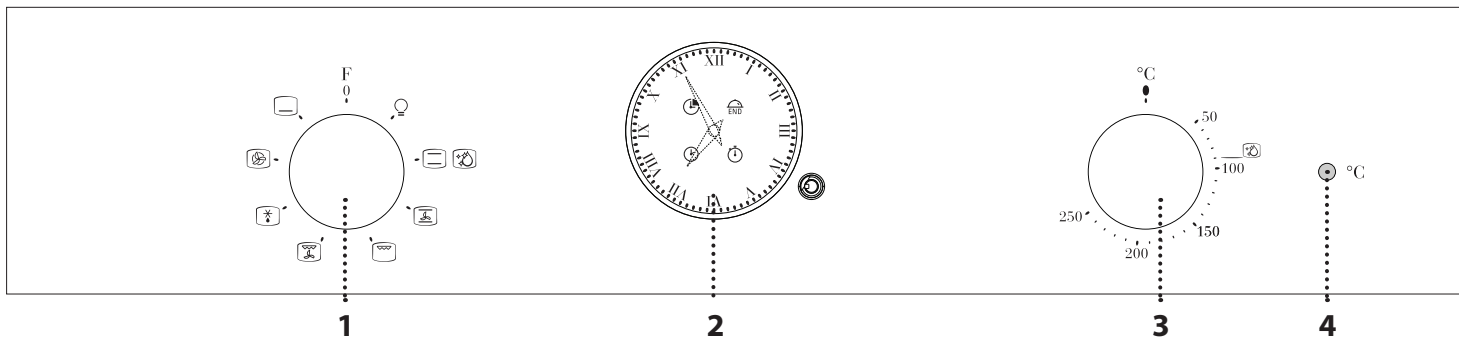
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

## DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Rezistență circulară (nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Ușă
6. Rezistență superioară/grill
7. Bec
8. Plăcuța cu datele de identificare (a nu se demonta)
9. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

## PANOU DE COMANDĂ



### 1. BUTONUL DE SELECTARE

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

### 2. CEAS ANALOGIC

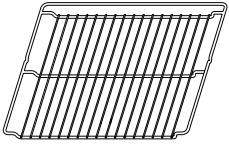
**3. BUTONUL TERMOSTATULUI**  
Rotiți pentru a selecta temperatura dorită.

### 4. LED-UL TERMOSTATULUI/ FUNCȚIEI DE PREÎNCĂLZIRE

Se aprinde pe durata procesului de încălzire. Se stinge odată ce temperatura dorită este atinsă.

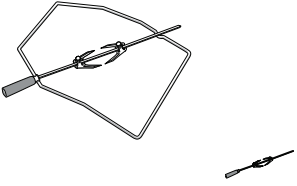
# ACCESORIILE

## GRĂȚAR METALIC



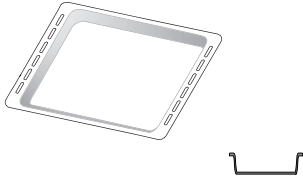
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru țigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor

## ROTISOR\*



Pentru prepararea uniformă a bucăților mari de carne și carne de pasăre.

## TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR\*

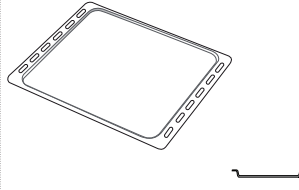


Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

\* Disponibile numai la anumite modele.

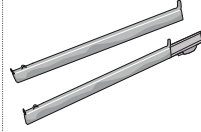
Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat. Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

## TAVĂ DE COPT\*



Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

## GHIDAJE CULISANTE \*



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

## INTRODUCEREA GRĂȚARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca grătarul metalic.

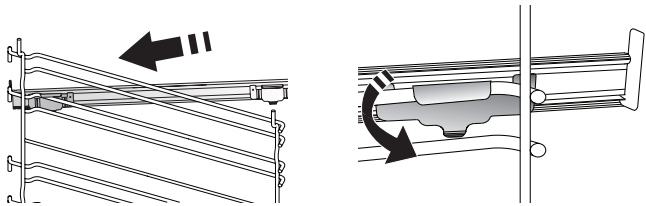
## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR

- Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și apoi trageți ușor partea inferioară din locaș; ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.
- Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.

## MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Demontați ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

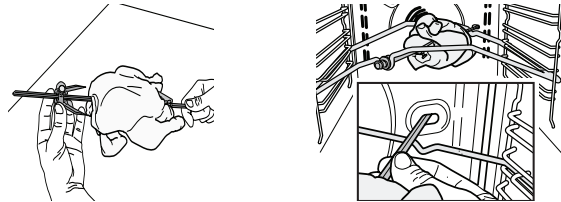
Cuplați clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție. Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei pe ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.



Vă rugăm să rețineți: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

## UTILIZAREA ROTISORULUI (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Împingeți tija prin centrul bucății de carne (legată cu sfoară în cazul cărnii de pasăre) și culisați carnea pe tija până când este poziționată ferm în furcă și nu se mișcă. Împingeți cea de-a doua furcă în bucata de carne și culisați-o până când o menține ferm în poziție. Strângeți șurubul de fixare pentru a se menține în poziție. Introduceți capătul în locașul corespunzător din compartimentul pentru preparare al cuptorului și sprijiniți partea rotunjită pe suportul aferent.



Vă rugăm să rețineți: Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, poziționați tava de colectare a grăsimii scurse dedesubt și adăugați 500 ml de apă. Pentru a evita arsurile provocate de tija fierbinte, manevrați-o apucând numai de mânerul din plastic (care trebuie îndepărtat înainte de a începe procesul de preparare). Utilizarea acestui accesoriu este permisă numai în combinație cu funcția Turbogrill.

# PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

## . ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.









Încălziți cuptorul la 250 °C timp de aproximativ o oră, folosind preferabil funcția „Coacere cu convecție”. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp. Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.


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

## FUNCȚII ȘI UTILIZAREA ZILNICĂ

### 1. SELECȚIA O FUNCȚIE

Pentru a selecta o funcție, rotiți *butonul de selectare* către simbolul aferent funcției dorite.

-  **OPRIRE**  
Pentru oprirea cuptorului.
-  **LUMINĂ**  
Pentru a aprinde becul cuptorului.
-  **CONVENȚIONAL**  
Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.
-  **DIAMOND CLEAN (Numai la anumite modele)**  
Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Această funcție trebuie activată numai atunci când cuptorul este rece și după ce ați turnat 200 ml de apă în partea inferioară a cuptorului. Setati temporizatorul la 30 de minute și temperatura la 90 °C. Odată finalizat ciclul, așteptați aproximativ 15 minute înainte de a deschide ușa.
-  **COACERE CU CONVECȚIE**  
Pentru prepararea cărnii sau coacerea prăjiturilor cu umplutură lichidă pe un singur nivel. Această funcție asigură o bază și o crustă uniforme, aurii și crocante.
-  **GRILL**  
Pentru a frige medaioane, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.
-  **TURBO GRILL**  
Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă. Tija pentru rotisare (dacă intră în dotare) poate fi utilizată cu această funcție.
-  **DECONGELARE**  
Pentru decongelarea mai rapidă a alimentelor.

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




### ÎNCĂLZIRE INFERIOARĂ

poate fi utilizată pentru rumenirea bazei preparatului. Această funcție este recomandată și pentru prepararea lentă, pentru finalizarea procesului de coacere a preparatelor zemoase și pentru prepararea sosurilor concentrate.

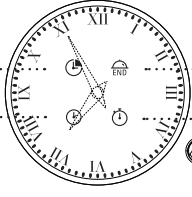
### 2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

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


DIAMOND CLEAN (Dacă intră în dotare)

Pentru a activa funcția de curățare „Diamond Clean”, turnați o cantitate de 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului, apoi rotiți *butonul de selectare* și *butonul termostatului* la pictograma .

### . CEAS ANALOGIC



- 
1. Pictogramă pornire durată de preparare
  2. Pictogramă finalizare durată de preparare
  3. Pictogramă temporizator setat
  4. Coroana ceasului
  5. Pictogramă oră setată

### . SETAREA OREI

Apăsăți de patru ori pe coroana ceasului până când pictograma  clipește pe afișaj. Rotiți coroana ceasului pentru a selecta ora corectă și apoi confirmați apăsând pe coroana ceasului.

Vă rugăm să rețineți: ora va trebui setată la prima utilizare și în urma unei pene de curent.

### . SETAREA DURATEI DE PREPARARE


Pentru a seta lungimea duratei de preparare, trebuie să specificați ora de finalizare a preparării. După selectarea unei funcții și reglarea temperaturii în funcție de necesitățile dumneavoastră, apăsați de două ori pe coroana ceasului până când pictograma  clipește pe afișaj. Rotiți coroana ceasului pentru a seta ora de finalizare a preparării și apoi setați lungimea duratei de preparare. Apăsăți pe coroana ceasului pentru a confirma și începe procesul de preparare: un semnal acustic și clipeirea pictogramei  vă vor avertiza cu privire la finalizarea duratei de preparare.

Vă rugăm să rețineți: cea mai scurtă durată de timp pe care o puteți seta este de 2 minute. Pentru a verifica ora de finalizare a preparării



setată, apăsați o dată pe coroana ceasului în timpul procesului de preparare. Pentru a anula setarea înainte de finalizare, mențineți apăsată coroana ceasului timp de 5 secunde: cuptorul va reveni automat la prepararea manuală. La finalizarea procesului de preparare, mențineți apăsată coroana ceasului timp de 5 secunde pentru a opri semnalul acustic, apoi apăsați din nou o dată pe coroana ceasului pentru a anula toate setările și pentru a reveni la prepararea manuală.

## . TEMPORIZATOR


Când cuptorul este oprit, ceasul analogic poate fi utilizat ca temporizator. Pentru a porni funcția, asigurați-vă că este oprit cuptorul și apăsați de 3 ori pe coroana ceasului: pictograma  va clipi pe afișaj. Rotiți coroana ceasului pentru a seta lungimea dorită, apoi apăsați pe aceasta pentru a porni temporizatorul: un semnal acustic va anunța finalizarea numărării inverse.

Vă rugăm să rețineți: cea mai scurtă durată de timp pe care o puteți seta este de 2 minute. Pentru a opri temporizatorul înainte de finalizare, mențineți apăsată coroana ceasului timp de 5 secunde. Pentru a opri semnalul acustic, apăsați o dată pe coroana ceasului.




















## 3. PREÎNCĂLZIREA

















După ce funcția a fost activată, LED-ul termostatului se va aprinde, semnalând începerea procesului de preîncălzire. La finalul acestui proces, LED-ul termostatului se stinge indicând atingerea temperaturii setate: În acest moment, introduceți alimentele și începeți procesul de preparare.

Vă rugăm să rețineți: introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

Pentru a întrerupe funcția în orice moment, opriți cuptorul, rotiți *butonul de selectare* și *butonul termostatului* la 0 și .

# TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA












REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	GRĂTAR ȘI ACCESORII	
<b>Torturi dospite/pandișpanuri</b>		Da	150 - 175	35 - 90	3	
		Da	150 - 170	30 - 90	4	1
<b>Prăjituri umplute</b> (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere)		Da	150 - 190	30 - 85	3	
		Da	150 - 190	35 - 90	4	1
<b>Fursecuri/prăjiturile</b>		Da	160 - 175	20 - 45	3	
		Da	150 - 175	20 - 45	4	1
<b>Choux à la crème</b>		Da	175 - 200	30 - 40	3	
		Da	170 - 190	35 - 45	4	1
<b>Bezele</b>		Da	100	110 - 150	3	
		Da	100	130 - 150	4	1
<b>Pizza / pâine / focaccia</b>		Da	190 - 250	12 - 50	3	
		Da	190 - 250	20 - 50	4	1
<b>Pizza congelată</b>		Da	250	10 - 15	3	
		Da	250	10 - 20	4	1
<b>Plăcinte picante</b> (plăcintă cu legume, quiche)		Da	175 - 200	35 - 55	3	
		Da	175 - 190	45 - 60	4	1
<b>Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj</b>		Da	175 - 200	20 - 30	3	
		Da	175 - 190	25 - 45	4	1
<b>Lasagna / budinci / paste la cuptor / cannelloni</b>		Da	200	45 - 65	3	

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII	
Miel / vițel / vită / porc 1 kg		Da	200	80 - 110	3	
Pui / iepure / rață 1 kg		Da	200	50 - 100	3	
Curcan / găscă 3 kg		Da	200	80 - 130	2	
Pește la cuptor/in papiotă (fileuri, întreg)		Da	175 - 200	40 - 60	3	
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	175 - 200	50 - 60	2	
Friptură de pui 1-1,3 kg		—	200	55 - 70 *	2	1
		—	250	60 - 80	2	1
Pâine prăjită		—	200	2 - 5	5	
Fileuri/medalioane de pește		—	200	20 - 30 *	4	3
Cârnați/frigărui/coaste/hamburgeri		—	200	30 - 40 *	5	4
Rosbif - puțin făcut 1 kg		—	200	35 - 45 **	3	
Pulpă de miel / but		—	200	60 - 90 **	3	
Cartofi copti		—	200	45 - 55 **	3	
Legume gratinate		—	200	20 - 30	3	
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 ***	4	1
Carne și cartofi		Da	200	45 - 100 ***	4	1
Pește și legume		Da	175	30 - 50 ***	4	1

\* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

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

\*\*\* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

FUNCȚII						
	Convențional	Grill	Turbo Grill	Coacere cu convecție	Aer forțat	
ACCESORIILE						
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt	Rotisor (dacă intră în dotare)	Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă

## RECOMANDĂRI UTILE

### CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Acest tabel indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diverse tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt găsite suficient, treceți la setări mai mari. Utilizați accesoriile din dotare și, preferabil, forme pentru prăjituri și tăvi de copt din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

### PREPARAREA SIMULTANĂ A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Cu ajutorul funcției „Aer forțat”, puteți găti simultan alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare (de exemplu: pește și legume), pe mai multe niveluri. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

# CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

**Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare. Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.**

**Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.**

**Purtați mănuși de protecție. Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.**

## SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

• Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre.  
Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le cu o lavetă uscată.

• Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

## SUPRAFEȚELE INTERIOARE

• După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

• Pentru o curățare optimă a suprafețelor interioare, activați funcția „Diamond Clean”. (Dacă intră în dotare).  
• Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.  
• Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

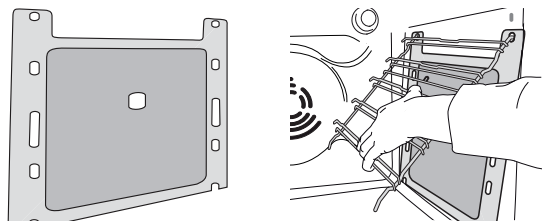
## ACCESORIILE

• După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

## CURĂȚAREA PANOURILOR CATALITICE

(NUMAI LA ANUMITE MODELE)

Acest cuptor poate fi dotat cu garnituri catalitice speciale care facilitează curățarea compartimentului pentru preparare, datorită stratului special cu autocurățare, deosebit de poros și care absoarbe grăsimea și murdăria. Aceste panouri sunt montate pe ghidajele grătarului: La repositionarea și remontarea ghidajelor pentru grătar, asigurați-vă că clemele din partea superioară sunt introduse în orificiile corespunzătoare din panouri.



Pentru utilizarea optimă a proprietăților de autocurățare ale panourilor catalitice, vă recomandăm să încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind funcția „Coacere convecție”. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp. Apoi, lăsați cuptorul să se răcească înainte de îndepărtarea oricăror resturi de alimente cu ajutorul unui burete non-abraziv.

Vă rugăm să rețineți: Folosind agenți de curățare corozivi sau abrazivi, perii aspre, bureți de sârmă sau sprayuri pentru cuptor, puteți deteriora suprafața catalitică și puteți compromite proprietățile de autocurățare.  
Vă rugăm să contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare dacă este necesară înlocuirea panourilor.

## ÎNLOCUIREA BECULUI

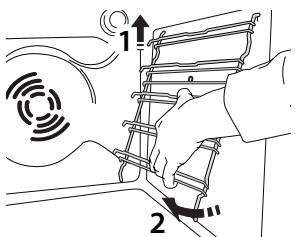
1. Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
2. Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.
3. Conectați din nou aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să rețineți: Utilizați numai becuri cu halogen de 20-40 W/230 ~ V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.  
- Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprente digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

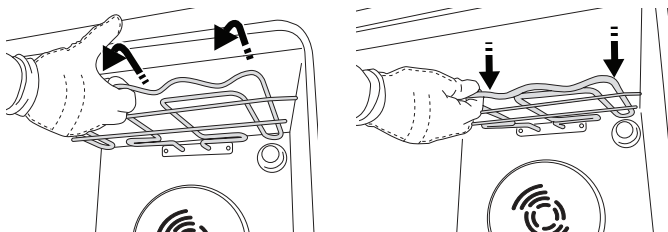
**COBORÂREA REZISTENȚEI SUPERIOARE**

(NUMAI LA ANUMITE MODELE)

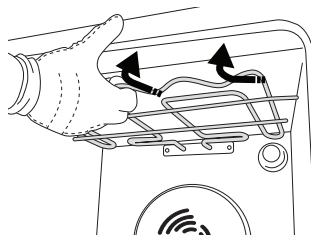
1. Scoateți ghidajele laterale pentru grătar.



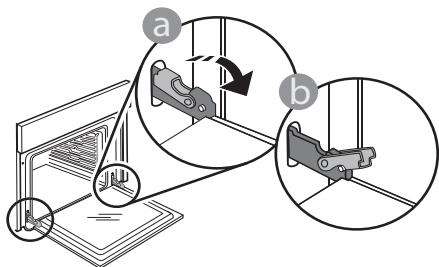
2. Trageți rezistența puțin în față și coborâți-o.



3. Pentru a pune la loc rezistența, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavoastră, având grijă să se sprijine pe suporturile laterale.

**DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII**

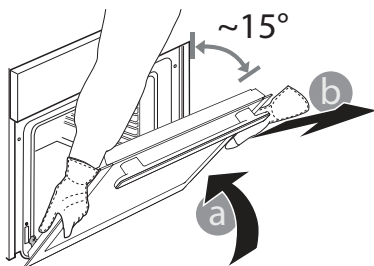
1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



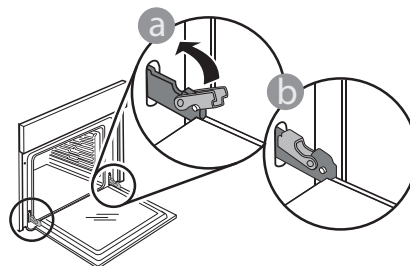
2. Închideți ușa cât de mult posibil.

Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

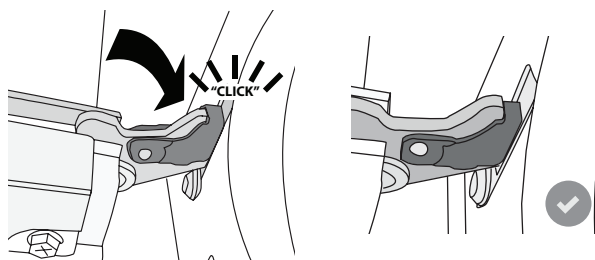
Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.



3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.
4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă (numai la anumite modele).



5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

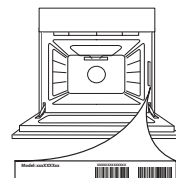
# REMEDIEREA PROBLEMELOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Ora este incorectă.	Pană de curent.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Trebuie să resetați ora conform indicațiilor din capitolul Utilizarea zilnică.
Ușa nu se va închide corespunzător.	Dispozitivele de oprire în siguranță sunt poziționate greșit.	Asigurați-vă că dispozitivele de oprire în siguranță sunt în poziția corectă urmând instrucțiunile pentru demontarea și remontarea ușii din secțiunea „Curățarea și întreținerea”.



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

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







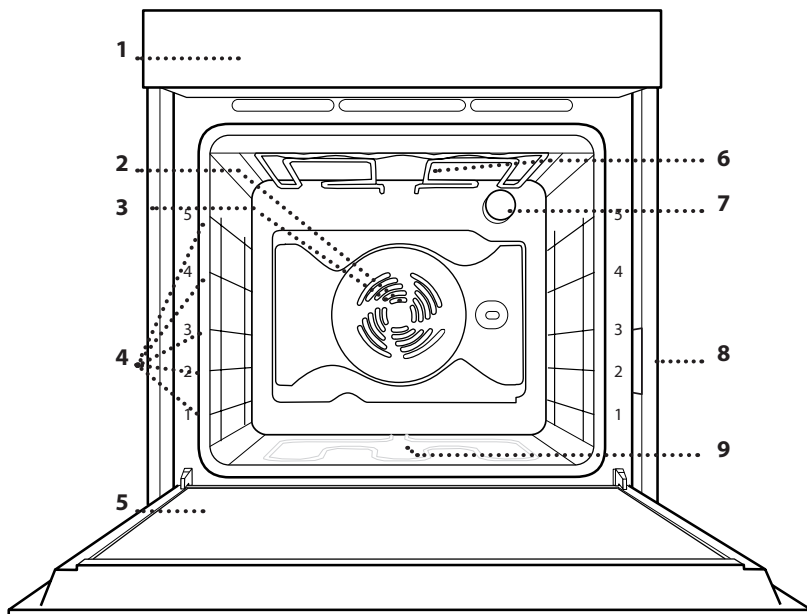
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK  
WHIRLPOOL

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



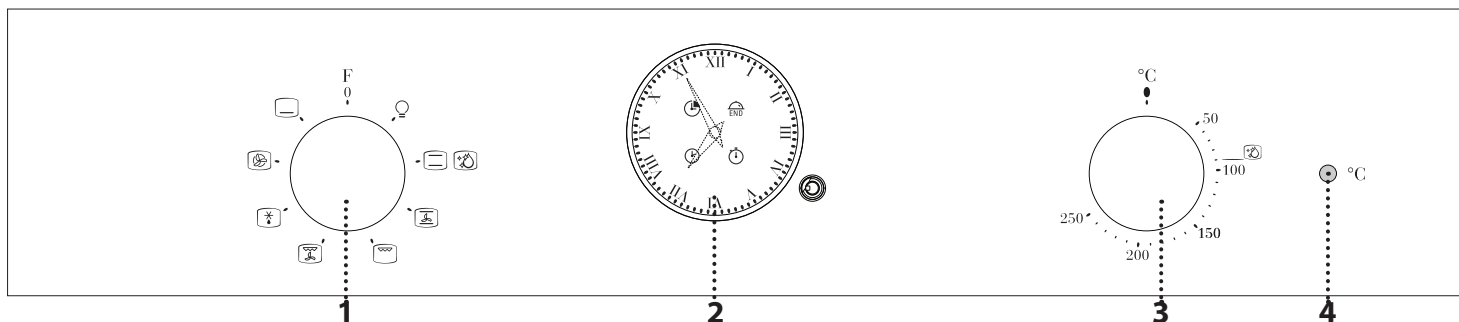
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte  
Bezpečnostné pokyny.

## OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
5. Dvierka
6. Horný ohrevný článok/gril
7. Osvetlenie
8. Výrobný štítok (neodstraňujte)
9. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

## OVLÁDACÍ PANEL



### 1. VOLIACI GOMBÍK

Na zapnutie rúry voľbou funkcie. Rúru vypnete ( ) otočením ovládača do polohy off.

### 2. ANALÓGOVÉ HODINY

### 3. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

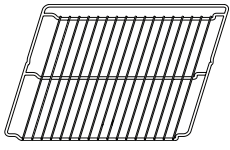
Otáčaním zvolíte požadovanú teplotu.

### 4. LED KONTROLKA TERMOSTATU/PREDOHREVVU

Rozsvieti sa počas prebiehajúceho predohrevu. Vypne sa po dosiahnutí požadovanej teploty.

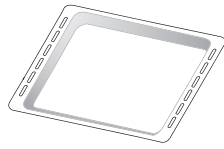
# PRÍSLUŠENSTVO

## ROŠT



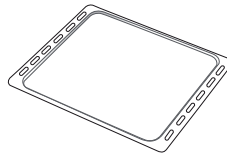
Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre

## NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE\*



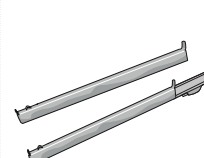
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

## PLECH NA PEČENIE\*



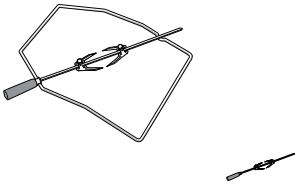
Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, rýb pečených v alobale atď.

## POSUVNÉ BEŽCE \*



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

## OTOČNÝ RAŽEŇ\*



Na rovnomerné opečenie veľkých kusov mäsa a hydiny.

\*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 vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

## VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠŤ

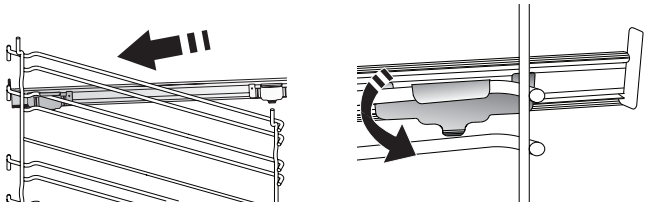
• Vodiace lišty vyberiete tak, že nadvihnete koľajnčky a potom opatrne vytiahnete spodnú časť zo sedla: vodiace lišty teraz možno vybrať.

• Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišt ich najprv znova nasadte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

## NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV (AK SÚ VO VÝBAVE)

Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.

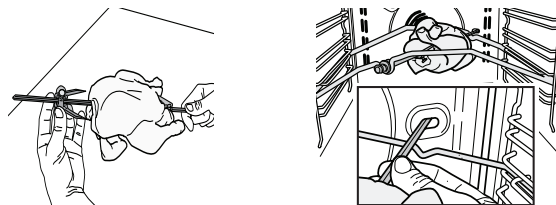
Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto. Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.



Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktovej úrovni.

## POUŽÍVANIE OTOČNÉHO RAŽŇA (AK JE VO VÝBAVE)

Prepichnete ražeň cez stred mäsa (hydiny zviažte šnúrkou) a posuňte mäso po ražni, aby pevne dosadlo na vidlicu a nemohlo sa hýbať. Nasuňte na ražeň druhú vidlicu a posuňte ju, aby pevne pridržala mäso na mieste. Zatiahnite upevňovacie skrutky, aby ste ju upevnili v tejto polohe. Vložte koniec do žliabka v priestore rúry a oprite okrúhlu časť na príslušnú oporu.



Upozornenie: Na zbieranie šťavy, ktorá vzniká pri pečení, vložte pod jedlo odkvapkávaciu nádobu a nalejte do nej 500 ml vody. Aby ste sa nepopálili o horúci ražeň, manipulujte s ním iba pomocou plastovej rúčky (pred pečením ju treba vybrať).

Používanie tohto príslušenstva je dovolené iba v kombinácii s funkciou Turbogril.

# PRVÉ POUŽITIE SPOTREBIČA

## .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 alebo priesvitné fólie a vyberte zvnútra príslušenstvo.











Asi hodinu zohrievajte rúru na 250° C, najlepšie s funkciou Konvekčné pečenie. Rúra musí byť pritom prázdna. Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

# FUNKCIE A KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

## 1. VYBERTE FUNKCIU

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

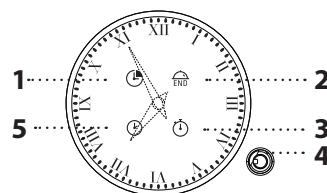
-  **VYPNÚŤ**  
Na vypnutie rúry.
-  **OSVETLENIE**  
Zapnutie vnútorného osvetlenia rúry.
-  **STATICÝ OHREV**  
Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.
-  **DIAMOND CLEAN** (Iba pri niektorých modeloch)  
Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Táto funkcia by sa mala zapnúť, iba keď je rúra studená a na dno rúry ste naliali 200 ml vody. Nastavte časovač na 30 minút a teplotu na 90 °C. Po skončení cyklu počkajte cca 15 minút, až potom otvorte dvierka.
-  **KONVENČNÉ PEČENIE**  
Na pečenie mäsa alebo koláčov s tekutou plnkou na jednej úrovni. Pri tejto funkcii sa jedlo prepeče rovnomerne, dozlatista a dochrumkava zhora i zospodu.
-  **GRIL**  
Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.
-  **TURBO GRIL**  
Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, roast beef, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody. Pri tejto funkcii možno použiť ražeň (ak je priložený).
-  **ROZMRAZOVANIE**  
Na rýchlejšie rozmrazovanie potravín.
-  **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.
-  **SPODNÝ OHREV**  
Vhodný na zhnednutie jedla zospodu. Táto funkcia sa odporúča aj pri pomalom pečení, na dokončovanie prípravy šťavnatých jedál a prípravu koncentrovaných omáčok.

## 2. AKTIVOVANIE FUNKCIE

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


**DIAMOND CLEAN** (Ak je k dispozícii)  
Na aktivovanie čistiacej funkcie „Diamond Clean“ nalejte na dno rúry 200 ml pitnej vody, potom otočte *voliaci gombík* a *gombík termostatu* na ikonku .

## . ANALÓGOVÉ HODINY





1. Ikonka začiatok doby prípravy jedla
2. Ikonka koniec doby prípravy jedla
3. Ikonka nastavenia časovača
4. Nastavovacia korunka hodín
5. Ikonka nastavenie aktuálneho času dňa

## . NASTAVENIE AKTUÁLNEHO ČASU DŇA

Stlačte nastavovaciu korunku hodín štyrikrát, kým na displeji nezačne blikáť ikonka . Otáčaním nastavovacej korunky hodín zvolte správny čas a potvrdte stlačením nastavovacej korunky.


Upozornenie: Pri prvom použití a po výpadku prúdu treba čas znova nastaviť.

## . NASTAVENIE DOBY PRÍPRAVY JEDLA

Na nastavenie doby prípravy jedla je potrebné uviesť čas ukončenia. Po zvolení funkcie a nastavení teploty podľa vašich potrieb dvakrát stlačte nastavovaciu korunku hodín, kým na displeji nezačne blikáť ikonka . Otočením nastavovacej korunky nastavte koniec doby prípravy jedla a potom nastavte dĺžku prípravy jedla. Potvrdte stlačením korunky hodín a začne sa príprava jedla: zvukový signál a blikajúca ikonka  vás upozornia na skončenie času prípravy jedla.

Upozornenie: najkratší čas, ktorý je možné nastaviť, sú 2 minúty. Ak si chcete overiť nastavený čas ukončenia prípravy jedla, jeden raz počas varenia stlačte korunkou hodín. Ak chcete zrušiť nastavenie pred ukončením, 5 sekúnd podržte korunkou hodín stlačenú: rúra sa automaticky vráti do manuálneho režimu. Po skončení prípravy jedla 5 sekúnd podržte korunkou hodín stlačenú, čím vypnete zvukový signál, potom znovu jeden raz nastavovaciu korunkou hodín stlačte, aby ste zrušili všetky nastavenia a vrátili sa do manuálneho režimu.

## . ČASOVAČ

Keď je rúra vypnutá, analógové hodiny možno použiť ako časovač. Ak chcete funkciu aktivovať, presvedčte sa, či je rúra vypnutá, a potom trikrát stlačte korunku hodín. Na displeji bude blikať ikonka . Otočením korunky hodín nastavíte želanú dobu, potom korunku stlačíte, čím sa spustí časomer: zvukový signál vás upozorní na skončenie odpočítavania.


Upozornenie: najkratší čas, ktorý je možné nastaviť, sú 2 minúty. Ak chcete časomer vypnúť pred ukončením, 5 sekúnd podržte korunku hodín stlačenú. Jedným stlačením korunky hodín vypnete zvukový signál.

## 3. PREDOHREV




















Po aktivovaní funkcie sa LED kontrolka termostatu rozsvieti, čím signalizuje, že proces predhrievania sa začal.

Na konci tohto procesu sa LED kontrolka termostatu vypne, čo znamená, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Vložte jedlo do rúry a pokračujte v pečení.

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

Ak chcete funkciu kedykoľvek prerušiť, vypnite rúru, otočte **voliacim gombíkom** a **gombíkom termostatu** na 0 a .

## TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO	
<b>Kysnuté koláče / Piškótové koláče</b>		Áno	150 – 175	35 – 90	3	
		Áno	150 – 170	30 – 90	4	1
<b>Plnené koláče</b> (tvarohový koláč, štrúďľa, jablkový koláč)		Áno	150 – 190	30 – 85	3	
		Áno	150 – 190	35 – 90	4	1
<b>Sušienky / Malé zákusky</b>		Áno	160 – 175	20 – 45	3	
		Áno	150 – 175	20 – 45	4	1
<b>Odpalované cesto</b>		Áno	175 – 200	30 – 40	3	
		Áno	170 – 190	35 – 45	4	1
<b>Snehové pusinky</b>		Áno	100	110 – 150	3	
		Áno	100	130 – 150	4	1
<b>Pizza / chlieb / focaccia</b>		Áno	190 – 250	12 – 50	3	
		Áno	190 – 250	20 – 50	4	1
<b>Mrazená pizza</b>		Áno	250	10 – 15	3	
		Áno	250	10 – 20	4	1
<b>Pikantné koláče</b> (zeleninové, slané)		Áno	175 – 200	35 – 55	3	
		Áno	175 – 190	45 – 60	4	1
<b>Slané a sladké odpalované cesto</b>		Áno	175 – 200	20 – 30	3	
		Áno	175 – 190	25 – 45	4	1
<b>Lasagne / Náky / Zapečené cestoviny / Cannelloni</b>		Áno	200	45 – 65	3	

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO	
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		Áno	200	80 – 110		
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		Áno	200	50 – 100		
Moriak / Hus 3 kg		Áno	200	80 – 130		
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	175 – 200	40 – 60		
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	175 – 200	50 – 60		
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		-	200	55 – 70 *		
		-	250	60 – 80		
Hrianka		-	200	2 – 5		
Rybie filé / Filety		-	200	20 – 30 *		
Klobásky / Kebaby / Rebierka / Hamburgery		-	200	30 – 40 *		
Krvavý roastbeef 1 kg		-	200	35 – 45 **		
Jahňacie stehno / Koleno		-	200	60 – 90 **		
Pečené zemiaky		-	200	45 – 55 **		
Gratinovaná zelenina		-	200	20 – 30		
Lasagne s mäsom		Áno	200	50 – 100 ***		
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 100 ***		
Ryby a zelenina		Áno	175	30 – 50 ***		

\* 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.

FUNKCIE					
	Statický ohrev	Gril	Turbo Gril	Konvekčné pečenie	Vháňaný vzduch
PRÍSLUŠENSTVO					
	Drôtený rošt	Pekáč alebo forma na tortu na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
					Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

## UŽITOČNÉ TIPY

### AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vloženie do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predlži.

### PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Použitím funkcie „Vháňaný vzduch“ môžete súčasne piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.



# 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. Vytierajte suchou handričkou.

• Nepoužívajte korozívne alebo abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho potierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

## VNÚTORNÉ POVRCHY

• Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, najlepšie, ak je ešte teplá, a odstráňte zvyšky jedla alebo škvrny spôsobené zvyškami jedla. V prípade, že sa pri pečení jedla s vysokým obsahom vody vytvorila kondenzácia, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju utrite handričkou alebo špongiou.

• Pre optimálne vyčistenie vnútorných povrchov aktivujte funkciu Diamond Clean. (Ak je k dispozícii).  
• Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.  
• Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

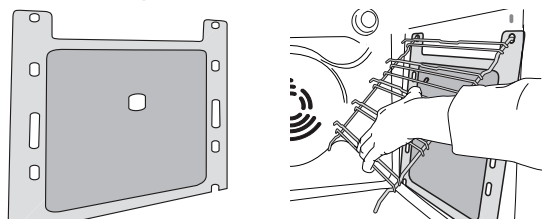
## PRÍSLUŠENSTVO

• Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedla 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 masť 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 kef, 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.

## VÝMENA ŽIAROVKY

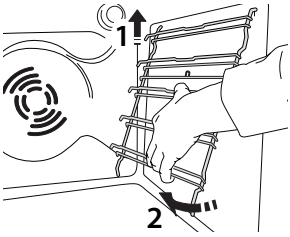
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.
3. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 20 – 40 W / 230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.  
- Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

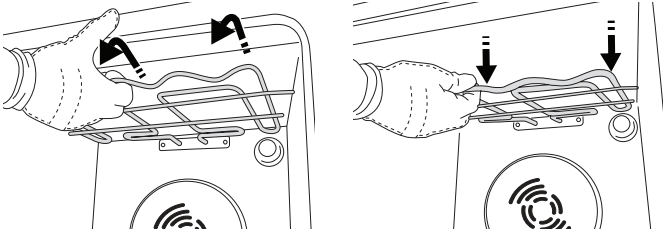
## SPUSTITE VRCHNÉ OHRIEVACIE TELESO

(IBA V NIEKTORÝCH MODELOCH)

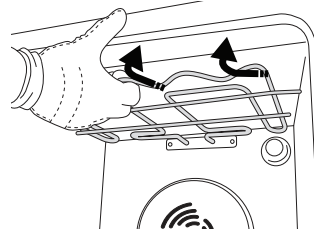
1. Vyberte bočné vodiace lišty.



2. Povyťahnite ohrevný článok a spustte ho.

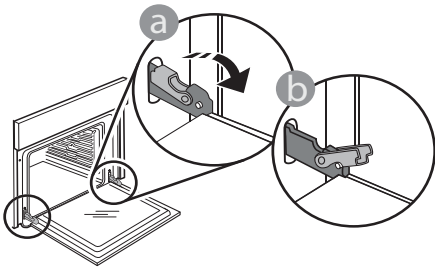


3. Aby ste ohrevný článok opäť namontovali na miesto, nadvihnite ho miernym potiahnutím k sebe, uistite sa, že sa opiera o bočné podpery.



## VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

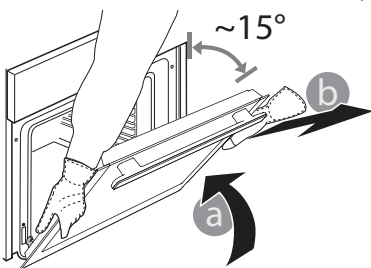
1. Ak chcete dverka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dverka, pokiaľ to ide.

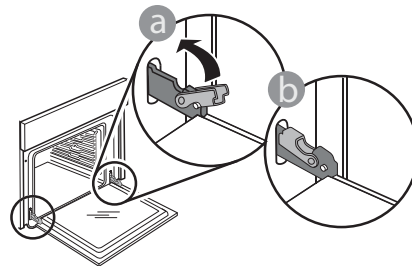
Pevne dverka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.

Dverka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvolnia. Dverka odložte nabok na mäkký povrch.

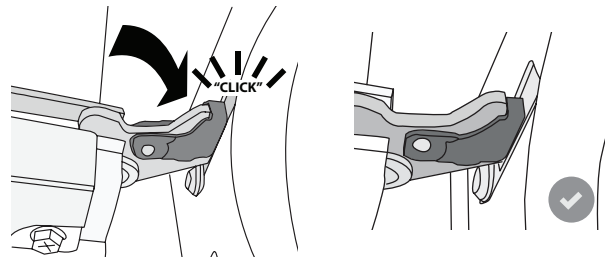


3. Dverka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dverka spustite a potom celkom otvorte. Úchytka sklopíte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytka v správnej polohe (iba pri niektorých modeloch).



5. Skúste dverka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dverka mohli poškodiť.

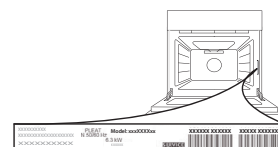
# RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Čas je nesprávny.	Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Je potrebné resetovať čas, ako je uvedené v kapitole Každodenné používanie.
Dvierka sa poriadne nezatvárajú.	Bezpečnostné úchytky sú v nesprávnej polohe.	Presvedčte sa, či sú bezpečnostné úchytky v správnej polohe, podľa pokynov na vyberanie a vkladanie dvierok v časti Čistenie a údržba.



## Zásady, štandardnú dokumentáciu a doplňujúce informácie o produkte nájdete

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





ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ ФІРМИ

WHIRLPOOL

Для отримання більш повної допомоги

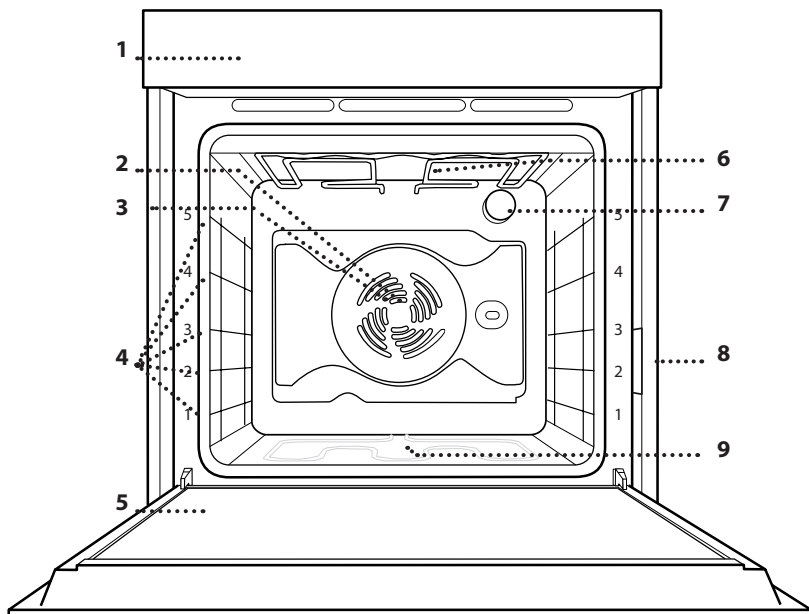
зарєєструйте свій прилад на сайті

[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



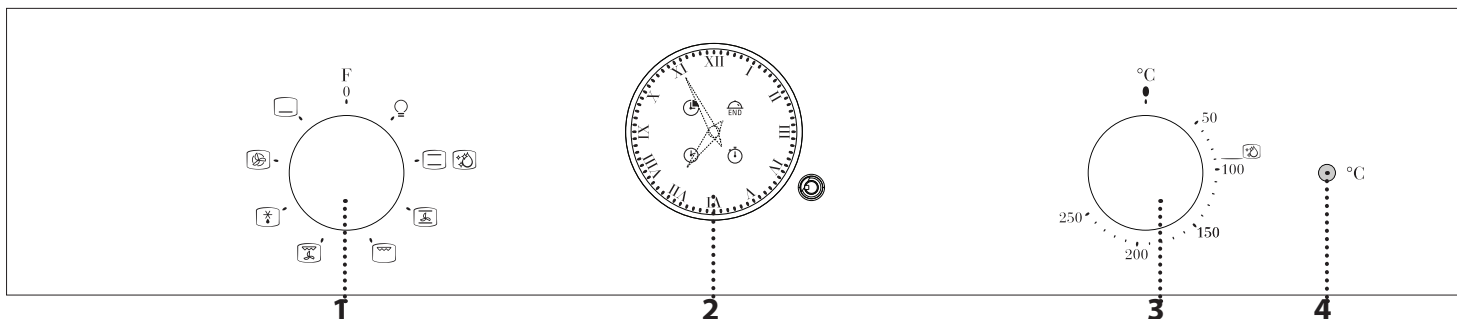
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

## ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
4. Напрявні для решітки (рівень вказано на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент/гриль
7. Лампочка
8. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
9. Нижній нагрівальний елемент (не видно)

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



### 1. РУЧКА ВИБОРУ

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

### 2. АНАЛОГОВИЙ ГОДИННИК

### 3. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

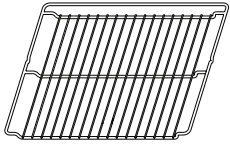
Поверніть кнопку, щоб вибрати бажану температуру.

### 4. СВІТЛОДІЮДНИЙ ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПОПЕРЕДНЬОГО НАГРІВАННЯ

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

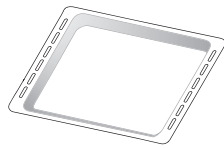
# ПРИЛАДДЯ

## РЕШІТКА



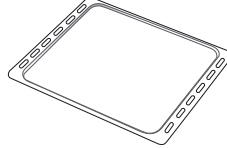
Використовується для приготування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду

## ПІДДОН\*



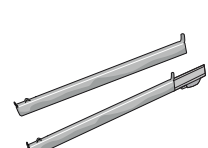
Використовується у якості дека для приготування м'яса, риби, овочів, фокаччі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

## ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ\*



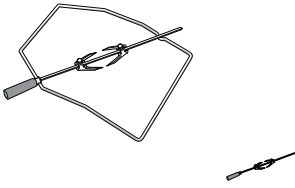
Використовується для приготування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

## ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ\*



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

## РОЖЕН\*



Для рівномірного смаження великих шматків м'яса або птиці.

\* Доступно лише на деяких моделях.

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

## ВСТАВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Вставте решітку горизонтально за допомогою напрямних для решітки таким чином, щоб бік із піднятими краями був повернутий догори.

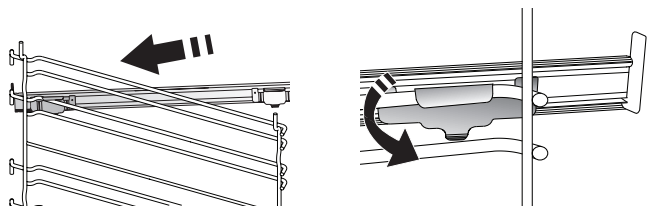
Інше приладдя, таке як піддон і деко для випікання, вставляється горизонтально, так само як решітка.

## ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

- Щоб зняти напрямні для решітки, підніміть їх, а потім обережно витягніть нижню частину з гнізда: тепер напрямні для решітки можна зняти.
- Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для приготування, а потім опустіть на місце в нижнє гніздо.

## ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ (ЗА НАЯВНОСТІ)

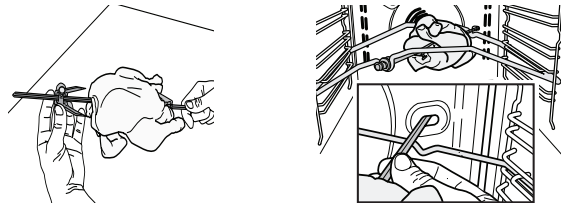
Витягніть напрямні для решітки з духової шафи і зніміть захисні пластмасові елементи з телескопічних напрямних. Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. Опустіть на місце інший затискач. Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для полицки. Переконайтеся, що полози можуть вільно рухатися. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж самому рівні.



Зверніть увагу: Телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

## ВИКОРИСТАННЯ РОЖНА (ЗА НАЯВНОСТІ)

Устроміть рожен у центр шматка м'яса (якщо це птиця, зв'яжіть її шпагатом) і просуньте шматок м'яса по рожну, поки він не буде міцно закріплений на виделці та не зможе рухатися. Надягніть другу виделку на рожен і просуньте її по рожну, поки вона не буде міцно утримувати шматок м'яса на місці. Затягніть кріпильний гвинт, щоб закріпити її на місці. Вставте кінець рожна до заглиблення у відсіку для готування духової шафи та покладіть закруглену частину на відповідну опору.



Зверніть увагу: Для збирання соку, що витікає під час готування, поставте знизу піддон і налійте у нього 500 мл води. Щоб не обпектися, коли рожон гарячий, тримайте його лише за пластикову ручку (яку необхідно зняти перед готуванням). Використання цього приладдя передбачено лише в комбінації з функцією «Турбогриль».



# ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

## ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

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











Розігрівайте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години, бажано з використанням функції «Випікання з конвекцією». При цьому духовна шафа має бути порожньою. Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

# ФУНКЦІЇ І ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

## 1. ВИБІР ФУНКЦІЇ


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

-  **ВИМК.**  
Для вимкнення духової шафи.
-  **СВІТЛО**  
Для увімкнення освітлення духової шафи.
-  **СТАНДАРТНИЙ**  
Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.
-  **DIAMOND CLEAN** (лише в деяких моделях)  
Дія пари, що вивільнюється у цьому спеціальному низькотемпературному циклі чищення, дозволяє легко видаляти бруд і залишки їжі. Цю функцію слід активувати лише коли духовна шафа холодна, попередньо наливши 200 мл води на дно духової шафи. Встановіть таймер на 30 хвилин та температуру на 90°C. Щойно цикл буде завершений, почекайте приблизно 15 хвилин перед тим як відкривати двері.
-  **ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ**  
Для приготування м'яса або випікання пирогів із рідкою серединою на одній полиці. Завдяки цій функції на ваших стравах утвориться приваблива та смачна золотиста скоринка.
-  **ГРИЛЬ**  
Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.
-  **ТУРБОГРИЛЬ**  
Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбїфів, курок). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 500 мл питної води. Рожен для смаження (за наявності) можна використовувати з цією функцією.
-  **РОЗМОРОЖУВАННЯ**  
Для швидкого розморожування їжі.
-  **КОНВЕКЦІЯ**  
Для приготування різних продуктів із однаковою температурою приготування на декількох полицках (максимум трьох) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.
-  **НИЖНЄ НАГРІВАННЯ**  
Призначено для підрум'янювання нижньої частини страви. Цю функцію також рекомендується використовувати для повільного готування, доведення до готовності соковитих страв і приготування соусних концентратів.

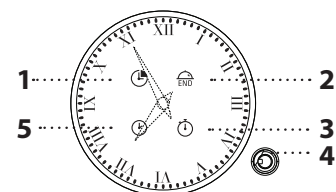
## 2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

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

DIAMOND CLEAN (за наявності)


Щоб активувати функцію очищення «Diamond Clean», налейте 200 мл питної води в нижню частину духової шафи, поверніть *ручку вибору* і *ручку термостата* на значок .

## . АНАЛОГОВИЙ ГОДИННИК




1. Значок початку часу приготування
2. Значок завершення часу приготування
3. Значок установа таймера зворотного відліку
4. Голівка заведення годинника
5. Значок установа часу доби

## . УСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ДОБИ

Натискайте голівку заведення годинника чотири рази, поки на дисплеї не почне блимати значок . Поверніть голівку заведення годинника для встановлення поточного часу. Після цього підтвердіть значення часу, натиснувши голівку заведення годинника.


Зверніть увагу: Установа часу здійснюється при першому використанні, а також після перебоїв з енергопостачанням.

## . ВСТАНОВЛЕННЯ ТРИВАЛОСТІ ПРИГОТУВАННЯ

Для встановлення тривалості слід задати час завершення приготування. Після вибору функції та налаштування температури відповідно до ваших потреб двічі натискайте на голівку заведення годинника, поки на дисплеї не почне блимати значок . Повертайте голівку заведення годинника для встановлення часу завершення готування, після чого задайте тривалість приготування. Натисніть голівку заведення годинника для підтвердження вибору та початку приготування: коли час приготування завершиться, пролунає звуковий сигнал та почне блимати значок .

Зверніть увагу: Мінімальний час, який можна встановити, становить 2 хвилини. Щоб перевірити налаштування часу завершення приготування, натисніть голівку заведення годинника один раз протягом процесу готування. Щоб скасувати налаштування до завершення приготування, натисніть та не відпускайте голівку заведення годинника протягом 5 секунд: духовна шафа автоматично повернеться до ручного режиму приготування. Коли процес приготування завершиться, натисніть та не відпускайте голівку заведення годинника протягом 5 секунд, щоб вимкнути звуковий сигнал. Після цього натисніть голівку заведення годинника ще раз, щоб скасувати всі налаштування та повернутися до ручного режиму приготування.

## . ТАЙМЕР

Коли духову шафу вимкнено, аналоговий годинник можна використовувати як таймер зворотного відліку. Щоб запустити цю функцію, переконайтеся, що духову шафу вимкнено, і натисніть голівку заведення годинника тричі: на дисплеї почне блимати значок . Повертайте голівку заведення годинника для встановлення бажаної тривалості приготування, після чого натисніть голівку для запуску таймера. Коли відлік буде завершено, пролунає звуковий сигнал.



Зверніть увагу: Мінімальний час, який можна встановити, становить 2 хвилини. Щоб вимкнути таймер до завершення його відліку, натисніть та не відпускайте голівку заведення годинника протягом 5 секунд. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть голівку заведення годинника один раз.

## 3. ПРОГРІВАННЯ
















































Коли функцію буде активовано, увімкнеться індикатор термостата, сигналізуючи про те, що почався процес попереднього нагрівання.

В кінці цього процесу індикатор термостата вимкнеться, що свідчитиме про те, що духову шафу досягла встановленої температури: У цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

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

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

## ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ	
Пирого з дріжджового тіста / бісквіти		Так	150 - 175	35 - 90		
		Так	150 - 170	30 - 90		
Пирого з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		Так	150 - 190	30 - 85		
		Так	150 - 190	35 - 90		
Печиво / тістечка		Так	160 - 175	20 - 45		
		Так	150 - 175	20 - 45		
Заварні тістечка		Так	175 - 200	30 - 40		
		Так	170 - 190	35 - 45		
Безе		Так	100	110 - 150		
		Так	100	130 - 150		
Піца / хліб / фокача		Так	190 - 250	12 - 50		
		Так	190 - 250	20 - 50		
Заморожена піца		Так	250	10 - 15		
		Так	250	10 - 20		
Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)		Так	175 - 200	35 - 55		
		Так	175 - 190	45 - 60		
Воловани / печиво з листкового тіста		Так	175 - 200	20 - 30		
		Так	175 - 190	25 - 45		
Лазанья / відкриті пироги / запіканки з макаронами / Канелоні		Так	200	45 - 65		

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ	
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг		Так	200	80 - 110	3	
Курятина / кролятина / качатина 1 кг		Так	200	50 - 100	3	
Індичка / гуска 3 кг		Так	200	80 - 130	2	
Запечена риба / у пергаменті (філе, ціла)		Так	175 - 200	40 - 60	3	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	175 - 200	50 - 60	2	
Смажене курча 1-1,3 кг		-	200	55 - 70 *	2	1
		-	250	60 - 80		1
Тост		-	200	2 - 5	5	
Рибне філе / стейки		-	200	20 - 30 *	4	3
Ковбаски / кебаби / поребрини / гамбургери		-	200	30 - 40 *	5	4
Ростбіф з кров'ю 1 кг		-	200	35 - 45 **	3	
Ніжка ягняти / гомілки		-	200	60 - 90 **	3	
Смажена картопля		-	200	45 - 55 **	3	
Овочева запіканка		-	200	20 - 30	3	
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100 ***	4	1
М'ясо з картоплею		Так	200	45 - 100 ***	4	1
Риба з овочами		Так	175	30 - 50 ***	4	1

\* Переверніть страву через половину часу приготування.

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

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

ФУНКЦІЇ					
	Традиційно	Гриль	Турбогриль	Випікання з конвекцією	Примусова вентиляція
ПРИЛАДДЯ					
	Решітка	Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Рожен (за наявності)
					Піддон з 500 мл води

## КОРИСНІ ПОРАДИ

### ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

В таблиці наведені найкращі функції, приладдя та рівні для приготування різних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Вказані температура та час готування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та листам темного кольору. Ви також можете користуватися сковорідками та приладдям із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

### ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

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

# ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охололо. 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

• Протирайте поверхні вологою тканиною з мікрОВОлокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-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 і потім очистіть її, поки вона ще тепла, щоб видалити осад або плями від залишків їжі. 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.

• Активуйте функцію «Diamond Clean» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь. (за наявності).  
• Скло дверцят мийте відповідним рідким м'яким засобом.  
• Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати.

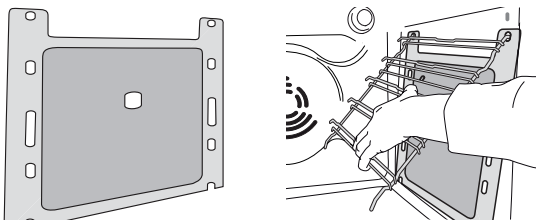
## ПРИЛАДДЯ

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

## ОЧИЩЕННЯ КАТАЛІТИЧНИХ ПАНЕЛЕЙ

(ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

Ця духову шафу 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 духову шафу має бути порожньою. Потім, перш ніж видалити 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.

## ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

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

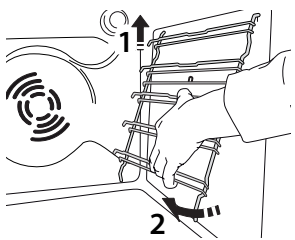
Зверніть увагу: Використовуйте лише галогенові лампи типу G9, 20-40 Вт/230 ~ В, Т300°C. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для загального освітлення приміщень (Постанова ЄС 244/2009). Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування.

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

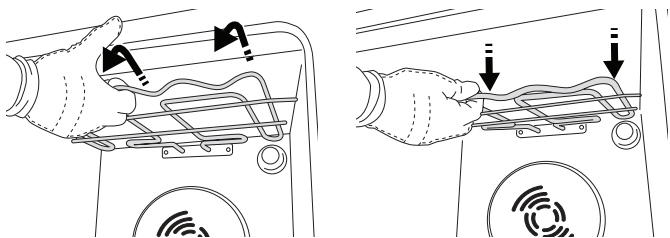
## ОПУСКАННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТУ

(ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

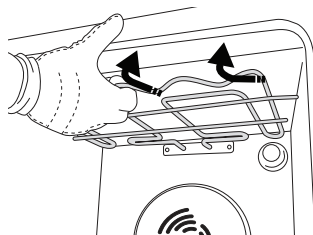
1. Зніміть бічні напрямні для решітки.



2. Трохи витягніть нагрівальний елемент і опустіть його.

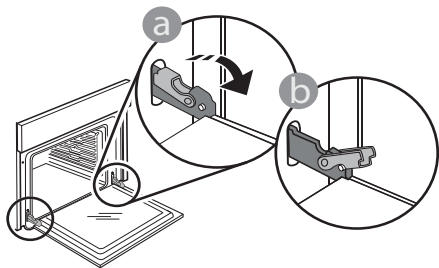


3. Щоб перемістити нагрівальний елемент, підніміть його, трохи потягнувши на себе, і переконайтеся, що він спирається на бокові опори.



## ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

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

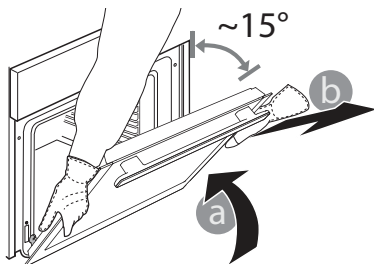


2. Зачиніть дверцята до упору.

Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.

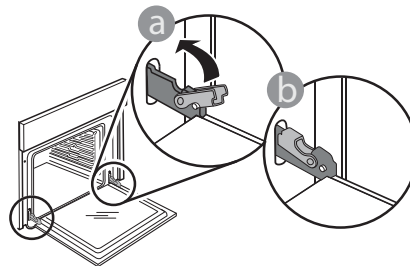
Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх угору, поки вони не звільняться зі свого гнізда.

Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

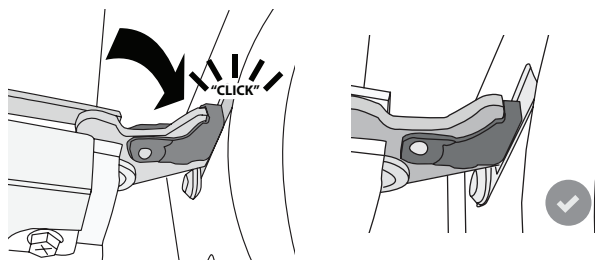


3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.

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



Прикладіть невеликий тиск, щоб переконатися, що засувки знаходяться в правильному положенні (лише в деяких моделях).



5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

# 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 несправність залишилася.
Невірно відображається час дня.	Відключення живлення.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Необхідно скинути час дня, як це зазначено в розділі «Щоденне використання».
Дверцята не зачиняються належним чином.	Запобіжні засувки знаходяться у неправильному положенні.	Переконайтеся, що запобіжні засувки знаходяться у правильному положенні, дотримуючись інструкцій зі зняття і встановлення дверцят у розділі «Очищення і технічне обслуговування».



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

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

