



Whirlpool OMK58CU1SB Owner's Manual

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18

19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68

69

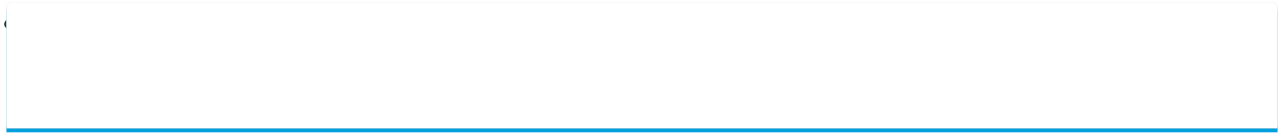
70

71

72

Table Of Contents

73



•

[Table of Contents](#)



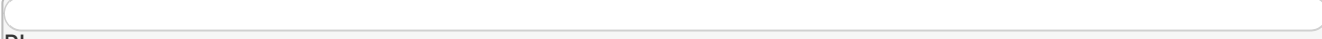
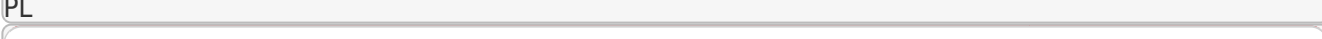
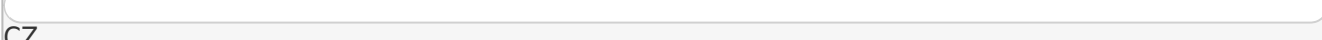
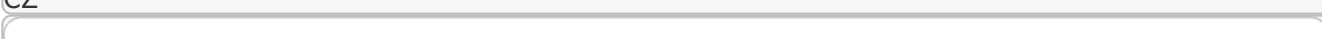
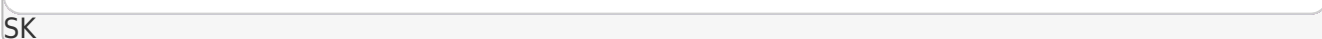
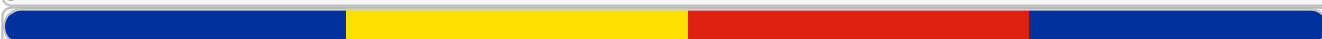
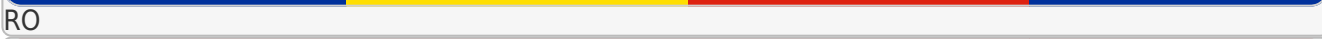
-

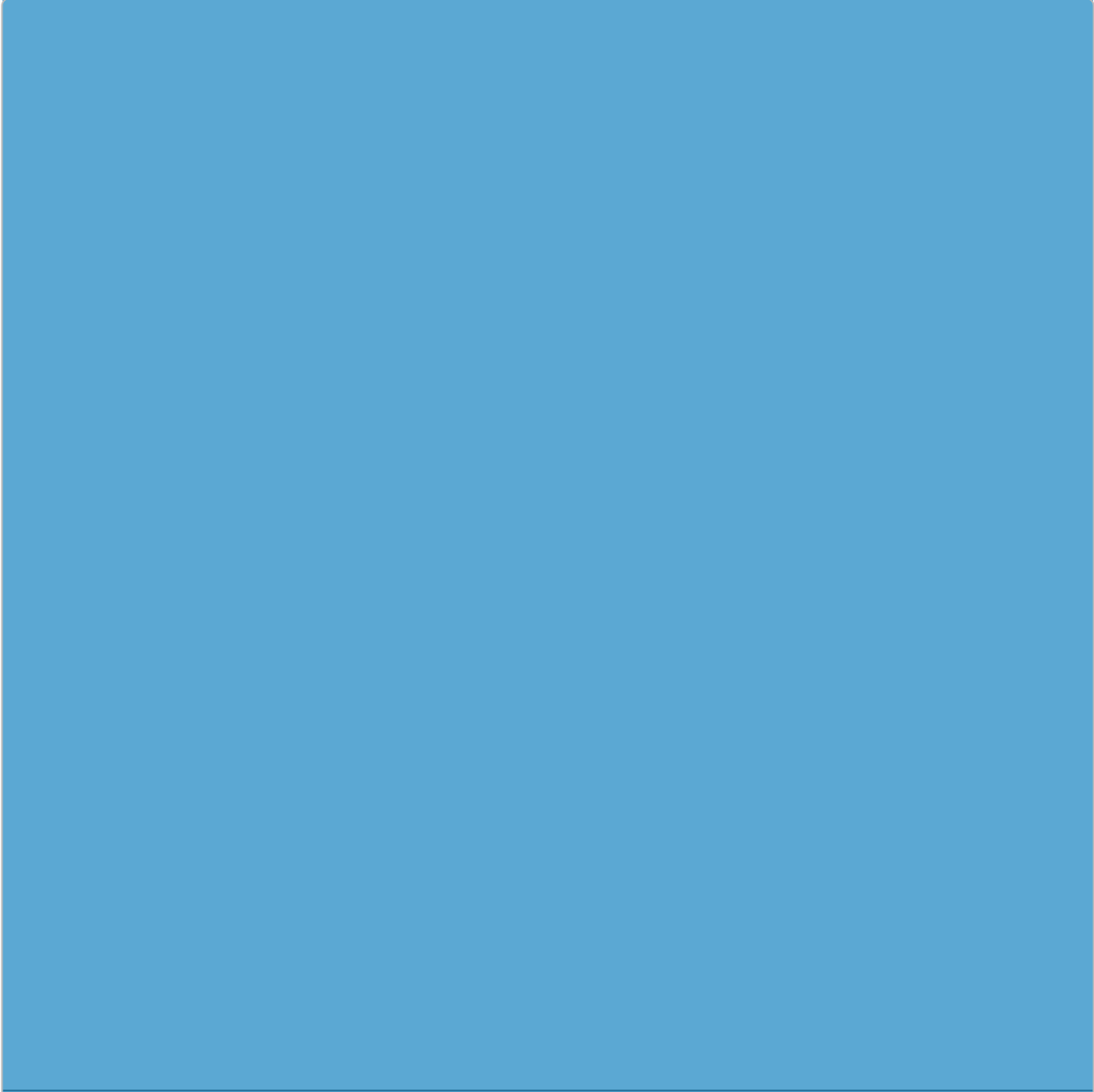
Troubleshooting

•

Bookmarks

Available languages

-  EN
-  PL
-  CZ
-  SK
-  RO
-  LT
-  UA
-  LV
- 



More

Quick Links

[Download this manual](#)



Owner's Manual

THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.



PRODUCT DESCRIPTION

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

CONTROL PANEL DESCRIPTION

- 1



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function.

Turn to the

position to switch

the oven off.

2. LIGHT

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

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

3

4

2

3. SETTING THE TIME

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer.

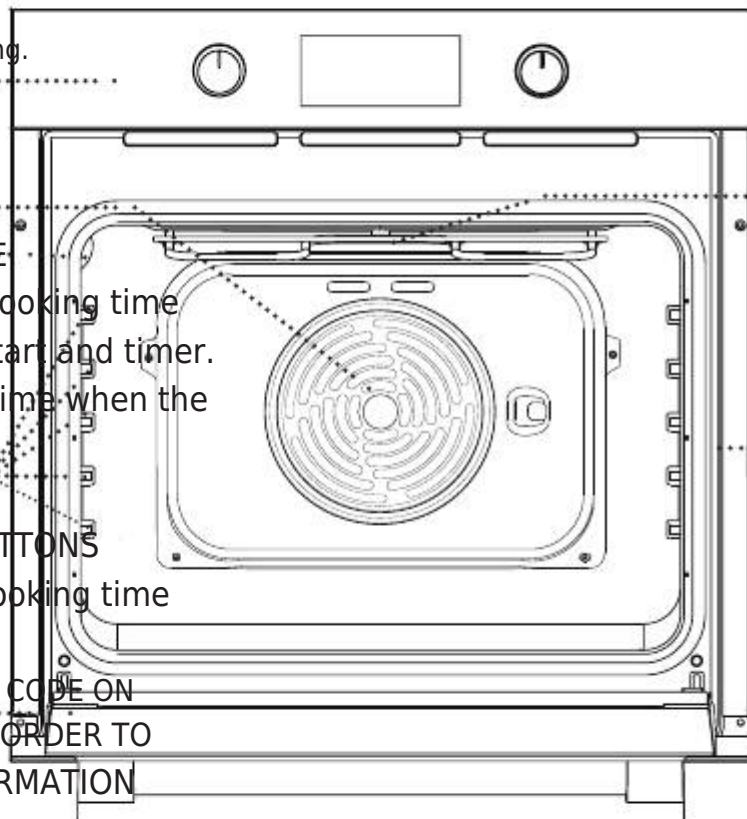
For displaying the time when the oven is off.

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION



1. Control panel

2. Fan and circular heating element (not visible)

3. Lamp

4. Shelf guides

6

(the level is indicated on the wall of the cooking compartment)

5. Door

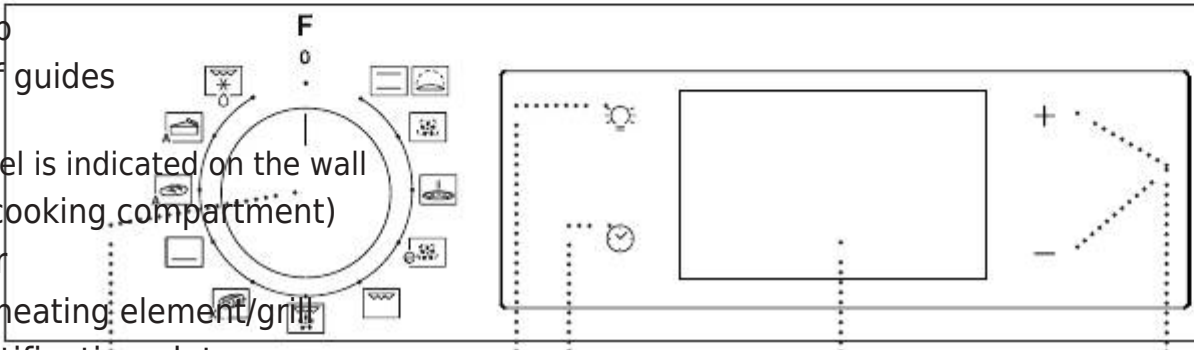
6. Top heating element/grill

7. Identification plate

(do not remove)

7

5



6. THERMOSTAT KNOB

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



EN



6

1

[Table of Contents](#)

[Next Page](#)

1
2
3
4
5

Related Manuals for Whirlpool OMK58CU1SB

[Oven Whirlpool OMK58CU1SB Manual](#)

(21 pages)

[Oven Whirlpool OMR55CU1B Manual](#)

(17 pages)

[Oven Whirlpool AKZ9 6270 IX Manual](#)

(33 pages)

[Oven Whirlpool AKZ9 9480 NB Manual](#)

(45 pages)

[Oven Whirlpool OMK58CU1SX Quick Manual](#)

(25 pages)

[Oven Whirlpool OMK58HU1X Manual](#)

(37 pages)

[Oven Whirlpool OMK58HR0X Manual](#)

(16 pages)

[Oven Whirlpool OMK58HR0X Owner's Manual](#)

(57 pages)

[Oven Whirlpool OMK58HU1B Manual](#)

(33 pages)

[Oven Whirlpool AKZ9 6220 WH Manual](#)

(29 pages)

[Oven Whirlpool OMR58HU1X Quick Manual](#)

(113 pages)

[Oven Whirlpool OMK38HU0B User Manual](#)

(24 pages)

[Oven Whirlpool OMR58HU1B Owner's Manual](#)

(136 pages)

[Oven Whirlpool OMR35HR0X Manual](#)

(33 pages)

[Oven Whirlpool OMSR58RU0SX Quick Manual](#)

(9 pages)

[Oven Whirlpool OMSK58CU1SB Manual](#)

(21 pages)

Summary of Contents for Whirlpool OMK58CU1SB

Page 1 THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT In order to receive a more complete assistance, please PLEASE SCAN THE QR CODE ON register your product on [www . whirlpool . eu/](http://www.whirlpool.eu) register YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

Page 2: Inserting The Wire Shelf And Other Accessories

ACCESSORIES WIRE SHELF DRIP TRAY * BAKING TRAY * SLIDING RUNNERS * Use to cook food or as a Use as an oven tray Use for cooking all bread and To facilitate inserting or support for pans, cake tins for cooking meat, fish, pastry products, but also for removing accessories.

[Page 3: Daily Use](#)

FUNCTIONS CONVENTIONAL of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water. For cooking any kind of dish on one shelf only. MAXI COOKING RISING For cooking large joints of meat (above 2.5kg). For helping sweet or savoury dough to rise We recommend turning the meat over during effectively.

[Page 4: Programming Cooking](#)

temperature and function used. In any case, the product SETTING THE TIMER should be considered to be off when the pointer on the This option does not interrupt or program cooking selection knob is at but allows you to use the display as a timer, either PROGRAMMING COOKING during while a function is active or when the oven is off.

[Page 5: Cooking Table](#)

COOKING TABLE RECIPE FUNCTION PREHEAT TEMPERATURE (°C) DURATION (Min) LEVEL AND ACCESSORIES 30 - 50 30 - 50 Leavened cakes 40 - 60 160 - 200 35 - 90 Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie) 160 - 200 40 - 90 25 - 35 25 - 35 Biscuits / tartlets...

[Page 6: Cleaning And Maintenance](#)

RECIPE FUNCTION PREHEAT TEMPERATURE (°C) DURATION (Min) LEVEL AND ACCESSORIES Sausages / kebabs / spare ribs / 15 - 30 * hamburgers 200 - 220 55 - 70 ** Roast chicken 1-1,3 kg 200 - 210 35 - 50 ** Roast beef rare 1 kg 200 - 210 60 - 90 **...

[Page 7: Removing And Refitting The Door](#)

REMOVING AND REFITTING THE DOOR ~15° 1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position. ~60° 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.

[Page 8: Troubleshooting](#)

- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website docs . whirlpool . eu 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.

[Page 9: Popis Produktu](#)

DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL ABYSTE ZÍSKALI VÍCE INFORMACÍ, Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na [www . whirlpool . eu/ register](http://www.whirlpool.eu/register) NASKENUJTE PROSÍM QR KÓD NA VAŠEM SPOTŘEBIČI Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtete bezpečnostní...

[Page 10: Před Prvním Použitím](#)

PŘÍSLUŠENSTVÍ ROŠT HLUBOKÝ PLECH* PLECH NA PEČENÍ* POSUVNÉ DRÁŽKY * Použití: k pečení pokrmů Použití: jako plech pro Použití: k pečení chleba Pro usnadnění vkládání nebo jako podložka pro účely pečení masa, ryb, a pečiva, jakož i přípravě a vyjímání příslušenství. nádoby, dortové formy a jiné zeleniny, chlebového pečiva pečeného masa, ryb žáruvzdorné...

[Page 11](#) FUNKCE TRADIČNÍ MAXI COOKING Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). roštu. Během přípravy doporučujeme masem otáčet, aby bylo zajištěno důkladné a rovnoměrné zhnědnutí na KYNUTÍ obou stranách. Rovněž doporučujeme maso často Napomáhá sladkému nebo slanému těstu podlévat, aby nedošlo k jeho přílišnému vysušení.

[Page 12: Nastavení Časovače](#)

PROGRAMOVÁNÍ PEČENÍ NASTAVENÍ ČASOVAČE Před zahájením naprogramování vaření musíte zvolit Tato volba nepřerušuje nebo nenastavuje vaření, ale funkci. umožní vám použít displej jako časovač, buď během aktivní funkce, nebo u vypnuté trouby. DOBA TRVÁNÍ Tiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ikona Tiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ikona a „00:00“.

[Page 13](#) TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY ÚROVEŇ RECEPT FUNKCE PŘEDEHŘEV TEPLOTA (°C) DOBA TRVÁNÍ (Min) A PŘÍSLUŠENSTVÍ 30-50 30-50 Kynuté koláče 40-60 160-200 35-90 Koláč s náplní (tvarohový koláč - cheesecake, 160-200 40-90 závin, ovocný koláč) 25-35 25-35

Čajové pečivo / ovocné koláčky 35–45 180–210 30–40 Choux buns (Odpalované...

[Page 14: Čištění A Údržba](#)

ÚROVEŇ RECEPT FUNKCE PŘEDEHŘEV TEPLOTA (°C) DOBA TRVÁNÍ (Min) A PŘÍSLUŠENSTVÍ –
230–250 15–30 * Rybí filé / plátky Klobásy/kebab/žebírka/ – 15–30 * hamburgery 200–220
55–70 ** Pečené kuře 1–1,3 kg 200–210 35–50 ** Krvavý rostbíf 1 kg 200–210 60–90 ** Jehněčí
kýta/koleno 200–210 35–55 Pečené...

[Page 15](#) DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK ~15° 1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde ~60° k jejich odjištění. nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část. 4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplno otevřete.

[Page 16: Odstraňování Závad](#)

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

[Page 17: Tootte Kirjeldus](#)

Owner's Manual TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade TÄPSEMA TEABE SAAMISEKS aadressil www.whirlpool.eu/register SKANNIGE OMA SEADME QR- KOOD Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend. TOOTE KIRJELDUS 1. Juhtpaneel 2. Ventilaator ja ringikujuline kütteelement (pole nähtaval) 3.

[Page 18](#) TARVIKUD TRAASTREST TILKUMISALUS * KÜPSETUSPLAAT* LIUGSIINID * Toidu küpsetamiseks või Kasutamiseks ahjuplaadina liha, Ahjusaia ja saiakeste Tarvikute ahju panemise pannide, koogivormide kala, köögiviljade, foccaccia küpsetamiseks, aga ka liha, ja ahjust välja võtmise ja muude ahjukindlate jms küpsetamisel või siis kala küpsetuspaberis jms hõlbustamiseks.

[Page 19: Igapäevane Kasutamine](#)

FUNKTSIOONID CONVENTIONAL (TAVAPÄRANE paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett. KÜPSETAMINE) MAXI COOKING Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel. Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamine. Soovitame liha küpsetamise ajal ümber pöörata, et RISING (KERGITAMINE) mõlemad pooled ühtlaselt pruunistuksid.

[Page 20](#) KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE TAIMERI SEADMINE Küpsetamise programmeerimiseks tuleb kõigepealt See valik ei katkesta ega programmeeri küpsetamist, valida mõni funktsioon. kuid võimaldab teil kasutada ekraani taimerina (nii funktsiooni töötamise ajal kui ka siis, kui ahi on välja DURATION (KESTUS) lülitatud). Vajutage nuppu , kuni ekraanil hakkavad vilkuma Vajutage nuppu , kuni ekraanil hakkavad vilkuma...

[Page 21](#) KÜPSETUSTABEL RETSEPT FUNKTSIOON EELSOOJENDUS TEMPERATUUR (°C) KESTUS (Min) TASE JA TARVIKUD 30 - 50 30 - 50 Pärmitainast koogid 40 - 60 160 - 200 35 - 90 Täidisega kook (juustukook, strudel, 160 - 200 40-90 puuviljapirukas) 25 - 35 25 - 35 Küpsised/marjakorvikesed 35 -...

[Page 22: Puhastus Ja Hooldus](#)

RETSEPT FUNKTSIOON EELSOOJENDUS TEMPERATUUR (°C) KESTUS (Min) TASE JA TARVIKUD — 15–30 * Vorstid / kebab / ribi / kotletid 200 - 220 55 - 70 ** Grillkana 1-1,3 kg 200 - 210 35–50 ** Veisepraad pooltoores 1 kg 200 - 210 60 - 90 ** Lambakoot 200 - 210...

[Page 23](#) UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE ~15° 1. Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti. ~60° 3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa. 2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. 4.

[Page 24](#) Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist: • QR-koodi kasutamine teie seadmes • Külstage meie veebisaiti docs.whirlpool.eu teise võimalusena võtke ühendust meie müügijärgse teeninduskeskusega (vt telefoninumbrit

garantiikirjas). Kui • võtate ühendust müügijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.

[Page 25: Produkta Apraksts](#)

Lietotāja rokasgrāmata PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IERĪCI! Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, reģistrējiet savu ierīci LAI IEGŪTU VAIRĀK vietnē [www . whirlpool . eu/ register](http://www.whirlpool.eu/register) INFORMĀCIJAS, SKENĒJIET KVADRĀTKODU UZ IERĪCES Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus. PRODUKTA APRAKSTS 1. Vadības panelis 2.

[Page 26](#) PIEDERUMI STIEPLU PLAUKTS NOTEKPAPLĀTE * CEPEŠPANNA * SLĪDOŠĀS SLIECES * Izmantojiet pārtikas To varat izmantot kā cepeškrāsns Maizes un konditorejas Vieglākai piederumu ielikšanai gatavošanai vai par atbalstu trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, izstrādājumu, bet arī cepešu, un izņemšanai. katliem, kūku veidnēm un dārzenu, fokačas u.c.

[Page 27](#) FUNCTIONS (FUNKCIJAS) CONVENTIONAL (STANDARTA REŽĪMS) MAXI COOKING Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, Lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (virs 2,5 kg). novietojot tos tikai uz viena plaukta. Lai nodrošinātu, ka gaļa ir vienmērīgi brūna no abām pusēm, gatavošanas laikā to ieteicams apgriezt. Tāpat RISING (RAUDZĒŠANA) ieteicams sadiegt gaļas gabalus, lai neļautu tiem Lai vēl efektīvāk raudzētu saldu vai sāļu mīklu.

[Page 28](#) GĀTAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA TAIMERA IESTATĪŠANA Pirms gatavošanas ieprogrammēšanas jums jāatlasa Šī iespēja nepārtrauc un neietekmē gatavošanu, bet vēlāmā funkcija. gan ļauj displeju izmantot kā taimerī, vai nu tad, kad aktivizēta kāda funkcija, vai tad, kad cepeškrāsns ir DURATION (DARBĪBAS LAIKS) izslēgta. Turiet nospiešu , līdz displejā...

[Page 29](#) GĀTAVOŠANAS TABULA RECEPTĒ FUNKCIJA PRIEKŠILDĪŠANA TEMPERATŪRA (°C) ILGUMS (min) LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS Jā 30 - 50 Jā 30 - 50 Kūkas no raudzētas mīklas Jā 40-60 Jā 160 - 200 35 - 90 Kūka ar pildījumu (siera kūka, strūdele, augļu Jā...

[Page 30: Tīrīšana Un Apkope](#)

RECEPTĒ FUNKCIJA PRIEKŠILDĪŠANA TEMPERATŪRA (°C) ILGUMS (min) LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS Desas/kebabi/ribiņas/ 15-30 * hamburgeri Jā 200-220 55 - 70 ** Cepta vista 1-1,3 kg Jā 200-210 35-50 ** Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg Jā 200-210 60 - 90 ** Jēra stilbs / kājiņa Jā...

[Page 31](#) DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA ~15° 1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā. ~60° 3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsns, novietojot lamatiņu aķišus preti to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā. 2.

[Page 32: Problēmu Novēršana](#)

• Kvadrātkoda izmantošana jūsu ierīcē • Apmeklējot tīmekļa vietni docs . whirlpool . eu Vai arī sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu (tālruņa numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties • ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.

[Page 33: Gaminio Aprašymas](#)

Savininko vadovas DĒKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“GAMINĮ Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti JEIGU REIKIA DAUGIAU pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE [www . whirlpool . eu/ register](http://www.whirlpool.eu/register) QR KODĄ NAUDODAMIESI SAVO Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite PRIETAISU saugos instrukcijas. GAMINIO APRĄŠYMAS 1. Valdymo skydelis 2.

[Page 34: Naudojimas Pirmą Kartą](#)

PRIEDAI GROTELIŲ LENTYNA SKYSČIŲ SURINKIMO KEPIMO SKARDA * SLANKIOJANČIOS PADĒKLAS * GROTELĒS * Skirta maistui gaminti Naudojamos kaip orkaitės Kepti duonai ir kitiems Palengvina priedų įstatymą ir arba naudoti kaip atramą padėklas kepant mėsą, žuvį, gaminiamis iš tešlos, bet taip išėmimą.

[Page 35: Kasdienis Naudojimas](#)

FUNCTIONS (FUNKCIJOS) CONVENTIONAL (TRADICINIS GAMINIMAS) geriamojo vandens. MAXI COOKING Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos. Didelių mėsos gabalų (sveriančių daugiau nei 2,5 RISING (TEŠLOS KILDINIMAS) kg) kepimas. Kad abi gabalo pusės

tolygias apskrustų, įpusėjus gaminimui, mėsą rekomenduojama apversti. Puikiai tinka saldžiai arba pikantiškai tešlai Taip pat rekomenduojama gaminimo metu mėsą...

[Page 36: Laikmačio Nustatymas](#)

Pasibaigus gaminimo procesui ir išjungus funkciją, END OF COOKING (GAMINIMO PABAIGA) ekrane net ir išsijungus aušinimo ventiliatoriui gali Garsinis signalas ir informacija ekrane praneš apie būti ir toliau matoma piktograma, kuri nurodo, kad gaminimo pabaigą. skyriuje dar yra likutinės šilumos. Atkreipkite dėmesį: Piktogramos išsijungimo laikas skiriasi ir priklauso nuo įvairių...

[Page 37](#) GAMINIMO LENTELĖ RECEPTAS FUNKCIJA ĮKAITINIMAS TEMPERATŪRA (°C) TRUKMĖ (Min.) LYGIS IR PRIEDAI Taip 30-50 Taip 30-50 Mieliniai pyragai Taip 40-60 Taip 160 - 200 35 - 90 Pyragai su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių Taip 160 - 200 40-90 pyragas) Taip 25-35 Taip...

[Page 38: Valymas Ir Priežiūra](#)

RECEPTAS FUNKCIJA ĮKAITINIMAS TEMPERATŪRA (°C) TRUKMĖ (Min.) LYGIS IR PRIEDAI 230-250 15-30 * Žuvies filė / gabalėliai Dešrelės / kebabai / kiaulienos 15-30 * šonkauliukai / mėsainiai Taip 200-220 55 - 70 ** Keptas viščiukas 1-1,3 kg Taip 200-210 35 - 50 ** Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg Taip 200-210...

[Page 39: Lemputės Keitimas](#)

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS ~15° 1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins. ~60° 3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį. 2. Uždarykite dureles. 4.

[Page 40: Trikčių Šalinimas](#)

Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus: • Naudojant QR kodą savo prietaise • Apsilankę svetainėje adresu docs . whirlpool . eu Arba kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės • priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.

[Page 41: Opis Produktu](#)

Instrukcija vartotojui DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU FIRMY WHIRLPOOL W celu uzyskania kompleksowej pomocy, W CELU UZYSKANIA prosimy o zarejestrowanie produktu na stronie SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, www . whirlpool . eu/ register NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać...

[Page 42: Pierwsze Użycie](#)

AKCESORIA RUSZT BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY BLACHA DO PIECZENIA* SZYNY PRZESUWNE * TŁUSZCZ* Służy do pieczenia potraw Do stosowania jako blacha do Służy do pieczenia wszelkiego Ułatwiają wkladanie i lub jako miejsce do położenia pieczenia mięsa, ryb, warzyw, rodzaju ciast i chleba oraz wyjmowanie akcesoriów.

[Page 43: Codzienna Eksploatacja](#)

FUNCTIONS (FUNKCJE) umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i STATYCZNE nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej. Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie. MAXI COOKING WYRASTANIE Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia Ułatwia wyrastanie ciast słodkich i słonych.

[Page 44](#) PROGRAMOWANIE PIECZENIA USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy Ta opcja nie przerywa pieczenia ani nie programuje wybrać funkcję. go, pozwala tylko używać wyświetlacza jako czasomierza, zarówno gdy włączona jest jakaś DURATION (CZAS TRWANIA) funkcja, jak i kiedy piekarnik jest wyłączony. Nacisnąć...

[Page 45: Tabela Pieczenia](#)

TABELA PIECZENIA PRZEPIS FUNKCJA NAGRZEWANIE TEMPERATURA (°C) CZAS TRWANIA (Min) POZIOM I AKCESORIA 30-50 30-50 Ciasta drożdżowe 40-60 160 - 200 35 - 90 Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe) 160 - 200 40 - 90 25-35 25-35 Kruche

ciasteczka/Rogaliki 35-45 180 - 210 30 - 40...

[Page 46: Curățarea și Întreținerea](#)

PRZEPIS FUNKCJA NAGRZEWANIE TEMPERATURA (°C) CZAS TRWANIA (Min) POZIOM I AKCESORIA 230 - 250 15 - 30 * Filety rybne / kawałki Kiełbaski/kebab/zeberka/ 15 - 30 * hamburgery 200 - 220 55-70 ** Pieczony kurczak 1-1,3 kg 200-210 35 - 50 ** Befszyk krwisty 1 kg 200-210 60 - 90 **...

[Page 47: Wymiana Żarówki](#)

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK ~15° 1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy. ~60° 3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i blokując górną część na swoim 2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to miejscu.

[Page 48: Rozwiązywanie Problemów](#)

Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć: • Korzystanie z kodu QR w urządzeniu Odwiedzając naszą stronę internetową docs . whirlpool . eu • Ewentualnie można skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową (patrz numer telefonu w książeczce •...

[Page 49: Descrierea Produsului](#)

SCANATI CODUL QR DE PE Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe APARATUL DUMNEAVOASTRĂ www . whirlpool . eu/ register PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

[Page 50: Prima Utilizare](#)

ACCESORII GRĂȚAR METALIC TAVĂ DE COLECTARE A TAVĂ DE COPT* GHIDAJE CULISANTE * PICĂTURILOR* Utilizare pentru prepararea Pentru utilizare ca tavă de Utilizare pentru coacerea pâinii Pentru a facilita introducerea alimentelor sau ca suport cuptor pentru a prepara carne, și produselor de patiserie, sau scoaterea accesoriilor.

[Page 51: Utilizarea Zilnică](#)

FUNCTIONS (FUNCȚII) adăugați 200 ml de apă potabilă. CONVENȚIONAL MAXI COOKING Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel. Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Vă recomandăm să întoarceți carnea RISING (DOSPIRE) în timpul preparării pentru a vă asigura că se Pentru a ajuta la dospirea eficientă...

[Page 52: Setarea Temporizatorului](#)

FINALIZAREA PREPARĂRII Vă rugăm să rețineți următoarele: Durata de timp după care pictograma se dezactivează variază deoarece depinde de o Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată serie de factori precum temperatura ambientală și funcția finalizarea funcției.

[Page 53](#) TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA REȚETĂ FUNCȚIE PREÎNCĂLZIRE TEMPERATURĂ (°C) DURATĂ (Min) NIVEL ȘI ACCESORII 30 - 50 30 - 50 Leavened cakes (Torturi dospite) 40 - 60 160 - 200 35 - 90 Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, 160 - 200 40 - 90 plăcintă...

[Page 54: Curățarea și Întreținerea](#)

REȚETĂ FUNCȚIE PREÎNCĂLZIRE TEMPERATURĂ (°C) DURATĂ (Min) NIVEL ȘI ACCESORII 200 - 220 55 - 70 ** Friptură de pui 1-1,3 kg 200 - 210 35 - 50 ** Mușchi de vită, în sânge 1 kg 200 - 210 60 - 90 ** Pulpă...

[Page 55: Înlocuirea Becului](#)

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII ~15° 1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în ~60° poziția de deblocare. 3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară...

[Page 56: Remedierea Defecțiunilor](#)

Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite: • Utilizarea codului QR de la aparat Vizitând site-ul nostru web docs . whirlpool . eu • Ca alternativă, contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare (Consultați numărul de telefon din •...

[Page 57: Opis Spotrebiča](#)

Návod na obsluhu ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK PROSÍM, svoj spotrebič na www.whirlpool.eu/register OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM SPOTREBIČI Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné...

[Page 58: Prvé Použitie](#)

PRÍSLUŠENSTVO DRÔTENÝ ROŠT NÁDOBA NA PLECH NA PEČENIE* POSUVNÉ BEŽCE * ODKVAPKÁVANIE* Používa sa na prípravu jedál Používa sa ako pekáč na Používa sa na pečenie Na ľahšie vloženie a vyberanie alebo ako podpera na hrnce, pečenie mäsa, ryby, zelenina, akéhokoľvek chleba príslušenstva.

[Page 59: Každodenné Používanie](#)

FUNCTIONS (FUNKCIE) STATICKÝ OHREV na hociktorú úroveň pod drôtený rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody. Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni MAXI COOKING jedného roštu. KYSNUTIE Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Odporúčame počas pečenia mäso otáčať, Na účinné...

[Page 60](#) END OF COOKING (UKONČENIE PRÍPRAVY Upozornenie: Čas, za ktorý ikonka zhasne môže byť rôzny, v závislosti od radu faktorov, ako je napr. okolitá teplota JEDLA) a použitá funkcia. V každom prípade spotrebič treba Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že považovať za vypnutý, keď je ukazovateľ voliaceho gombíka funkcia je ukončená.

[Page 61](#) TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL ÚROVEŇ RECEPT FUNKCIA PREDOHREV TEPLOTA (°C) TRVANIE (min) A PRÍSLUŠENSTVO Áno 30 – 50 Áno 30 – 50 Kysnuté koláče Áno 40 – 60 Áno 160 – 200 35 – 90 Plnený koláč (Syrový koláč, závin, ovocný koláč) Áno 160 –...

[Page 62: Čistenie A Údržba](#)

ÚROVEŇ RECEPT FUNKCIA PREDOHREV TEPLOTA (°C) TRVANIE (min) A PRÍSLUŠENSTVO Klobásky / kebaby / rebierka / – 15 – 30 * hamburgery Áno 200 – 220 55 – 70 ** Pečené kurča 1 – 1,3 kg Áno 200 – 210 35 – 50 ** Krvavý...

[Page 63: Výmena Žiarovky](#)

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK ~15° 1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia. ~60° 3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo. 2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide. 4.

[Page 64: Riešenie Problémov](#)

• Použitie QR kódu vo vašom spotrebiči • Na našej webovej stránke docs . whirlpool . eu 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.

[Page 65: Опис Виробу](#)

Посібник користувача ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті www.whirlpool.eu/register СВОЄМУ ПРИЛАДІ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ Перед використанням пристрою уважно прочитайте ІНФОРМАЦІЮ інструкції з техніки безпеки. ОПИС ВИРОБУ 1. Панель керування...

[Page 66](#) ПРИЛАДДЯ РЕШІТКА ПІДДОН* ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ* ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ* Використовується у якості Використовується для Для полегшення Використовується для готування страв або як дека для готування м'яса, готування хлібобулочних і встановлення або підставка для каструль, риби, овочів, фокачі кондитерських

борошняних витягування приладдя. форм...

[Page 67](#) ФУНКЦІЇ CONVENTIONAL (СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ) MAXI COOKING Для готування будь-якої страви лише на одній Для готування великих шматків м'яса полиці. (понад 2,5 кг). Рекомендуємо повертати м'ясо під час готування, щоб усі боки підсмажувалися RISING (ПІДНІМАННЯ ТІСТА) рівномірно. Також рекомендуємо час від часу Для...

[Page 68](#) Після завершення приготування і при відключеній ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ функції значок може залишатися видимим на Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться дисплеї навіть після того, як охолоджувальний повідомлення про те, що виконання функції вентилятор вимкнувся, щоб вказати, що у завершенню. відділенні...

[Page 69](#) ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ ПОПЕРЕДНІ РЕЦЕПТ ФУНКЦІЯ ТЕМПЕРАТУРА (°C) ТРИВАЛІСТЬ (хв) РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ ПРОГРІВАННЯ Так 30 - 50 Так 30 - 50 Пироги з дріжджового тіста Так 40 - 60 Так 160 - 200 35 - 90 Пиріг із начинкою (чізкейк, штрудель, фруктовий Так...

[Page 70: Чищення Та Обслуговування](#)

ПОПЕРЕДНІ РЕЦЕПТ ФУНКЦІЯ ТЕМПЕРАТУРА (°C) ТРИВАЛІСТЬ (хв) РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ ПРОГРІВАННЯ Ковбаски/кебаби/реберця/ 15 - 30 * гамбургери Так 200 - 220 55 - 70 ** Смажене курча 1-1,3 кг Так 200 - 210 35 - 50 ** Ростбіф з кров'ю 1 кг Так...

[Page 71: Заміна Лампи](#)

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ~15° 1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні ~60° розблокування. 3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі. 4.

[Page 72: Пошук І Усунення Несправностей](#)

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином: • За допомогою QR-коду на вашому виробі Відвідавши наш веб-сайт docs . whirlpool . eu • Або зверніться до нашої центру післяпродажного обслуговування клієнтів (номер телефону зазначено у...

This manual is also suitable for:

[Omr55cu1b](#)