

# РЪКОВОДСТВО ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА



## БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ИЗДЕЛИЕ НА WHIRLPOOL

За по-пълно съдействие и поддръжка,  
моля, регистрирайте закупеното изделие  
на [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

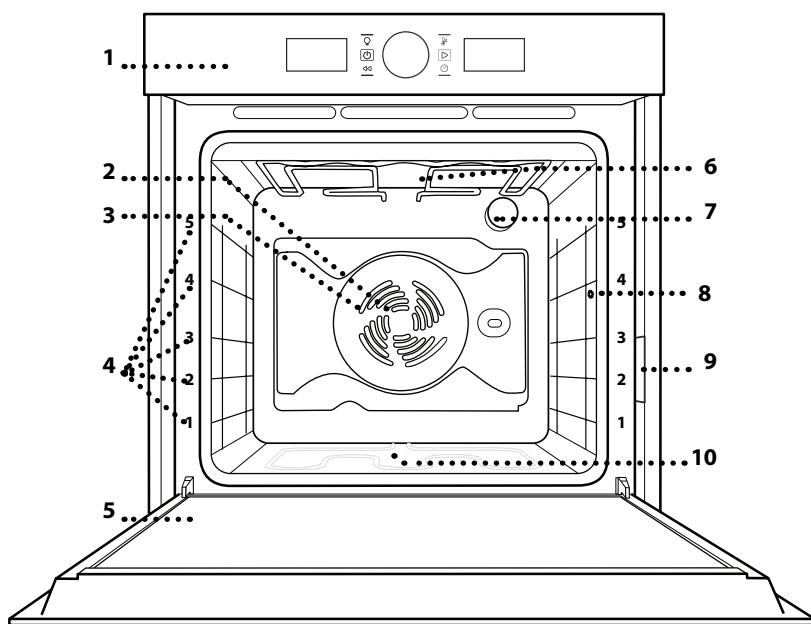


Можете да изтеглите „Инструкции за  
безопасност“ и „Ръководство за употреба и  
поддръжка“ от нашия уебсайт [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu),  
както и да следвате инструкциите на задната  
корица на тази книжка.



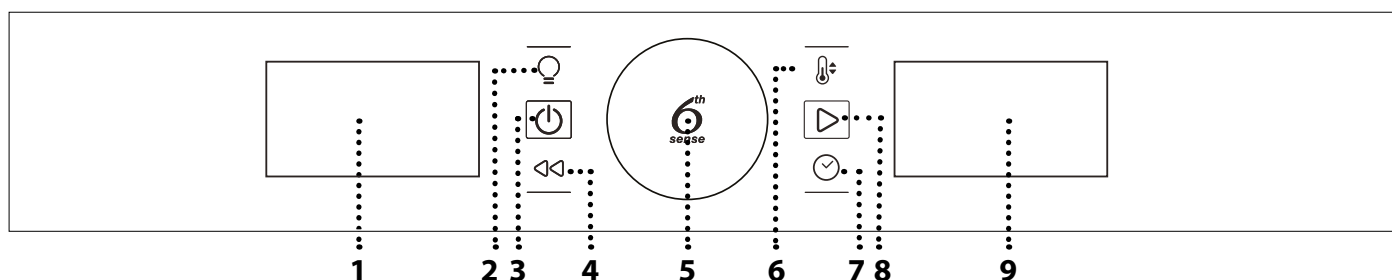
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно ръководството за здраве и безопасност при работа.

## ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



1. Панел за управление
2. Вентилатор
3. Кръгъл нагревател  
(не се вижда)
4. Носачи  
(нивото е посочено на  
предната стена на фурната)
5. Вратичка
6. Горен нагревателен елемент /  
Грил
7. Лампа
8. Точка на поставяне на сонда  
за месо (ако има)
9. Заводска табелка  
(не премахвайте)
10. Долен нагревател  
(не се вижда)

## КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



### 1. ЛЯВ ДИСПЛЕЙ

### 2. ОСВЕТЛЕНИЕ

За вкл./изкл. на лампата.


### 3. ВКЛ./ИЗКЛ.

За включване и изключване на  
фурната и незабавно спиране на  
изпълняваната функция.

### 4. НАЗАД

За връщане към предходното  
меню при промяна на настройката.

### 5. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН / БУТОН 6TH SENSE

Завъртете го, за да се  
придвижвате по функциите и  
за настройка на параметрите  
на готвене. Натиснете  за  
избиране, настройване, достъп и  
потвърждаване на функциите или  
параметрите, а също и за начало  
на програмата за готвене.

### 6. ТЕМПЕРАТУРА

За задаване на температурата.

### 7. ВРЕМЕ

За сверяване на часовника и  
задаване на продължителността  
на готвене.

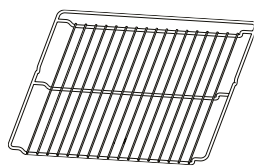
### 8. СТАРТ

За включване на функции и  
потвърждаване на стойностите  
на параметрите.

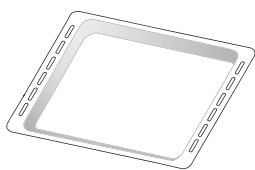
### 9. ДЕСЕН ДИСПЛЕЙ

# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

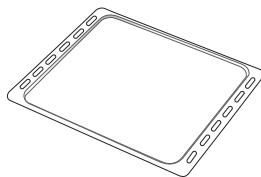
## РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



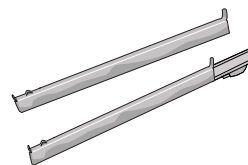
## ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



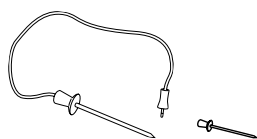
## ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



## ПЛЪЗГАЩИ ВОДАЧИ \* (САМО ПРИ НЯКОИ МОДЕЛИ)



## СОНДА ЗА МЕСО (САМО ПРИ НЯКОИ МОДЕЛИ)



Броят на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел. Други принадлежности могат да се закупят от отдела за следпродажбено обслужване.

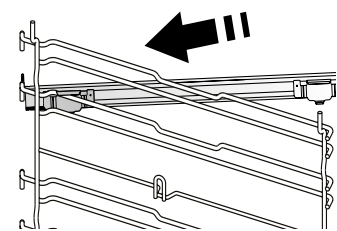
## ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Вкарайте решетъчния рафт в носачите, като внимавате повдигнатият страничен ръб да е нагоре и го плъзнете навътре.

Другите принадлежности, например тавата за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално по същия начин като решетъчния рафт.

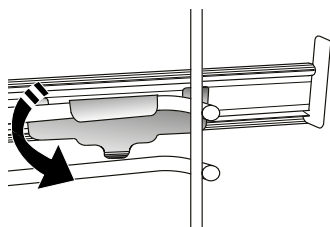
## ЗАКРЕПЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ (АКО ИМА)

Свалете носачите от фурната; махнете пластмасовите предпазители от плъзгачите.



Закрепете горната скоба на плъзгача към носача и я вкарайте докрай навътре. Спуснете на мястото и втората скоба.

За да закрепите носача, натиснете долната част на щипката здраво към носача. Проверете дали плъзгачите се движат свободно. Повторете описаните стъпки за другия носач на същото ниво.












Моля, имайте предвид: Плъзгачите могат да се монтират на всяко ниво.

## СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА НОСАЧИТЕ

. За да свалите носач, повдигнете го и после внимателно изтеглете долната му част от гнездата. След това може да извадите носача.


. За да поставите носач на мястото му, първо го вкарайте в горните гнезда. Дръжте носача повдигнат, вкарайте го във фурната и го спуснете върху долните гнезда.


# ФУНКЦИИ


	<b>КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ</b> За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.
	<b>ГРИЛ</b> За печене на грил на пържоли, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните сокове. Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.
	<b>ФОРСИРАН ВЪЗДУХ</b> За едновременно готвене на няколко ястия (най-много три) при една и съща температура на различни нива. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.
	<b>ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ</b> За готвене на месо, печене на кейкове с пълнеж или пълнени зеленчуци, поставени само на едно ниво. Тази функция създава слаба, периодично прекъсваща циркулация на въздуха, която предотвратява прекомерното изсъхване на храната.
 <b>ФУНКЦИИ 6<sup>TH</sup> SENSE</b>	
	<b>ЗАДУШЕНИ ЯСТИА</b> Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за ястия с паста.
	<b>МЕСО</b> Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за месо. Тази функция от време на време активира вентилатора при ниска скорост, за да предотврати пресушаването на храната.
	<b>МАКСИ ГОТВЕНЕ</b> Тази функция автоматично избира най-добрия режим и температура за готвене на големи парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчва се по време на готвенето месото да се обръща, за да се постигне равномерно запичане от двете страни. Най-добре е месото периодично да се полива със соса, за да се избегне изсушаване.
	<b>ХЛЯБ</b> Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за всички видове хляб.
	<b>ПИЦА</b> Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за всички видове пица.
	<b>СЛАДКИШИ И КЕЙКОВЕ</b> Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за всички видове сладкиши.





## СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ


 **БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ**  
За бързо предварително загряване на фурната. След като предварителното загряване приключи, фурната автоматично избира функцията „Конвенционално готвене“. Изчакайте предварителното загряване да завърши, преди да поставите храна във фурната.

 **ТУРБО ГРИЛ**  
За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при готвенето сокове. Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода. С тази функция може да използвате въртящия се шиш (когато има).

 **ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ\***  
За препичане на едно ниво на парчета месо с плънка или филе. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на тази екофункция лампата остава изключена по време на готвенето. За да използвате програмата ЕКО и съответно да оптимизирате потреблението на енергия, трябва да не отваряте вратичката на фурната, докато ястието не стане готово.

 **ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА**  
За запазване на току-що сготвена храна гореща и хрупкава.

 **ВТАСВАНЕ**  
За оптимално втасване на сладко или солено тесто. За да осигурите качествено втасване, не включвайте функцията, ако фурната е все още гореща след предходното готвене.

 **SMART CLEAN**  
(САМО ПРИ НЯКОИ МОДЕЛИ)  
Действието на парата, която се пуска по време на този специален цикъл на почистване, позволява лесното почистване на замърсявания и остатъци от храна. Налейте 200 ml вода на дъното на фурната и активирайте функцията, когато фурната е студена.

\* Функцията се използва като еталонна в декларацията за енергийната ефективност съгласно регламент (ЕС) 65/2014

# ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПРЪВ ПЪТ

## 1. СВЕРЯВАНЕ НА ЧАСОВНИКА

Когато включите фурната за първи път, трябва да сверите часовника.



Двете цифри за часовете ще започнат да мигат. Завъртете бутона, за да зададете часовете, и натиснете за потвърждение.



Двете цифри за минутите ще започнат да мигат. Завъртете бутона, за да зададете минутите и натиснете за потвърждение.

Моля, имайте предвид: Когато пак поискате да сверите часовника, натиснете и задръжте поне за една секунда, когато фурната е изключена; след това изпълнете описаните по-горе стъпки.

След продължително прекъсване на захранващото напрежение може да се наложи отново да сверите часовника.

## 2. НАСТРОЙКА

При необходимост може да промените мерната единица за температурата (°C по подразбиране) и номиналния консумиран ток (16 A).

При изключена фурна натиснете и задръжте поне за пет секунди.



Завъртете бутона, за да изберете мерната единица, и след това потвърдете с .



Завъртете бутона, за да изберете номиналния ток, и след това потвърдете с .

Моля, имайте предвид: Фурната е програмирана за свързване към домашна електрическа инсталация, която позволява включване на уреди с мощност над 3 kW (16 A). Ако Вашата електрическа инсталация е за по-малка мощност, трябва да намалите тази стойност (13 A).

## 3. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, свързани с процеса на нейното производство: Това е напълно нормално.

Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагреете празна, за да премахнете остатъчните миризми.

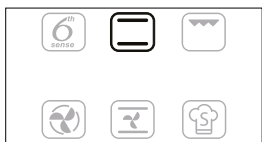
Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности. Нагрейте фурната до 200 °C и я оставете така за около час, като за по-добър ефект включите циркулацията на въздуха (например „Форсиран въздух“ или „Печене с конвекция“). Спазвайте указанията за правилно настройване на функцията.

Моля, имайте предвид: След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

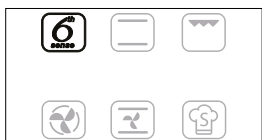
# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

## 1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

Когато фурната е изключена, да дисплей се показва само часовникът. Натиснете и задръжте , за да включите фурната. Завъртете бутона, за да прегледате основните функции (на левия дисплей). Изберете желаната функция и натиснете .



За да изберете подфункция (когато има), първо изберете основната функция и натиснете , за да потвърдите и да преминете към менюто на избраната функция.



Завъртете бутона, за да прегледате подфункциите на десния дисплей. Изберете желаната подфункция и потвърдете с .

## 2. НАСТРОЙКА НА ФУНКЦИЯТА

След като изберете необходимата функция, можете да промените настройките й. Дисплеят показва последователно настройките, които могат да се променят.

### ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ГРИЛА



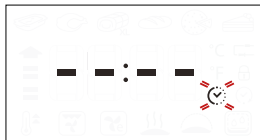
Когато на дисплея мига символът °C или °F, завъртете бутона, за да промените стойността, след което натиснете , за да потвърдите и да преминете към другите настройки (когато е възможно).

Същевременно може да промените и нивото на грила (3 = силно, 2 = средно, 1 = слабо).



Моля, имайте предвид: След стартиране на функцията, температурата и нивото на грила могат да се променят напрого с натискане на или със завъртане на бутона.

## ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ



Когато символът мига на дисплея, използвайте бутона, за да настроите желаното време за готвене, и натиснете , за да потвърдите.

Не е необходимо да задавате времето за готвене, ако искате да управлявате готвенето ръчно: Натиснете , за да потвърдите и да стартирате функцията.

В такъв случай не може да задавате края на времето за готвене, като програмирате отложен старт.

Моля, имайте предвид: По време на готвенето може да промените зададената в началото продължителност на готвене; за целта натиснете . Завъртете бутона, за да промените времето, и натиснете за потвърждение.

## ЗАДАВАНЕ НА ВРЕМЕТО НА ЗАВЪРШВАНЕ НА ГОТВЕНЕТО/ ОТЛОЖЕН СТАРТ

При много функции след като зададете време за готвене можете да отложите старта на функцията, като програмирате крайния час.

Когато времето на завършване на готвенето може да се променя, дисплеят показва очакваното време на завършване, а символът мига.



Ако е необходимо, завъртете бутона, за да зададете времето на приключване на готвенето, след което натиснете , за да потвърдите и да стартирате функцията. Поставете храната във фурната и затворете вратичката. Функцията ще стартира автоматично след период от време, който е изчислен така, че готвенето да завърши в зададения час.



Моля, имайте предвид: Програмирането на отложен час за стартиране на готвенето ще отмени фазата за предварително загряване на фурната. Фурната постепенно ще достигне необходимата температура, което означава, че времето за готвене ще е малко по-дълго от посоченото в готварската таблица.

По време на изчакването може с помощта на бутона да промените програмираното време на завършване на готвенето.

Натиснете или , за да промените настройката за температурата или времето на готвене. Когато приключите, натиснете , за да потвърдите.

Моля, имайте предвид: Стартирането със закъснение не се предлага за функциите Grill и Turbo Grill.

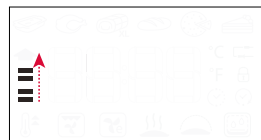
## 3. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

След като приложите необходимите настройки, натиснете , за да активирате функцията.

По всяко време може да натиснете и задържите , за да поставите активната в момента функция на пауза.

## 4. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Някои функции включват фаза за предварително загряване на фурната. След стартиране на функцията на дисплея се показва индикация за активиране на фазата за подгряване.



Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че фурната е достигнала зададената температура.



На този етап отворете вратичката, поставете храната във фурната и натиснете , за да започне готвенето.

Моля, имайте предвид: Ако поставите храната във фурната преди предварителното загряване да завърши, качеството на пригответното ястие може да се влоши.

Отварянето на вратичката по време на фазата за предварително загряване поставя функцията в режим на пауза.

Времето за готвене не включва фаза за подгряване.

С помощта на бутона може по всяко време да промените температурата, която искате да бъде достигната.

## 5. КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

Чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готвенето е завършено.

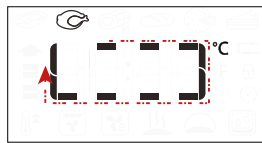


За да удължите времето за готвене без да промените настройките, завъртете бутона, за да зададете нова продължителност и натиснете .

## • ФУНКЦИИ 6<sup>th</sup> SENSE

### ВЪЗСТАНОВЯВАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА

Когато по време на готвенето температурата във фурната спадне поради отваряне на вратичката, автоматично се активира специална функция за възстановяване на зададената температура. Докато температурата се възстановява, на дисплея се вижда анимация („змия“), която изчезва, когато температурата достигне зададената стойност.








За постигане на най-добър резултат от готвенето, продължителността на програмирания цикъл за готвене се увеличава в зависимост от това колко дълго вратичката е стояла отворена.

## • СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

### SMART CLEAN

За да активирате функцията „Smart Clean“, изчакайте фурната да се охлади и сипете 200 ml вода по дъното на вътрешността, след което затворете вратичката на фурната.

Влезте в специалните функции  и завъртете бутона, за да изберете  от менюто. След това натиснете , за да потвърдите.

Натиснете  за незабавен старт на цикъла на почистване или натиснете , за да настроите времето за край/отложения старт.

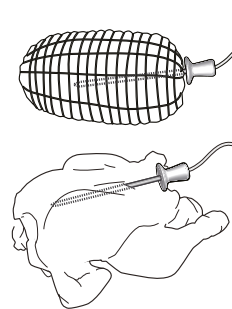
В края на цикъла отстранете останалата във фурната вода и започнете почистване с помощта на гъба, навлажнена с гореща вода (почистването може да не е успешно, ако се забави с повече от 15 минути).

Моля, имайте предвид: Продължителността на цикъла за почистване не може да се настройва

## • ИЗПОЛЗВАНЕ НА СОНДАТА ЗА МЕСО (АКО ИМА)

Приложената сонда за месо позволява измерването на точната вътрешна температура на храната по време на готвене.

Използването на сензорна сонда за месо се позволява само за някои функции за готвене (Конвенционално готвене, Форсиран въздух, Печене с конвекция, Турбо грил, 6th Sense Месо и 6th Sense Макси готвене).





От много важно значение е да поставите сондата правилно, за да се получат перфектни резултати от готвенето. Вкарайте сондата в най-месестата част, като избягвате кости или мазнини по месото.

При приготвяне на птиче месо сондата трябва да се вкара странично, по средата на гърдите, като се обръща внимание върхът ѝ да не попадне в куха част.

Ако месото е с неравномерна дебелина, проверете дали е добре сготвено, преди да го извадите от фурната. Свържете края на сондата с отвора, разположен на дясната стена на вътрешността на фурната. Когато сондата за месо бъде включена към вътрешността на фурната,



ще прозвучи звуков сигнал и върху дисплея се показва символ и целевата температура. Ако сондата за месо е включена по време на избиране на функция, дисплеят се превключва на целевата температура на сондата за месо по подразбиране.





Натиснете , за да стартирате настройките. Завъртете бутона, за да зададете целевата температура на сондата за месо. Натиснете бутон , за да потвърдите.


Завъртете бутона, за да зададете температурата на вътрешността на фурната.




Натиснете  или , за да потвърдите и да стартирате програмата за готвене.

По време на програмата за готвене дисплеят показва целевата температура на сондата за месо. Когато месото достигне зададената целева температура, програмата за готвене спира и дисплеят показва „End“ (Край).


За да стартирате отново програмата за готвене от „End“, като завъртите бутона, можете да регулирате целевата температура на сондата за месо, както е посочено по-горе. Натиснете  или , за да потвърдите и да стартирате отново програмата за готвене.

Моля, имайте предвид: по време на програмата за готвене със сонда за месо можете да завъртите бутона, за да промените целевата температура на сондата за месо. Натиснете , за да регулирате температурата на вътрешността на фурната.

Сондата за месо може да се поставя по всяко време, също така по време на програма за готвене. В този случай е необходимо да се зададат отново параметрите на функцията за готвене.

Ако сондата за месо не е съвместима с някоя функция, фурната изключва програмата за готвене и издава предупредителен звуков сигнал. В този случай изключете сондата за месо или натиснете , за да зададете друга функция. Отложеният старт и фазата за предварително загряване не са съвместими със сондата за месо.


## • ЗАКЛЮЧВАНЕ НА БУТОНИТЕ

За да заключите бутоните, натиснете и задръжте бутон  поне за 5 секунди.



Направете същото, за да отключите бутоните.

Моля, имайте предвид: Бутоните могат да се заключват и по време на готвене.

От съображения, свързани с безопасността, фурната може да се изключи по всяко време с натискане на .

## ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

### КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

В таблицата са посочени най-подходящите функции, принадлежности и нива за приготвяне на различни ястия. Времената за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната и не включват предварителното загряване (когато се изисква такова). Температурите и времената за готвене са приблизителни и зависят от количеството на храната и от използваните принадлежности. В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не се сготви добре, преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените с фурната принадлежности или метални форми за кейкове и тави за фурна (за предпочитане тъмно оцветени). Може да използвате също съдове и аксесоари от огнеупорно стъкло (Пирекс) или каменинови такива, но имайте предвид, че времената за готвене ще бъдат малко по-дълги.

### ЕДНОВРЕМЕННО ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИЯ

С функцията „Форсиран въздух“ може да готвите едновременно различни ястия, които изискват една и съща температура на готвене (например: риба и зеленчуци), използвайки различни нива. Извадете храната, която изисква по-малко време за готвене и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готвене.

### МЕСО

Използвайте какъвто и да е вид тави за фурна или съдове „Пирекс“, подходящи за размера на парчето месо, което трябва да се пече. За печене на големи парчета месо, най-добре е да прибавите малко бульон на дъното на съда, като поливате със сос месото по време на печене, за да придадете вкус. Имайте предвид, че по време на тази операция ще се появи пара. Когато месото се опече, оставете го във фурната за около 10—15 минути или го обвийте в алуминиево фолио.

Когато искате да печете месо на скара, изберете парчета с равномерна дебелина, за да се постигне равномерно опичане. Много дебели парчета месо изискват по-дълго време за печене. За да предпазите месото от изгаряне отвън, свалете решетъчния рафт на по-долно ниво, с което храната се поставя далеч от грила. Обърнете месото при изтичане на две трети от времето за готвене. Внимавайте при отваряне на вратичката, защото ще излезе гореща пара.

За събиране на соковете от готвенето препоръчваме да поставите тавата за отцеждане с половин литър питейна вода в нея непосредствено под решетъчния рафт, на който е поставена храната. Долейте, когато е необходимо.

### ДЕСЕРТИ

Гответе фини десерти с конвенционалната функция само на един рафт.

Използвайте тъмни метални форми за кейкове и винаги ги поставяйте на предоставения решетъчен рафт. За да печете на повече от един рафт, изберете функцията за форсиран въздух и разположете шахматно формите за кейкове на рафтовете, което подпомага оптималната циркулация на горещия въздух.

За да проверите дали кейк с мая е изпечен, поставете дървена клечка за зъби в центъра на кейка. Ако клечката за зъби излезе чиста, кейкът е готов.

Ако използвате незалепващи форми за кейкове, не мажете с масло ръбовете, тъй като кейкът може да не се надигне равномерно около ръбовете.

Ако изделието се „надува“ по време на печене, използвайте по-ниска температура следващия път и обмислете намаляването на количеството течност, която добавяте, или по-внимателно разбъркване на сместа.

За сладкиши с влажни плънки или топинг (чийзкейк или плодови пайове) използвайте функцията „Печене с конвекция“. Ако долната част на кейка е недопечена, свалете рафта на по-долно ниво и преди добавяне на плънката поръсете основата на кейка с галета от хляб или бисквити.

















































































### ПИЦА

Намажете леко тавите за печене с мазнина, за да се гарантира, че пицата има хрупкава основа. Разнесете моцарелата по пицата при изтичане на две трети от времето за готвене.

### ВТАСВАНЕ

Винаги е най-добре да покриете тестото с влажна кърпа, преди да го поставите във фурната. Времето за втасване на тестото с тази функция се намалява с приблизително една трета в сравнение със стайна температура (20 - 25 °C). Времето за втасване на пица започва от около час за 1 kg тесто.

# ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕТО (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
<b>Кейкове с листи / Кейкове с пандишпан</b>		-	170	30 - 50	2 
		Да	160	30 - 50	2 
		Да	160	30 - 50	4 1  
<b>Кейкове с плънка</b> (чийзкейк, щрудел, ябълков пай)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Да	160 - 200	35 - 90	4 1  
<b>Бисквити / Малки кейкове</b>		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Да	150 - 160	20 - 40	3 
		Да	150 - 160	20 - 40	4 1  
<b>Сладкиши от парено тесто</b>		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Да	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Да	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
<b>Целувки</b>		Да	90	110 - 150	3 
		Да	90	130 - 150	4 1  
		Да	90	140 - 160*	5 3 1   
<b>Пица</b> (тънка, дебела, фокача)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Да	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Да	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
<b>Самун хляб</b> 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
<b>Хлебче</b>		-	180 - 220	30 - 50	3 
<b>Хляб</b>		Да	180 - 220	30 - 60	4 1  
<b>Замразена пица</b>		-	250	10 - 20	2 
		Да	250	10 - 20	4 1  
<b>Солени пайове</b> (зеленчукова пита, киш)		Да	180 - 190	45 - 60	2 
		Да	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Да	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   
<b>Волован/соленки от многолистно тесто</b>		Да	190 - 200	20 - 30	3 
		Да	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Да	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   
<b>Лазаня/Плодови пити</b>		-	190 - 200	40 - 65	3 
<b>Печена паста/Канелони</b>		-	190 - 200	25 - 45	3 



РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕТО (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
<b>Агнешко/Телешко/Говеждо/ Свинско</b> 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
<b>Печено свинско с коричка</b> 2 kg		-	170	110 - 150	2
<b>Пилешко/Заешко/Патешко</b> 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
<b>Пуешко/Гъше</b> 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
<b>Риба на фурна / Риба, обвита в хартия за печене</b> (филета, цяла)		Да	180 - 200	40 - 60	3
<b>Пълнени зеленчуци</b> (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 60	2
<b>Препечен хляб</b>		-	3 (висока)	3 - 6	5
<b>Риба филе/ Стекове</b>		-	2 (Средна)	20 - 30***	4 3
<b>Наденица/кебапи/ребърца/ хамбургери</b>		-	2 - 3 (Средна – Висока)	15 - 30***	5 4
<b>Печено пиле</b> 1-1,3 kg		-	2 (Средна)	55 - 70**	2 1
<b>Печено говеждо алангле</b> 1 Kg		-	2 (Средна)	35 - 50**	3
<b>Агнешки бутчета/крака</b>		-	2 (Средна)	60 - 90**	3
<b>Картофи на фурна</b>		-	2 (Средна)	35 - 55**	3
<b>Зеленчуков огретен</b>		-	3 (висока)	10 - 25	3
<b>Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5)/ лазаня (ниво 3)/ месо (ниво 1)</b>		Да	190	40 - 120*	5 3 1
<b>Лазаня и месо</b>		Да	200	50 - 120*	4 1
<b>Месо и картофи</b>		Да	200	45 - 120*	4 1
<b>Риба и зеленчуци</b>		Да	180	30 - 50	4 1
<b>Печено месо с плънка</b>		-	200	80 - 120*	3
<b>Парчета месо</b> (заешко, пилешко, агнешко)		-	200	50 - 120*	3

\* Приблизителна продължителност на готвенето: може да извадите ястията от фурната по различно време в зависимост от личните ви предпочитания.

\*\* Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене.

\*\*\* Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене

Моля, имайте предвид: Функцията 6th Sense „Сладкиши и кейкове“ използва само горния и долния загряващи елементи без циркулация на форсиран въздух. Не е необходимо предварително загряване.

ФУНКЦИИ	Конвенционално готвене	Грил	Турбо грил	Форсиран въздух	Печене с конвекция	Еко форсиран въздух
АВТОМАТИЧНИ ФУНКЦИИ	Задушени ястия	Месо	Макси готвене	Хляб	Пица	Сладкиши и кейкове
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетъчен рафт	Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане/тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт	Тава за отцеждане/тава за печене	Тава за отцеждане с половин литър вода	

# ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

Преди да пристъпите към поддръжка или почистване на фурната се убедете, че не е гореща. Не използвайте уреди, почистващи с пара.

Не използвайте стоманена вълна, стъргалки или абразивни/разяждащи почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.

Носете предпазни ръкавици. Фурната трябва да се изключи от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да е дейности за поддръжка.

## ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са силно замърсени, добавете няколко капки миещ препарат с неутрален рН. Подсушете със суха кърпа.
- Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

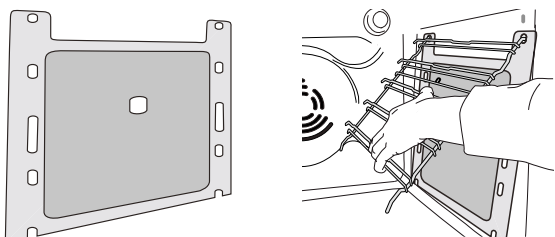
## ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- След всяко готвене изчакайте фурната да се охлади и я почистете (за предпочитане, докато е още топла), за да отстраните отлаганията и петната от храната. За отстраняване на кондензираната влага при готвене на храни с голямо съдържание на вода, изчакайте фурната да се охлади напълно и избършете влагата с кърпа или гъба.

## ПОЧИСТВАНЕ НА КАТАЛИТИЧНИТЕ ПАНЕЛИ (САМО ПРИ НЯКОИ МОДЕЛИ)

Тази фурна е оборудвана със специални каталитични панели, които улесняват почистването на отделението за готвене благодарение на специалното самопочистващо покритие, което е много поресто и може да абсорбира мазнини и замърсявания.

Панелите са свързани с носачите за полиците. Когато размествате и закрепвате носачите за полиците, се уверете, че куките отгоре са вмъкнати в съответните отвори в панелите.



- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- Активирайте функцията „Smart Clean“ (ако има) за оптимално почистване на вътрешните повърхности.
- Вратичката на фурната може се свали за по-лесно почистване.
- Горният нагревател на грила може да бъде свален надолу, за да почистите тавана на фурната.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Веднага след употреба накиснете принадлежностите във вода с добавен течен миещ препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

За да се възползвате най-добре от самопочистващите свойства на каталитичните панели, препоръчваме да нагреете фурната до 200°C и да поддържате тази температура в течение на около един час, като използвате функцията „Печене с конвекция“. По това време фурната трябва да е празна. След това оставете уреда да се охлади и с неабразивна гъба премахнете останалите замърсявания от храната.

Моля, имайте предвид: Използването на корозивни или абразивни препарати, груби четки, тел за търкане или спрейове за фурна, може да повреди каталитичната повърхност и да влоши самопочистващите и свойства.

Свържете се с отдела за следпродажбено обслужване при необходимост от замяна на панелите.

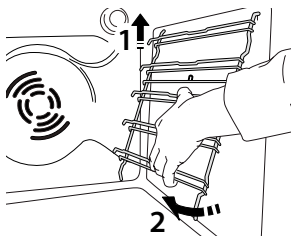
## СМЯНА НА ЛАМПАТА

1. Изключете фурната от електрозахранването.
2. Развийте капачката на осветителното тяло, сменете крушката и завийте отново капачката.
3. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

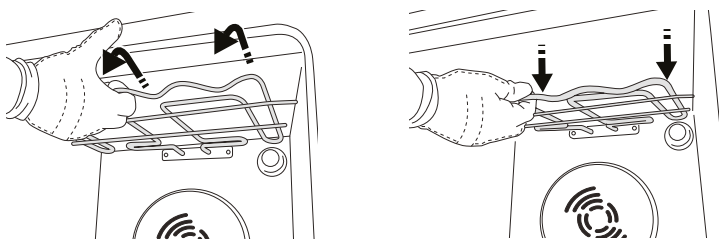
Моля, имайте предвид: Използвайте само крушки с нажежаема жичка 25—40 W / 230 V~, цокъл E-14, T300°C или халогенни крушки 20—40 W / 230 V~, цокъл G9, T300°C. Крушката, използвана в изделието, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009). Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване. - Не пипайте с ръце халогенната крушка, тъй като оставащите по нея отпечатъци могат да я повредят. Не използвайте фурната, преди да поставите на място капачката на лампата.

## СВАЛЯНЕ НА ГОРНИЯ НАГРЕВАТЕЛЕН ЕЛЕМЕНТ (САМО ПРИ НЯКОИ МОДЕЛИ)

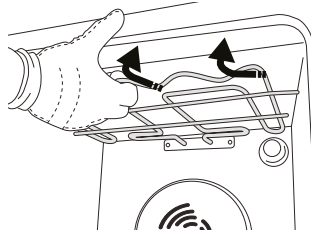
1. Махнете страничните водачи.



2. Изтеглете нагревателя малко и го свалете надолу.



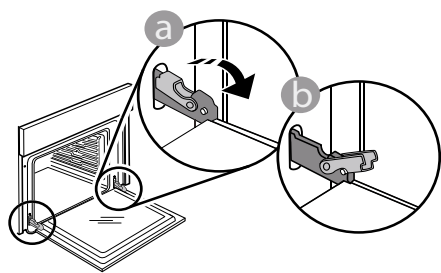
3. За да поставите нагревателя отново, повдигнете и го издърпайте леко към себе си, като се уверите, че той се блокира на страничните опори.



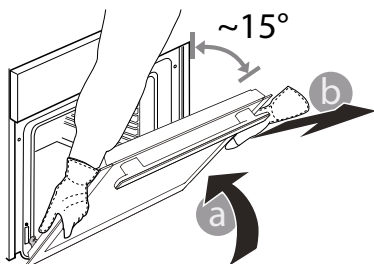
## СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

1. За да свалите вратичката, отворете я напълно и завъртете фиксаторите в отворено положение.

2. Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката).

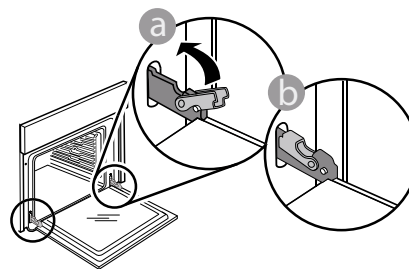


Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтеглете нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

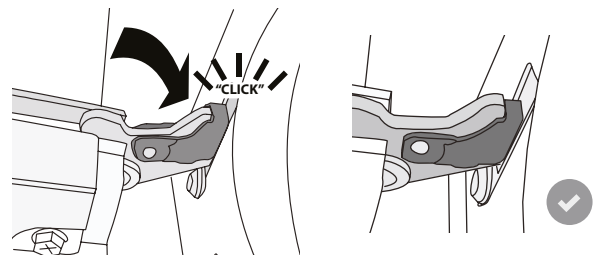


3. За да поставите вратичката, първо я приблизете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

4. Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Завъртете фиксаторите до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са завъртени докрай.



Натиснете леко, за да проверите дали фиксаторите са разположени правилно.




5. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не е така, повторете посочените по-горе стъпки. Вратичката може да се повреди, ако не функционира правилно.


# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се извежда „F“, последвано от цифри или букви.	Проблем със софтуера.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F.
Дисплеят показва неясен текст и изглежда е повреден.	Настроен е друг език.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти.

## ИНФОРМАЦИЯ ЗА УРЕДА

 [www](http://www.whirlpool.eu) Листовката с енергийните показатели на този уред може да бъде свалена от сайта на Whirlpool [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## КАК ДА СЕ СНАБДИТЕ С РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

>  [www](http://www.whirlpool.eu) Изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от нашия уебсайт [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (може да използвате този QR код), като посочите кода на продукта.

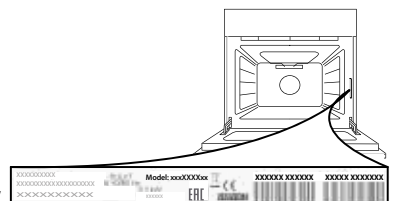


> Можете също така да се свържете с нашия отдел за следпродажбено обслужване на клиенти.

## СВЪРЗВАНЕ С ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

Информацията за контакт е приведена в ръководството за гаранционно обслужване.

При контакт с отдела за следпродажбено обслужване на клиенти съобщавайте номерата, посочени на заводската табелка на вашия уред.



# VODIČ ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU



## ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI WHIRLPOOL PROIZVODA

Kako biste dobili potpuniju pomoć i podršku, svoj proizvod registrirajte na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

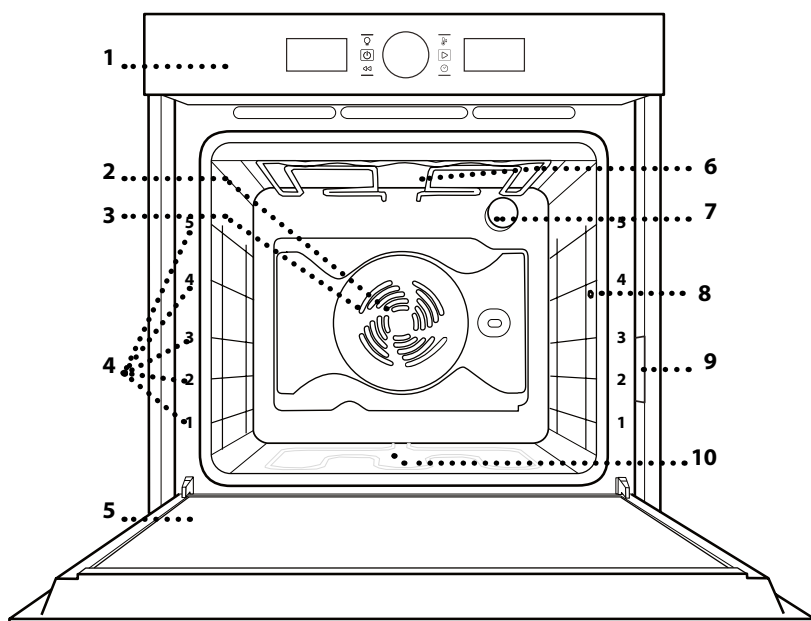


Sigurnosne upute i Vodič za upotrebu i održavanje možete preuzeti tako da posjetite naše web-mjesto [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) i slijedite upute na poledini ove knjižice.



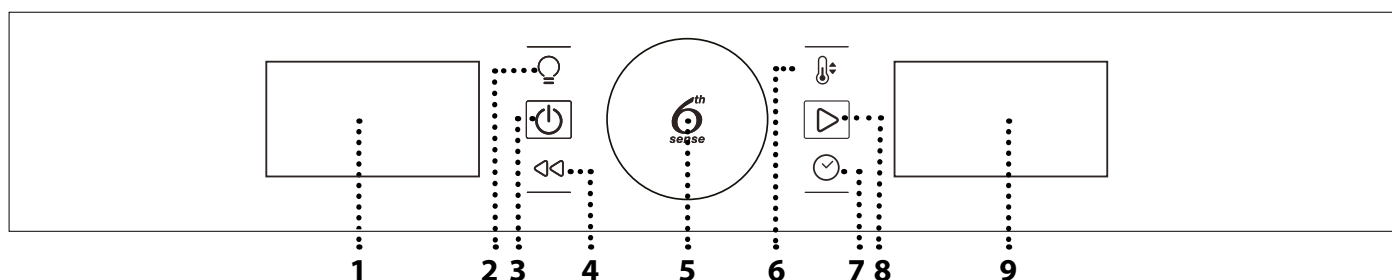
**Prije upotrebe uređaja pažljivo pročitajte vodič za zdravlje i sigurnost.**

## OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Kružni grijač (nije vidljiv)
4. Vodicke rešetke (razina je označena na prednjem dijelu pećnice)
5. Vrata
6. Gornji grijač/roštilj
7. Žarulja
8. Točka za umetanje sonde za meso (ako je uređaj opremljen)
9. Identifikacijska pločica (ne skidati)
10. Donji grijač (ne vidi se)

## UPRAVLJAČKA PLOČA



### 1. LIJEVI ZASLON

#### 2. SVJETLO

Za uključivanje/isključivanje svjetla.


#### 3. UKLJUČIVANJE/ISKLUČIVANJE

Za uključivanje i isključivanje pećnice ili zaustavljanje uključene funkcije u bilo koje vrijeme.

#### 4. NATRAG

Za povratak na prethodni izbornik prilikom konfiguriranja postavki.

### 5. OKRETNI GUMB / GUMB 6TH SENSE

Okrenite ga za kretanje kroz funkcije i namještanje parametara kuhanja. Pritisnite  za odabir, postavljanje, pristup ili potvrdu funkcija ili parametara i eventualno pokretanje programa kuhanja.

### 6. TEMPERATURE

Za namještanje temperature.

### 7. VRIJEME

Za namještanje ili promjenu vremena i podešavanje vremena kuhanja.

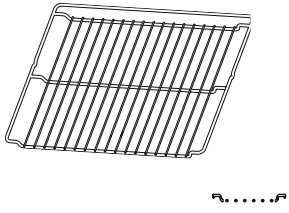
### 8. POKRETANJE

Za pokretanje funkcija i potvrdu postavki.

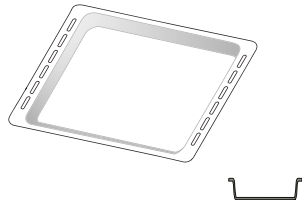
### 9. DESNI ZASLON

# DODATNI PRIBOR

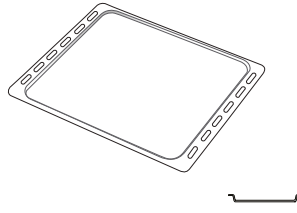
## REŠETKA



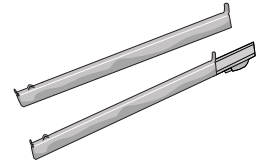
## PLITICA ZA SAKUPLJANJE SOKOVA



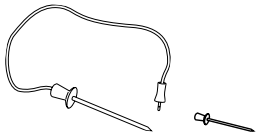
## PLITICA ZA PEČENJE



## KLIZNE VODILICE \* (SAMO NA NEKIM MODELIMA)



## SONDA ZA MESO (SAMO NA NEKIM MODELIMA)



Broj komada dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu.

Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

## UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

Rešetku vodoravno umetnite tako da je kliznite kroz vodilice rešetke pazeći da je strana s podignutim rubom okrenuta prema gore.

Ostala dodatna oprema kao što je posuda za prikupljanje sokova i lima za pečenje, postavlja se vodoravno, na isti način kao i rešetka.

## SKIDANJE I PONOVRNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

. Klizne rešetke uklonite tako da podignete vodilice i zatim lagano izvučete donji dio iz sjedišta: vodilice rešetki sada se mogu ukloniti.

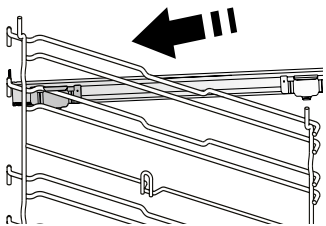
. Vodilice rešetki postavite tako da ih najprije postavite u njihovo gornje sjedište. Držeći ih, klizno ih pomaknite u odjeljak za kuhanje, a zatim spustite u položaj donjeg sjedišta.

## POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA

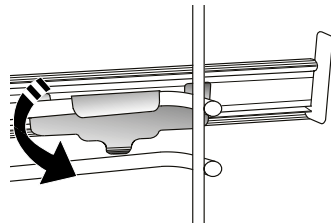
(AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)

Uklonite vodilice rešetki iz pećnice i uklonite zaštitnu plastiku s kliznih vodilica.

Pričvrstite gornju kopču vodilice na vodilicu rešetke i do kraja je klizno pomaknite. Donju kopču spustite u položaj.














Vodilicu učvrstite tako da čvrsto pritisnete donji dio kopče na vodilicu rešetke. Provjerite mogu li se vodilice slobodno pomicati. Ove korake ponovite na drugoj vodilici rešetke na istoj razini.



Napominjemo: Klizne vodilice mogu se postaviti na bilo kojoj razini.

# FUNKCIJE

	<b>KONVENCIONALNO</b> Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.
	<b>ROŠTILJ</b> Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za sakupljanje viška tekućine za prikupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: Pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.
	<b>TERMOVENTILACIJA</b> Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko polica (maksimalno tri). Ova funkcija može se upotrebljavati za kuhanje različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.
	<b>KONVEKCIJSKO PEČENJE</b> Za pečenje mesa, kolača s punjenjem ili pečenje punjenog povrća na samo jednoj rešetki. Ta funkcija upotrebljava blago, intervalno kruženje zraka kako bi se spriječilo pretjerano isušivanje jela.
	<b>FUNKCIJE 6<sup>TH</sup> SENSE</b>
	<b>SLOŽENAC</b> Ta funkcija automatski odabire najbolju temperaturu i način kuhanja za jela s tjesteninom.
	<b>MESO</b> Ta funkcija automatski odabire najbolju temperaturu i način kuhanja za meso. Ta funkcija povremeno uključuje ventilator na maloj brzini kako bi se spriječilo preveliko isušivanje jela.
	<b>MAKSI KUHANJE</b> Funkcija automatski odabire najbolji način kuhanja i temperaturu za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučuje se okretati meso tijekom pečenja, da bi s obje strane jednako potamnilo. Najbolje ćete rezultate postići povremenim polijevanjem mesa kako biste spriječili da se osuši.
	<b>KRUH</b> Ta funkcija automatski odabire najbolju temperaturu i način kuhanja za sve vrste kruha.
	<b>PIZZA</b> Ta funkcija automatski odabire najbolju temperaturu i način kuhanja za sve vrste pizza.
	<b>TIJESTO ZA KOLAČE</b> Ta funkcija automatski odabire najbolju temperaturu i način kuhanja za sve vrste kolača.



## POSEBNE FUNKCIJE



### BRZO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE

Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice. Po završetku zagrijavanja pećnica će automatski odabrati funkciju „Konvencionalno“. Pričekajte završetak zagrijavanja prije stavljanja hrane u pećnicu.



### TURBO ROŠTILJ

Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine za prikupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode. Ražanj (ako je uređaj opremljen) može se upotrebljavati s tom funkcijom.



### EKO TERMOVENTILACIJA\*

Za pečenje punjenih komada mesa i fileta mesa na jednoj rešetki. Pretjerano isušivanje namirnica spriječeno je blagim, intervalnim kruženjem zraka. Kada se upotrebljava funkcija EKO, svjetlo ostaje isključeno tijekom kuhanja. Kako biste upotrebljavali ciklus EKO, a tako i optimizirali potrošnju energije, vrata ne smijete otvarati sve dok jelo nije gotovo.



### ODRŽAVANJE TOPLINE

Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom.



### DIZANJE

Za optimalno dizanje slatkih i slanijih tijesta. Za održavanje kvalitete dizanja tijesta ne uključujte funkciju ako je pećnica vruća nakon ciklusa kuhanja.



### SMART CLEAN

(SAMO NA NEKIM MODELIMA)

Djelovanje pare otpuštene tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi omogućuje lako otklanjanje prljavštine i ostataka hrane. Stavite 200 ml vode na dno pećnice i uključite funkciju samo kada je pećnica hladna.

\* Funkcija koja se upotrebljava kao referenca za izjavu o energetske učinkovitosti u skladu s Uredbom (EU) br. 65/2014

# PRVA UPOTREBA PEĆNICE

## 1. POSTAVITE VRIJEME

Morat ćete postaviti vrijeme kada prvi put uključujete pećnicu.



Dvije znamenke sata započet će treperiti: Okrenite gumb za podešavanje za postavljanje sata i pritisnite za potvrdu.



Dvije znamenke minuta započet će treperiti. Okrenite gumb za podešavanje za postavljanje minuta i pritisnite za potvrdu.

Napominjemo: Za naknadnu promjenu vremena pritisnite i držite pritisnutim najmanje jednu sekundu sok je pećnica isključena i ponovite gore navedene korake.

Vrijeme ćete možda trebati ponovno namjestiti nakon duljih nestanaka struje.

## 2. POSTAVKE

Prema potrebi možete promijeniti zadane mjerne jedinice, temperaturu (°C) i nazivnu jakost struje (16 A).

Kada je pećnica isključena, pritisnite i držite pritisnutim na najmanje 5 sekundi.



Okrenite gumb za odabir mjerne jedinice i zatim pritisnite za potvrdu.



Okrenite gumb za odabir nazivne jakosti struje i zatim pritisnite za potvrdu.

Napominjemo: Pećnica je programirana za potrošnju razine električne energije kompatibilne s mrežom u domaćinstvu snage veće od 3 kW (16 A): Ako je snaga u vašem domaćinstvu manja, morat ćete smanjiti tu vrijednost (13 A).

## 3. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno. Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi.

Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite pribor koji se nalazi u pećnici.

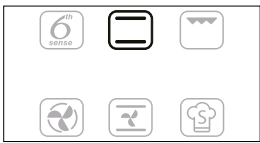
Pećnicu zagrijavajte na 200 °C otprilike sat vremena, po mogućnosti koristeći funkciju kruženja zraka (npr. „Termo ventilacija“ ili „Konvekcijsko pečenje“). Slijedite upute za ispravno postavljanje funkcije.

Napominjemo: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

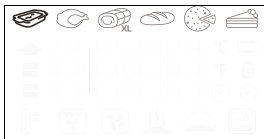
# SVAKODNEVNA UPORABA

## 1. ODABERITE FUNKCIJU

Kada je pećnica isključena, na zaslonu se prikazuje samo vrijeme. Pritisnite i držite za uključivanje pećnice. Okrenite gumb za prikaz glavnih dostupnih funkcija na zaslonu s lijeve strane. Odaberite jednu i pritisnite .



Za odabir podfunkcije (kada je dostupna) odaberite glavne funkcije i zatim za potvrdu pritisnite i idite na zbornik funkcije.



Okrenite gumb za prikaz glavnih dostupnih funkcija na zaslonu s desne strane. Odaberite jednu i pritisnite za potvrdu.

## 2. POSTAVLJANJE FUNKCIJE

Nakon odabira željene funkcije možete promijeniti njezine postavke.

Na zaslonu će se prikazati postavke koje možete redom mijenjati.

### TEMPERATURA/RAZINA ROŠTILJA




Kada ikona °C/°F treperi na zaslonu okrenite gumb za promjenu vrijednosti i pritisnite za potvrdu te nastavite s promjenom sljedećih postavki (ako je moguće).

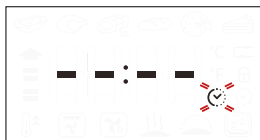




Istovremeno možete postaviti i razinu roštilja (3 = visoka, 2 = srednja, 1 = niska).




Napominjemo: Nakon pokretanja funkcije temperaturu ili razinu roštilja možete promijeniti pritiskom na  ili izravnim okretanjem gumba.



#### TRAJANJE



Kada ikona  treperi na zaslonu, upotrijebite gumb za podešavanje potrebnog trajanja kuhanja i zatim pritisnite  za potvrdu.


Ne morate postavljati vrijeme kuhanja ako želite ručno upravljati kuhanjem: Pritisnite  za potvrdu i pokretanje funkcije.

U tom slučaju ne možete postaviti vrijeme završetka kuhanja programirajući odgodu pokretanja.


Napominjemo: Vrijeme kuhanja koje je postavljeno možete prilagoditi za vrijeme kuhanja pritiskom na  : Okrenite gumb za promjenu sata i pritisnite  za potvrdu.

#### POSTAVLJANJE VREMENA ZAVRŠETKA KUHANJA/ ODGODE POKRETANJA

U brojnim funkcijama nakon postavljanja vremena kuhanja možete odgoditi pokretanje funkcije tako da programirate vrijeme završetka.

Kada promijenite vrijeme završetka na zaslonu će se prikazati očekivano vrijeme završetka funkcije dok ikona  treperi.



Prema potrebi okrenite gumb za postavljanje vremena završetka kuhanja, zatim pritisnite  za potvrdu i pokrenite funkciju.

Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: funkcija se automatski uključuje nakon isteka izračunatog vremena kako bi kuhanje završilo u vrijeme koje ste postavili.




Napominjemo: Programiranje odgode pokretanja kuhanja onemogućuje fazu zagrijavanja pećnice. Pećnica će postupno doseći potrebnu temperaturu što znači da će vrijeme kuhanja biti malo dulje od onog navedenog u tablici kuhanja.


Tijekom vremena čekanja možete upotrijebiti gumb za promjenu programiranog vremena završetka.

Pritisnite  ili  za promjenu postavki temperature i vremena kuhanja. Pritisnite  za potvrdu kada završite.

Napominjemo: Funkcija odgode pokretanja nije dostupna za funkcije Roštilj i Turbo roštilj.

### 3. UKLJUČITE FUNKCIJU

Nakon primjene svih potrebnih postavki pritisnite  za uključivanje funkcije.

U bilo kojem trenutku možete pritisnuti i držati pritisnut  za pauziranje trenutačno uključene funkcije.


### 4. ZAGRIJAVANJE

Neke funkcije imaju fazu zagrijavanja pećnice: Nakon pokretanja funkcije na zaslonu se prikazuje da uključena faza zagrijavanja pećnice.



Po završetku te faze oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu.



Tada otvorite vrata, stavite namirnice u pećnicu, zatvorite vrata i započnete kuhanje pritiskom na  .

Napominjemo: Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja.

Otvaranje vrata tijekom faze zagrijavanja privremeno će pauzirati fazu.


Vrijeme kuhanja ne uključuje fazu zagrijavanja.

Temperaturu koju želite doseći uvijek možete promijeniti pomoću gumba.

### 5. ZAVRŠETAK KUHANJA

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.



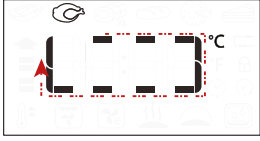
Za produžavanje vremena kuhanja bez promjene postavki okrenite gumb za postavljanje novog vremena kuhanja i pritisnite  .

## . FUNKCIJE 6<sup>th</sup> SENSE

### OPORAVAK TEMPERATURE

Ako se temperatura u pećnici snizi tijekom ciklusa kuhanja zbog otvaranja vrata, posebna će se funkcija automatski uključiti kako bi se obnovila originalna temperatura.

Dok se temperatura obnavlja na zaslonu se prikazuje animacija „zmije“ sve dok se ne dosegne postavljena temperatura.



Dok je ciklus kuhanja u tijeku vrijeme kuhanja može se povećati ovisno o duljini otvaranja vrata kako bi se mogli zajamčiti najbolji rezultati.

## . POSEBNE FUNKCIJE

### SMART CLEAN

Kako biste uključili funkciju „Smart Clean“ dok je pećnica hladna prolijte 200 ml vode po dnu unutrašnjosti pećnice i zatim zatvorite vrata pećnice.

Pristupite posebnim funkcijama i okrenite gumb za odabir s izbornika. Zatim pritisnite za potvrdu.

Pritisnite kako biste odmah pokrenuli ciklus čišćenja ili pritisnite za postavljanje vremena završetka/odgode pokretanja.

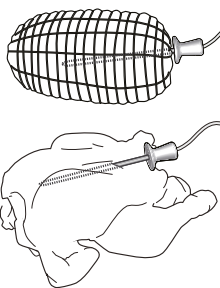
Po završetku ciklusa pustite da se pećnica ohladi i uklonite preostalu vodu iz pećnice te započnite čišćenje spužvom navlaženom vrućom vodom (čišćenje možda neće biti uspješno ako se odgodi za više od 15 minuta).

Napominjemo: Trajanje i temperatura ciklusa čišćenja ne mogu se postaviti

## . UPOTREBA SONDE ZA MESO (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)

Isporučena sonda za meso omogućuje mjerenje točne temperature unutar jela tijekom kuhanja.

Upotreba sonde za meso dozvoljena je samo za određene funkcije kuhanja (Konvencionalno, Termo ventilacija, Konvencionalno pečenje, Turbo roštilj, Meso 6th Sense i Maksi kuhanje 6th Sense).



Vrlo je važno pravilno postaviti sondu kako bi se postigli savršeni rezultati kuhanja. Umetnite sondu do kraja u najmesnatiji dio, izbjegavajući kosti i masne dijelove. Ako je riječ o peradi, sondu bi trebalo umetnuti postrance u sredinu prsa, pazeći da vrh ne dospije u šupli dio. U slučaju da je riječ o mesu izrazito nejednolike debljine, provjerite je li dovoljno pečeno prije vađenja iz pećnice.

Priključite kraj sonde u otvor koji se nalazi na desnoj stijenci unutrašnjosti pećnice.

Kada se sonda za meso priključi u unutrašnjost pećnice oglašava se zvučni signal i na zaslonu se prikazuje ikona i ciljana temperatura. Ako se sonda za meso uključi tijekom odabira funkcije, prikaz zaslona prebacuje se na zadanu ciljanu temperaturu sonde za meso.



Pritisnite za pokretanje postavki. Okrenite gumb za postavljanje ciljne temperature sonde za meso. Pritisnite za potvrdu. Okrenite gumb za postavljanje željene temperature unutrašnjosti pećnice.



Pritisnite ili za potvrdu i pokretanje ciklusa kuhanja.

Tijekom ciklusa kuhanja na zaslonu se prikazuje ciljana temperatura sonde za meso. Kada meso dosegne postavljenu ciljanu temperaturu, ciklus kuhanja se zaustavlja i na zaslonu se prikazuje „End“. Kod ponovnog pokretanja ciklusa kuhanja iz faze „Završetak“ okretanjem gumba može se namjestiti ciljana temperatura sonde za meso na gore opisani način. Pritisnite ili na za potvrdu i ponovno pokretanje ciklusa kuhanja.

Napominjemo: tijekom kuhanja sa sondom za meso može se okrenuti gumb za promjenu ciljne temperature sonde za meso. Pritisnite za prilagođavanje temperature unutrašnjosti pećnice.

Sonda za meso može se umetnuti u bilo kojem trenutku pa i tijekom ciklusa kuhanja. U tom slučaju moraju se ponovno namjestiti parametri funkcije kuhanja.

Ako sonda za meso nije kompatibilna s funkcijom, pećnica isključuje ciklus kuhanja i oglašava se zvučni signal. U tom slučaju isključite sondu za meso ili pritisnite za postavljanje druge funkcije. Odgođeno pokretanje i faza zagrijavanja nisu kompatibilne sa sondom za meso.

## . ZAKLJUČAVANJE TIPKI

Za zaključavanje tipki pritisnite i držite pritisnutim gumb na najmanje 5 sekundi.



Isto ponovite za otključavanje tipki.

Napominjemo: Zaključavanje tipki može se uključiti i tijekom kuhanja.

Iz sigurnosnih razloga, pećnica se u bilo kojem trenutku može isključiti pritiskom na .

## KORISNI SAVJETI

### KAKO ČITATI TABLICU KUHANJA

Tablica prikazuje najbolje funkcije, pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnica u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme kuhanja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme kuhanja biti nešto dulje.

### ISTOVREMENO KUHANJE RAZLIČITIH JELA

Primjenom funkcije „Termoventilacija“ možete istovremeno kuhati različite jela koja zahtijevaju istu temperaturu kuhanja (na primjer: ribu i povrće) na više razina. Izvadite jelo koje zahtijeva kraće vrijeme kuhanja i ostavite u pećnici ono koje zahtijeva dulje vrijeme kuhanja.

### MESO

Upotrebljavajte bilo koju vrstu plitice za pećnicu ili vatrostalnu posudu koja odgovara veličini komada mesa koji pečete. Kod pečenja s kostima najbolje je dodati malo goveđe juhe na dno posude: meso će imati bolji okus ako ga zalijevate tijekom kuhanja. Napominjemo da se tijekom ovog postupka stvara para. Kada je pečenje gotovo, ostavite ga u pećnici još 10 – 15 minuta ili omotajte aluminijskom folijom.

Kad želite roštiljati meso, izaberite komade ravnomjerne debljine radi postizanja ujednačenih rezultata pečenja. Vrlo debeli komadi mesa zahtijevaju dulje vrijeme kuhanja. Kako biste spriječili da meso izvana izgori, spustite rešetku u niži položaj, tako da jelo bude dalje od roštilja. Okrenite meso kad isteknu dvije trećine vremena kuhanja. Pazite prilikom otvaranja vrata zbog izlaza pare.

Preporučujemo da za prikupljanje sokova pečenja postavite posudu za prikupljanje sokova s pola litre vode točno ispod rešetke na kojoj se nalazi jelo. Po potrebi nadopunite.

### DESERTI

Osjetljive deserte pecite sa statičkom funkcijom na samo jednoj razini.

Upotrebljavajte tamne, metalne kalupe i uvijek ih stavite na isporučenu rešetku. Za pečenje na više razina odaberite funkciju prinudnog strujanja zraka i rasporedite kalupe za kolače cik-cak čime se pospješuje optimalno strujanje vrućeg zraka.

Kako biste provjerili je li kolač pečen, probodite ga drvenom čačalicom u sredini. Ako izvadite čistu čačalicu, kolač je gotov.

Ako koristite neprianjajuće kalupe za kolače, rubove nemojte namastiti maslacem jer kolač uz njih neće ravnomjerno narasti.

Ako se jelo „napuše“ tijekom pečenja, sljedeći put upotrijebite nižu temperaturu i razmislite o smanjivanju količine tekućine koju dodajete ili lakše promiješajte smjesu.

Za slastice s vlažnim nadjevom ili preljevima (pita od sira ili voćne pite), koristite funkciju „Konvekcijsko pečenje“. Ako je dno kolača gnjecavo, spustite razinu i prije stavljanja nadjeva pospite dno kolača mrvicama kruha ili kekasa.

















































































### PIZZA

Malo namastite plitice da bi pizza imala hrskavo dno. Posipite pizzu komadićima mozzarelle kad isteknu dvije trećine vremena kuhanja.

### DIZANJE

Najbolje je pokriti tijesto vlažnom krpom prije stavljanja u pećnicu. Vrijeme dizanja tijesta ovom se funkcijom smanjuje za otprilike jednu trećinu u usporedbi s dizanjem na sobnoj temperaturi (20 – 25 °C). Vrijeme dizanja tijesta za pizzu iznosi oko jedan sat za 1 kg tijesta.

# TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAV.	TEMPERATURA (°C)	VRIJEME PEČENJA (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
<b>Kolači od dizanog tijesta/Biskviti</b>		-	170	30 – 50	2 
		Da	160	30 – 50	2 
		Da	160	30 – 50	4 1  
<b>Punjeni kolači</b> (kolač od sira, savijača, pita od jabuka)		-	160 – 200	30 – 85	3 
		Da	160 – 200	35 – 90	4 1  
<b>Keksi/Mali kolači</b>		-	160 – 170	20 – 40	3 
		Da	150 – 160	20 – 40	3 
		Da	150 – 160	20 – 40	4 1  
<b>Peciva za princez krafne</b>		-	180 – 200	30 – 40	3 
		Da	180 – 190	35 – 45	4 1  
		Da	180 – 190	35 – 45*	5 3 1   
<b>Poljupci</b>		Da	90	110 – 150	3 
		Da	90	130 – 150	4 1  
		Da	90	140 – 160*	5 3 1   
<b>Pizza</b> (s tankim/debelim tijestom, focaccia)		-	220 – 250	20 – 40	2 
		Da	220 – 240	20 – 40	4 1  
		Da	220 – 240	25 – 50*	5 3 1   
<b>Štruca kruha</b> 0,5 g		-	180 – 220	50 – 70	2 
<b>Mali kruh</b>		-	180 – 220	30 – 50	3 
<b>Kruh</b>		Da	180 – 220	30 – 60	4 1  
<b>Smrznuta pizza</b>		-	250	10 – 20	2 
		Da	250	10 – 20	4 1  
<b>Slane pite</b> (pita od povrća, quiche)		Da	180 – 190	45 – 60	2 
		Da	180 – 190	45 – 60	4 1  
		Da	180 – 190	45 – 70*	5 3 1   
<b>Košarice/hrskavci od lisnatog tijesta</b>		Da	190 – 200	20 – 30	3 
		Da	180 – 190	20 – 40	4 1  
		Da	180 – 190	20 – 40*	5 3 1   
<b>Lasagne/Pita</b>		-	190 – 200	40 – 65	3 
<b>Zapečena tjestenina/Cannelloni</b>		-	190 – 200	25 – 45	3 

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAV.	TEMPERATURA (°C)	VRIJEME PEČENJA (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
<b>Janjetina / teletina / govedina / svinjetina</b> 1 kg		–	190 – 200	60 – 90	3
<b>Pečena svinjetina s hrskavom kožicom</b> 2 kg		–	170	110 – 150	2
<b>Piletina/zečatina/pačatina</b> 1 kg		–	200 – 230	50 – 80 **	3
<b>Puretina/guska</b> 3 kg		–	190 – 200	90 – 150	2
<b>Pečena riba/en papillote</b> (file, cijela)		Da	180 – 200	40 – 60	3
<b>Punjeno povrće</b> (rajčica, tikvice, patlidžani)		Da	180 – 200	50 – 60	2
<b>Tost</b>		–	3 (visoko)	3 – 6	5
<b>File ribe/odresci</b>		–	2 (srednja)	20 – 30***	4 3
<b>Kobasice/ražnjići/rebarca/ pljeskavice</b>		–	2 – 3 (srednja – visoka)	15 – 30***	5 4
<b>Pečeno pile</b> 1 – 1,3 kg		–	2 (srednja)	55 – 70**	2 1
<b>Slabije pečeno goveđe pečenje od 1 kg</b>		–	2 (srednja)	35 – 50**	3
<b>Janjeći but / koljenica</b>		–	2 (srednja)	60 – 90**	3
<b>Pečeni krumpir</b>		–	2 (srednja)	35 – 55**	3
<b>Zapečeno povrće</b>		–	3 (visoko)	10 – 25	3
<b>Kompletno jelo: Voćna torta</b> (razina 5) / <b>lasagne</b> (razina 3)/ <b>meso</b> (razina 1)		Da	190	40 – 120*	5 3 1
<b>Lazagne i meso</b>		Da	200	50 – 120*	4 1
<b>Meso i krumpiri</b>		Da	200	45 – 120*	4 1
<b>Riba i povrće</b>		Da	180	30 – 50	4 1
<b>Punjena pečenka</b>		–	200	80 – 120*	3
<b>Mesni odresci</b> (zec, piletina, janjetina)		–	200	50 – 120*	3

\* Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama.

\*\* Okrenite hranu na dvije trećine pečenja (po potrebi).

\*\*\* Okrenite hranu na polovici pečenja

Napominjemo: \*\* Funkcija 6th Sense za kolače funkcija upotrebljava gornje i donje grijače bez termo ventilacije. Nije potrebno zagrijavanje.

FUNKCIJE						
	Konvencionalno	Roštilj	Turbo roštilj	Termoventilacija	Konvekcijsko Pečenje	Eko termoventilacija
AUTOMATSKE FUNKCIJE						
	Složanac	Meso	Maksi kuhanje	Kruh	Pizza	Tijesto za kolače
DODATNI PRIBOR						
	Rešetka	Plitica za pećnicu ili kalup za kolače na rešetki	Plitica za sakupljanje sokova/ plitica pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za prikupljanje sokova s 500 ml vode	

# ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

**Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja.**

**Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parim.**

**Ne upotrebljavajte čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja.**

**Nosite zaštitne rukavice.**

**Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.**

## VANJSKE POVRŠINE

- Očistite površine vlažnom krpom od mikrovlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite suhom krpom.
- Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikrovlakana.

## UNUTARNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju do koje je došlo zbog kuhanja namirnica s visokim udjelom vlage, pustite da se pećnica do kraja ohladi i zatim je obrišite krpom ili spužvom.

- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- Uključite funkciju „Smart Clean“ za optimalno čišćenje unutarnjih površina (ako je uređaj opremljen).
- Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice mogu se izvaditi.
- Gornji grijač roštilja može se spustiti kako bi se očistila gornja ploča pećnice.

## DODATNI PRIBOR

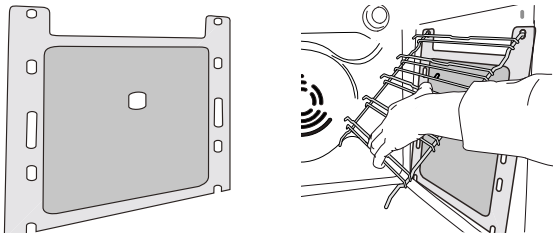
Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

## ČIŠĆENJE KATALITIČKIH PLOČA

(SAMO NA NEKIM MODELIMA)

Ova je pećnica opremljena posebnim katalitičkim pločama kako bi se olakšalo čišćenje odjeljka za kuhanje zahvaljujući njihovom posebnom premazu s funkcijom samočišćenja koji je visoko porozan i može upiti masnoću i prljavštinu.

Te su ploče postavljene na vodilice rešetki: prilikom premještanja i ponovnog postavljanja vodilica rešetki provjerite jesu li kukice na vrhu umetnute u odgovarajuće otvore na pločama.



Kako biste na najbolji način iskoristili svojstva samočišćenja katalitičkih ploča preporučujemo da pećnicu oko jedan sat zagrijavate na 200 °C pomoću funkcije „Konvekcijsko pečenje“. Za to vrijeme pećnica mora biti prazna.

Zatim pustite da se uređaj ohladi prije no što uklonite ostatke jela neabrazivnom spužvom.

Napominjemo: Upotreba nagrizajućih ili abrazivnih sredstava za čišćenje, hrapavih četki, sredstva za ribanje ili raspršivača za čišćenje pećnice mogla bi oštetiti katalitičku površinu i uništiti njena svojstva samočišćenja.

Obratite se našem postprodajnom servisu ako trebate zamjenske ploče.

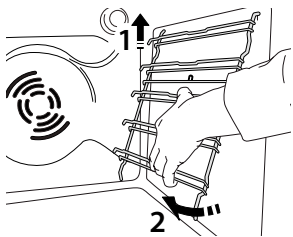
## ZAMJENA ŽARULJE

1. Iskopčajte pećnicu iz struje.
2. Odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo.
3. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

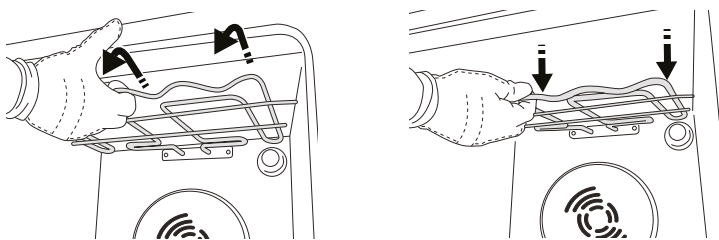
Napominjemo: Upotrebljavajte samo žarulje 25 – 40 W/ 230 ~ V tipa E-14, T300°C sa žarom niti ili halogene žarulje 20 – 40 W/230 ~ V tipa G9, T300°C. Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244/2009). Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu. – Ako upotrebljavate halogene žarulje, žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

## SPUŠTANJE GORNJEG GRIJAČA (SAMO NA NEKIM MODELIMA)

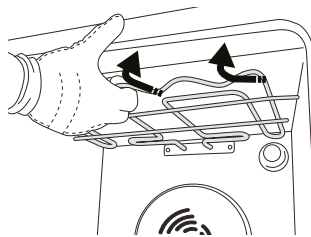
1. Skinite bočne vodilice rešetke.



2. Izvucite grijač i malo ga spustite.

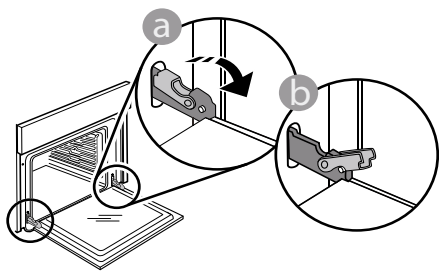


3. Za ponovno namještanje grijača, podignite lagano ga povlačeći prema sebi i provjerite je li sjeo na bočne nosače.

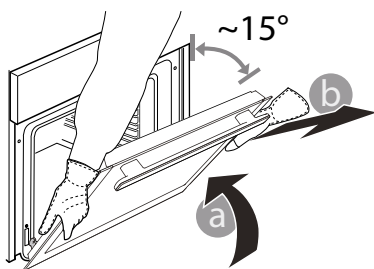


## SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

1. Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljanje.  
2. Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate

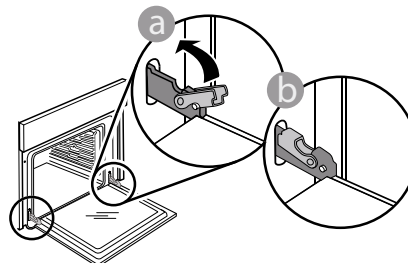


zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

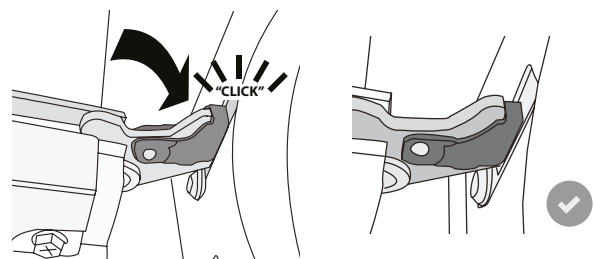


3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj; provjerite jeste li ih do kraja spustili.



Lagano pritisnite kako biste provjerili jesu li šarke u ispravnom položaju.




5. Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ako ispravno ne rade.


# RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Na zaslonu se prikazuje slovo „F“ iza kojeg slijedi broj ili slovo.	Softverski problem.	Obratite se najbližem postprodajnom servisu za korisnike i navedite broj iza kojeg slijedi slovo „F“.
Tekst na zaslonu nije jasan i čini se da je u kvaru.	Postavljen je neki drugi jezik.	Obratite se najbližem postprodajnom centru za kupce.

## OBRAZAC PROIZVODA

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Obrazac proizvoda s energetske podacima uređaja može se preuzeti na web-mjestu tvrtke Whirlpool [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## NAČIN DOBIVANJA VODIČA ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE

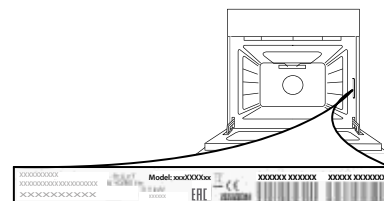
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Vodič za upotrebu i održavanje preuzmite s našeg web-mjesta [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (možete upotrijebiti ovaj QR kod) navodeći prodajnu šifru proizvoda.



> Ili kontaktirajte naš postprodajni servis za korisnike.

## KONTAKTIRANJE NAŠEG PROSTPRODAJNOG SERVISA

Podatke za kontakt možete pronaći u priručniku jamstva. Kada se obraćate našem postprodajnom servisu za korisnike navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.





# ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΑΦΟΡΑΣ



## ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL

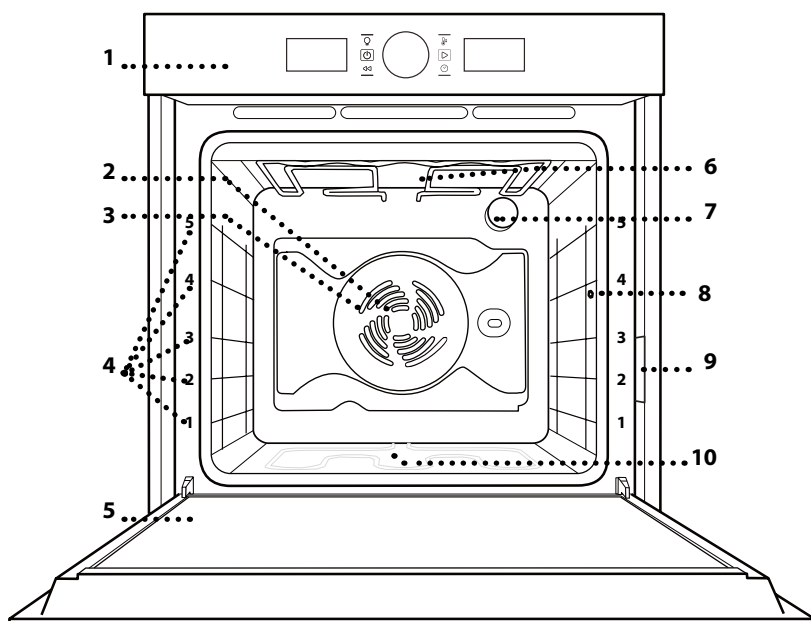
Προκειμένου να λαμβάνετε ολοκληρωμένη βοήθεια και υποστήριξη, καταχωρίστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



Μπορείτε να κατεβάσετε τις "Οδηγίες ασφάλειας" και τον "Οδηγός χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) και ακολουθώντας τις οδηγίες στην πίσω πλευρά του παρόντος εγχειριδίου.

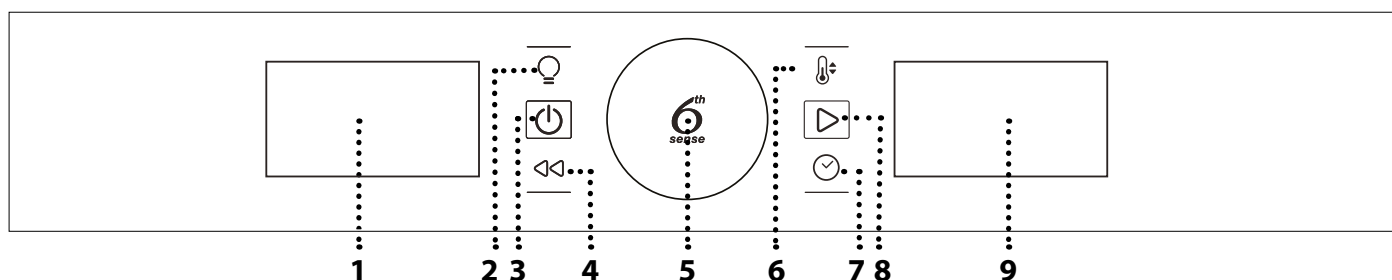
**!** Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τον "Οδηγό υγείας και ασφάλειας".

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας
3. Κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
4. Οδηγοί ραφιού (το επίπεδο υποδεικνύεται στη μπροστινή πλευρά του φούρνου)
5. Πόρτα
6. Επάνω αντίσταση/γκριλ
7. Λαμπτήρας
8. Σημείο εισαγωγής αισθητήρα κρέατος (εάν υπάρχει)
9. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
10. Κάτω αντίσταση (δεν φαίνεται)

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



### 1. ΑΡΙΣΤΕΡΗ ΟΘΟΝΗ

#### 2. ΦΩΣ

Για ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση της λάμπας.


#### 3. ΑΝΑΜΜΑ/ΣΒΗΣΙΜΟ

Για το άναμμα ή το σβήσιμο του φούρνου και για την παύση ή τη διακοπή μιας ενεργής λειτουργίας.

#### 4. ΠΙΣΩ

Για επιστροφή στο προηγούμενο μενού όταν κάνετε τις ρυθμίσεις.

### 5. ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟ ΚΟΥΜΠΙ/ ΚΟΥΜΠΙ 6TH SENSE

Γυρίστε το για να πλοηγηθείτε στις λειτουργίες και να ρυθμίσετε όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος. Πατήστε  για να επιλέξετε, να ρυθμίσετε, να έχετε πρόσβαση και να επιβεβαιώσετε λειτουργίες και παραμέτρους, καθώς και για να εκκινήσετε το πρόγραμμα μαγειρέματος.

### 6. ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

Για ρύθμιση της θερμοκρασίας.

### 7. ΧΡΟΝΟΣ

Για ρύθμιση ή αλλαγή της ώρας και για ρύθμιση του χρόνου ψησίματος.

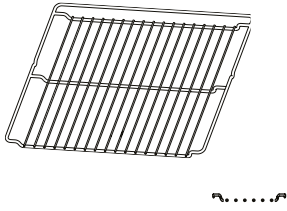
### 8. ΕΝΑΡΞΗ

Για έναρξη λειτουργιών και επιβεβαίωση ρυθμίσεων.

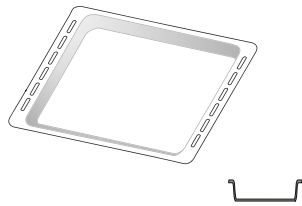
### 9. ΔΕΞΙΑ ΟΘΟΝΗ

# ΑΞΕΣΟΥΑΡ

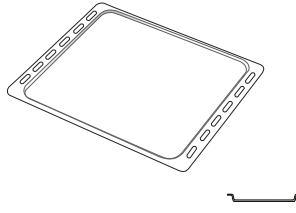
## ΣΧΑΡΑ



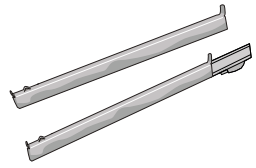
## ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



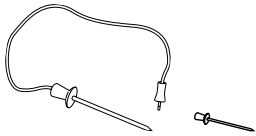
## ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



## ΣΥΡΟΜΕΝΟΙ ΟΔΗΓΟΙ \* (ΜΟΝΟ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤ)



## ΘΕΡΜ ΚΡΕΑΤΟΣ (ΜΟΝΟ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)



Ο αριθμός των αξεσουάρ μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε. Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

## ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

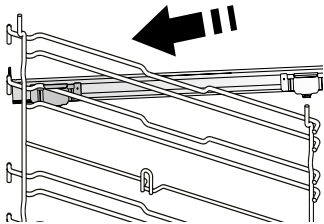
Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια σύροντας στους οδηγούς του ραφιού και βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με το ανυψωμένο άκρο είναι γυρισμένη προς τα επάνω.

Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί για λίπη και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

## ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ

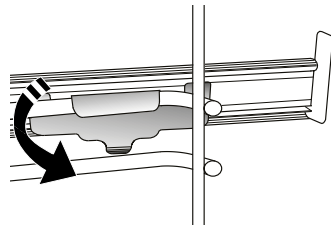
(ΕΦΟΣΣΟΝ ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ)

Αφαιρέστε τους οδηγούς ραφιών από το φούρνο και αφαιρέστε το προστατευτικό πλαστικό από τους κινητούς οδηγούς.



Σφίξτε το άνω κλιπ του κινητού οδηγού στον οδηγό ραφιού και σύρετε τον μέχρι τέρμα. Κατεβάστε το άλλο κλιπ στη θέση τους.

Για να ασφαλίσει ο οδηγός, πιέστε το κάτω τμήμα του κλιπ προς τον οδηγό ραφιού. Βεβαιωθείτε ότι οι κινητοί οδηγοί μπορούν να κινηθούν ελεύθερα. Επαναλάβετε τα βήματα στον άλλο οδηγό ραφιού στο ίδιο επίπεδο.



Σημείωση: Οι κινητοί οδηγοί μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιοδήποτε ράφι.

## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

. Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, σηκώστε τους οδηγούς και στη συνέχεια τραβήξτε απαλά το κάτω τμήμα έξω από την υποδοχή του: Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών.

. Για να τοποθετήσετε ξανά τους οδηγούς ραφιών, πρώτα τοποθετήστε τους στην άνω υποδοχή. Κρατώντας τους σηκωμένους, σύρετε μέσα στο θάλαμο ψησίματος και κατεβάστε τους στη θέση τους στις κάτω υποδοχές.

# ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

## ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

## ΓΚΡΙΛ

Για να ψήσετε στο grill μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά gratin, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.

## ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε διαφορετικά ράφια (έως τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.

## ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ

Για το ψήσιμο κρέατος, κέικ με γέμιση ή για το ψήσιμο γεμιστών λαχανικών μόνο στη σχάρα. Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιεί ήπια, διακοπτόμενη κυκλοφορία αέρα ώστε να μην στεγνώσει υπερβολικά το φαγητό.



## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 6<sup>TH</sup> SENSE

## ΤΗΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ

Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για πιάτα ζυμαρικών.

## ΚΡΕΑΣ

Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για το κρέας. Η λειτουργία αυτή κατά διαστήματα ενεργοποιεί τον ανεμιστήρα στη χαμηλή ταχύτητα για να εμποδίσει το φαγητό να στεγνώσει πολύ.

## ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ MAXI

Η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη λειτουργία μαγειρέματος και την καταλληλότερη θερμοκρασία για το μαγείρεμα μεγάλων κομματιών κρέατος (πάνω από 2,5 κιλά). Για ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα και στις δύο πλευρές, συνιστάται να γυρίσετε το κρέας κατά το ψήσιμο. Είναι καλό να περιχύνετε το κρέας με ζωμό σε τακτά χρονικά διαστήματα για να μη στεγνώσει.

## ΨΩΜΙ

Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για όλους τους τύπους ψωμιού.

## ΠΙΤΣΑ

Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για όλους τους τύπους πίτσας.

## ΓΛΥΚΑ ΚΕΪΚ

Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για όλους τους τύπους κέικ.



## ΕΙΔ. ΛΕΙΤΟΥΡΓ.



## ΓΡΗΓ. ΠΡΟΘΕΡΜ.

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου. Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, ο φούρνος θα χρησιμοποιήσει αυτόματα τη "Συμβατικό" λειτουργία. Πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στο φούρνο, περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση.



## ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροσμπίφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί λίπους για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό. Η σούβλα (εάν παρέχεται) μπορεί να χρησιμοποιηθεί με αυτή τη λειτουργία.



## ΕΞΑΝ. ΑΕΡΑΣ ECO\*

Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλετών κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα. Όταν χρησιμοποιείται η οικονομική λειτουργία ECO, το φωτάκι θα παραμείνει σβηστό κατά τη διάρκεια ψησίματος. Για να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο ECO (Οικονομικό) και κατά συνέπεια να βελτιώσετε την κατανάλωση ρεύματος, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίξει έως ότου το φαγητό να είναι εντελώς μαγειρεμένο.



## ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟ

Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε.



## ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Για το ιδανικό φούσκωμα γλυκιάς ή αλμυρής ζύμης. Για να εξασφαλίσετε την ποιότητα φουσκώματος, μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία αν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός μετά από έναν κύκλο ψησίματος.



## SMART CLEAN

(ΜΟΝΟ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)

Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού με χαμηλή θερμοκρασία, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και ενεργοποιήστε τη λειτουργία όταν ο φούρνος κρυώσει.

\* Λειτουργία που χρησιμοποιείται ως αναφορά για την δήλωση ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) Αρ. 65/2014

# ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

## 1. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά.



Τα δύο ψηφία της ώρας θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης για να ρυθμίσετε την ώρα και πιέστε το για επιβεβαίωση.



Τα δύο ψηφία των λεπτών θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πιέστε το για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Για να αλλάξετε την ώρα σε δεύτερο χρόνο, κρατήστε πατημένο το για τουλάχιστον ένα δευτερόλεπτο με το φούρνο σβηστό και επαναλάβετε τα πιο πάνω βήματα.

Ενδέχεται να χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα έπειτα από διακοπές ρεύματος μεγάλης διάρκειας.

## 2. ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Αν απαιτείται, μπορείτε να αλλάξετε την προεπιλεγμένη μονάδα μέτρησης, τη θερμοκρασία (°C) και το ονομαστικό ρεύμα (16 A).

Με το φούρνο σβηστό, κρατήστε πατημένο το για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα.



Περιστρέψτε το κουμπί επιλογής για να επιλέξετε τη μονάδα μέτρησης, στη συνέχεια πιέστε το για επιβεβαίωση.



Περιστρέψτε το κουμπί επιλογής για να επιλέξετε το ονομαστικό ρεύμα, στη συνέχεια πιέστε το για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να καταναλώνει ηλεκτρική ενέργεια σε επίπεδο συμβατό με το οικιακό δίκτυο με ισχύ μεγαλύτερη από 3 kW (16 A): Αν στην οικία σας χρησιμοποιείται χαμηλότερη ισχύς, θα χρειαστεί να την μειώσετε την ισχύ (13 A).

## 3. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό.

Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Θερμάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα, χρησιμοποιώντας καλύτερα τη λειτουργία κυκλοφορίας αέρα (π.χ. "Εξαναγκ. αέρας" ή "Συμβ. ψήσιμο").

Ακολουθήστε τις οδηγίες για τη σωστή ρύθμιση της λειτουργίας.

Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

# ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

## 1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, στην οθόνη εμφανίζεται μόνο η ώρα. Κρατήστε πατημένο το για να ανάψετε το φούρνο. Περιστρέψτε το κουμπί για να δείτε τις διαθέσιμες λειτουργίες στην αριστερή οθόνη. Επιλέξτε μία και πιέστε το .



Για να επιλέξετε μια δευτερεύουσα λειτουργία (όπου διατίθεται), επιλέξτε την κύρια λειτουργία και στη συνέχεια πατήστε το για επιβεβαίωση και για να μεταβείτε στο μενού λειτουργιών.



Περιστρέψτε το κουμπί για να δείτε τις διαθέσιμες δευτερεύουσες λειτουργίες στη δεξιά οθόνη. Επιλέξτε μία και πιέστε το για επιβεβαίωση.

## 2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν διαδοχικά.

ΕΠΙΠΕΔΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ/ΓΚΡΙΑ



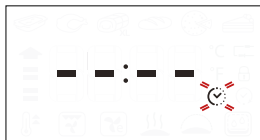
Όταν το εικονίδιο °C/°F αναβοσβήνει στην οθόνη, περιστρέψτε τον επιλογέα για να αλλάξετε την τιμή, μετά πατήστε το για επιβεβαίωση και συνεχίστε για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις που ακολουθούν (εφόσον αυτό είναι δυνατό).

Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε ταυτόχρονα και το επίπεδο του γκριλ (3 = υψηλό, 2 = μεσαίο, 1 = χαμηλό).



Σημείωση: Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία ή το επίπεδο του γκριλ πατώντας το ή περιστρέφοντας απευθείας το κουμπί.

#### ΔΙΑΡΚΕΙΑ



Όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο στην οθόνη, χρησιμοποιήστε τον επιλογέα ρύθμισης για να ρυθμίσετε το χρόνο που απαιτείται για να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στη συνέχεια πατήστε το για επιβεβαίωση. Δεν είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος αν σκοπεύετε να χειριστείτε το μαγείρεμα χειροκίνητα: Πατήστε το για επιβεβαίωση και τη λειτουργία έναρξης. Σε αυτή την περίπτωση, δεν μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο τέλους μαγειρέματος προγραμματίζοντας μια καθυστερημένη έναρξη.

Σημείωση: Μπορείτε να προσαρμόσετε το χρόνο μαγειρέματος που ρυθμίστηκε κατά τη διάρκεια μαγειρέματος πιέζοντας το : Περιστρέψτε το κουμπί για να αλλάξετε την ώρα και πιέστε το για επιβεβαίωση.

#### ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ)

Σε πολλές λειτουργίες, μόλις ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη της λειτουργίας προγραμματίζοντας το χρόνο τέλους. Όταν μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο τέλους, στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα στην οποία αναμένεται να τελειώσει το ψήσιμο ενώ το εικονίδιο αναβοσβήνει.



Αν είναι απαραίτητο, περιστρέψτε το κουμπί για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το ψήσιμο, μετά πατήστε το για επιβεβαίωση και για να ξεκινήσει η λειτουργία.

Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα: Η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.



Σημείωση: Ο προγραμματισμός χρόνου καθυστέρησης έναρξης ψησίματος απενεργοποιεί πάντα την φάση προθέρμανσης του φούρνου. Ο φούρνος θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία βαθμιαία, κάτι που σημαίνει ότι οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτεροι από αυτούς που αναγράφονται στον πίνακα μαγειρέματος. Κατά το χρόνο αναμονής, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το κουμπί για να αλλάξετε τον προγραμματισμένο χρόνο τέλους. Πατήστε το ή το για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου ψησίματος. Πιέστε για επιβεβαίωση όταν τελειώσετε.

Σημείωση: Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης δεν είναι διαθέσιμη για τις λειτουργίες Grill και Turbo Grill.

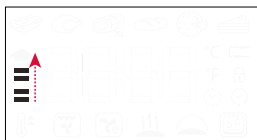
### 3. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Μόλις εφαρμόσετε όλες τις ρυθμίσεις που θέλετε, πιέστε το για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία.

Μπορείτε να κρατήσετε πατημένο το οποιαδήποτε στιγμή για παύση της τρέχουσας λειτουργίας που είναι ενεργή.

### 4. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Ορισμένες λειτουργίες έχουν μια φάση προθέρμανσης: Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, η οθόνη δείχνει ότι ενεργοποιήθηκε η λειτουργία προθέρμανσης.



Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία.



Στο σημείο αυτό, ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο, κλείστε το φούρνο και ξεκινήστε το μαγείρεμα πατώντας το .

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό ψήσιμο.

Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία.

Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης.

Μπορείτε πάντα να αλλάξετε τη θερμοκρασία που θέλετε να επιτύχετε χρησιμοποιώντας το κουμπί.

### 5. ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.

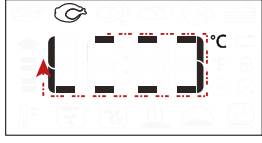


Για να παρατείνετε το χρόνο ψησίματος χωρίς να αλλάξετε τις ρυθμίσεις, περιστρέψτε το κουμπί για να ρυθμίσετε ένα νέο χρόνο ψησίματος και πατήστε το .

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 6<sup>th</sup> SENSE

### ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Αν η θερμοκρασία στο φούρνο μειώνεται κατά τη διάρκεια ενός κύκλου επειδή άνοιξε η πόρτα, ενεργοποιείται αυτόματα μια ειδική λειτουργία που επαναφέρει την αρχική θερμοκρασία. Ενώ επαναφέρεται η θερμοκρασία, στην οθόνη εμφανίζεται ένα κινούμενο γραφικό με ένα "φίδι" έως ότου επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία.








Ενώ βρίσκεται σε εξέλιξη ένας προγραμματισμένος κύκλος ψησίματος, ο χρόνος ψησίματος θα αυξηθεί ανάλογα με το διάστημα που κρατήθηκε ανοιχτή η πόρτα, προκειμένου να εξασφαλιστεί το τελικό αποτέλεσμα.

### ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

#### SMART CLEAN

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία "Smart Clean", με το φούρνο κρύο, διασκορπίστε 200 ml νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και κλείστε την πόρτα του φούρνου.

Αποκτήστε πρόσβαση στις ειδικές λειτουργίες  και περιστρέψτε τον επιλογέα για να επιλέξετε  από το μενού και μετά πατήστε  για επιβεβαίωση.

Πατήστε το  για να ξεκινήσει αμέσως ο κύκλος καθαρισμού ή πατήστε το  για να επιλέξετε το χρόνο τέλους/έναρξη καθυστ.

Στο τέλος του κύκλου, αφαιρέστε το νερό που έχει παραμείνει στο φούρνο και καθαρίστε το φούρνο με ένα σφουγγάρι που είναι εμποτισμένο με ζεστό νερό (ο καθαρισμός μπορεί να μην είναι αποτελεσματικός εάν καθυστερήσει περισσότερο από 15 λεπτά).

Σημείωση: Η διάρκεια του κύκλου καθαρισμού δεν μπορεί να ρυθμιστεί

### ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΚΡΕΑΤΟΣ (ΕΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)

Ο παρεχόμενος αισθητήρας κρέατος επιτρέπει να μετρηθεί η ακριβής θερμοκρασία των τροφίμων κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.

Η χρήση του αισθητήρα κρέατος επιτρέπεται μόνο για ορισμένες λειτουργίες μαγειρέματος, εξαναγκασμένου αέρα, συμβατικό μαγείρεμα, Γκριλ τούρμπο, 6th Sense κρέας και 6th Sense Maxicooking).

Είναι πολύ σημαντικό να τοποθετήσετε τον αισθητήρα με ακρίβεια προκειμένου να έχετε τα βέλτιστα αποτελέσματα. Εισαγάγετε τον αισθητήρα πλήρως μέσα στο πιο ψαχνό μέρος του κρέατος, αποφεύγοντας κόκαλα και λιπώδη μέρη.



Για πουλερικά, πρέπει να εισάγετε τον αισθητήρα πλαγίως, στη μέση του στήθους, φροντίζοντας η μύτη του αισθητήρα να μην καταλήξει σε κοίλο μέρος.

Σε περίπτωση κρέατος με πολύ ανομοιόμορφο πάχος, ελέγξτε ότι έχει μαγειρευτεί σωστά πριν το αφαιρέσετε από το φούρνο. Συνδέστε το άκρο του αισθητήρα στην οπή που βρίσκεται στο δεξιό τοίχωμα του θαλάμου φούρνου. Όταν τοποθετηθεί ο αισθητήρας κρέατος στο φούρνο, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και



στην οθόνη εμφανίζεται το εικονίδιο και η θερμοκρασία στόχος.

Αν ο αισθητήρας κρέατος τοποθετηθεί κατά τη διάρκεια επιλογής μιας λειτουργίας, η οθόνη αλλάζει στην προεπιλεγμένη στοχευόμενη θερμοκρασία του αισθητήρα κρέατος.






Πιέστε  για έναρξη των ρυθμίσεων. Στρέψτε τον επιλογέα για να ρυθμίσετε τον αισθητήρα κρέατος στη στοχευόμενη θερμοκρασία. Πιέστε  για επιβεβαίωση. Στρέψτε το κουμπί για να επιλέξετε τη θερμοκρασία φούρνου.




Πιέστε  ή  για επιβεβαίωση και για να ξεκινήσει ο κύκλος μαγειρέματος.

Κατά τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος, στην οθόνη εμφανίζεται η στοχευόμενη θερμοκρασία του αισθητήρα κρέατος. Όταν το κρέας φτάνει την επιλεγμένη στοχευόμενη θερμοκρασία, ο κύκλος μαγειρέματος σταματάει και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "End" (Τέλος).


Για επανέναρξη του κύκλου μαγειρέματος, από το "End", στρέφοντας τον επιλογέα μπορείτε να ρυθμίσετε τη στοχευόμενη θερμοκρασία του αισθητήρα κρέατος με τον τρόπο που υποδεικνύεται πιο πάνω. Πατήστε  ή  για επιβεβαίωση και για επανέναρξη του κύκλου μαγειρέματος.

Σημείωση: κατά τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος με τον αισθητήρα κρέατος, μπορείτε να στρέψετε τον επιλογέα για να αλλάξετε τη στοχευόμενη θερμοκρασία του αισθητήρα κρέατος. Πιέστε  για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του φούρνου.

Ο αισθητήρας κρέατος μπορεί να τοποθετηθεί οποιαδήποτε στιγμή, ακόμα και κατά τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος. Σε αυτήν την περίπτωση, πρέπει να επαναρυθμίσετε τις παραμέτρους της λειτουργίας μαγειρέματος.


Αν ο αισθητήρας κρέατος δεν είναι συμβατός με αυτή τη λειτουργία, ο φούρνος απενεργοποιεί (off) τον κύκλο μαγειρέματος και εκπέμπει ένα προειδοποιητικό ηχητικό σήμα. Σε αυτήν την περίπτωση, αποσυνδέστε τον αισθητήρα κρέατος ή πιέστε  για να επιλέξετε μια άλλη λειτουργία. Οι φάσεις έναρξης καθυστέρησης και προθέρμανσης δεν είναι συμβατές με τον αισθητήρα κρέατος.

### ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Για να κλειδώσετε το πληκτρολόγιο, κρατήστε πατημένο το  για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα.



Επαναλάβετε για να ξεκλειδώσετε το πληκτρολόγιο.

Σημείωση: Το κλειδί του πληκτρολογίου μπορεί να ενεργοποιηθεί και όταν το ψήσιμο βρίσκεται σε εξέλιξη. Για λόγους ασφάλειας, μπορεί να σβήσει οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί .

## ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

### ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού. Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πιρέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

### ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Εξαναγκ. αέρας", μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά τα οποία χρειάζονται την ίδια θερμοκρασία ψησίματος (για παράδειγμα: ψάρι και λαχανικά), χρησιμοποιώντας διαφορετικά ράφια. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο μαγειρέματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.

### ΚΡΕΑΣ

Χρησιμοποιήστε οποιονδήποτε τύπο ταψιού φούρνου ή πιρέξ που είναι κατάλληλος για το κομμάτι κρέατος που θα μαγειρέψετε. Για ψητά, είναι καλό να προσθέσετε ζωμό στον πάτο του σκεύους και να περιχύνετε το κρέας στη διάρκεια του ψησίματος για καλύτερη γεύση. Λάβετε υπόψη ότι κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας θα παραχθεί ατμός. Όταν το ψητό είναι έτοιμο, αφήστε μέσα στο φούρνο για άλλα 10-15 λεπτά, ή τυλίξτε το σε αλουμινόχαρτο.

Όταν θέλετε να ψήσετε κρέας στο γκριλ, επιλέξτε κομμάτια με ομοιόμορφο πάχος για ομοιόμορφα αποτελέσματα. Τα πολύ παχιά κομμάτια κρέατος χρειάζονται περισσότερο χρόνο ψησίματος. Για να μην καεί το κρέας εξωτερικά, χαμηλώστε τη σχάρα και διατηρήστε το φαγητό πιο μακριά από το γκριλ. Γυρίστε το κρέας στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος. Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα δεδομένου ότι θα βγει ζεστός ατμός.

Για να συλλέξετε τους χυμούς κατά το ψήσιμο, συνιστάται να τοποθετήσετε ένα λιποσυλλέκτη με μισό λίτρο πόσιμο νερού ακριβώς κάτω από τη σχάρα όπου βρίσκεται το φαγητό. Συμπληρώστε νερό όταν χρεαστεί.

### ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Μαγειρέψτε γλυκά που απαιτούν δεξιοτεχνία με τη συμβατική λειτουργία μόνο σε ένα ράφι.

Χρησιμοποιήστε σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και τοποθετείτε τις πάντα στην παρεχόμενη σχάρα. Για να μαγειρέψετε σε περισσότερα από ένα ράφια, επιλέξτε τη λειτουργία εξαναγκασμένου αέρα και τοποθετήστε τις φόρμες γλυκού στα ράφια, γεγονός που θα βοηθήσει τη βέλτιστη κυκλοφορία του θερμού αέρα.

Για να δείτε εάν έχει ψηθεί ένα αφράτο κέικ, τοποθετήστε μια ξύλινη οδοντογλυφίδα στο κέντρο του. Εάν η οδοντογλυφίδα βγει καθαρή, το κέικ είναι έτοιμο.

Εάν χρησιμοποιείτε αντικολλητικές φόρμες, μη βουτυρώνετε τις άκρες καθώς το κέικ μπορεί να μη φουσκώσει ομοιόμορφα στις άκρες του.

Αν "φουσκώσει" κατά τη διάρκεια του ψησίματος, χρησιμοποιήστε χαμηλότερη θερμοκρασία την επόμενη φορά και ενδεχομένως μειώστε το υγρό που προσθέσατε ή ανακατέψτε το μείγμα πιο απαλά. Για γλυκά με υγρή γέμιση ή γαρνιτούρα (τσιζ κέικ ή φρουτόπιτες) χρησιμοποιήστε τη λειτουργία "Συμβ. ψήσιμο". Εάν η βάση του κέικ είναι υγρή, χαμηλώστε το ράφι και σκορπίστε ψίχουλα ψωμιού ή μπισκότων στη βάση του κέικ πριν προσθέσετε τη γέμιση.

















































































### ΠΙΤΣΑ

Λαδώστε λίγο τα ταψιά για να έχει τραγανή βάση η πίτσα. Απλώστε τη μοτσαρέλα πάνω στην πίτσα όταν έχουν περάσει τα δύο τρίτα του χρόνου ψησίματος.

### ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Είναι πάντα προτιμότερο να καλύπτετε τη ζύμη με ένα υγρό πανί πριν τη βάλετε στο φούρνο. Κατά αυτόν τον τρόπο, μειώνεται ο χρόνος φουσκώματος της ζύμης στο ένα τρίτο περίπου συγκριτικά με το φούσκωμα σε θερμοκρασία δωματίου (20-25 °C). Ο χρόνος φουσκώματος για ζύμη για πίτσα βάρους 1 κιλού είναι περίπου μία ώρα.

# ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜ.	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡ. (Min.)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
<b>Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/ αφράτα κέικ</b>		-	170	30 - 50	2 
		Ναι	160	30 - 50	2 
		Ναι	160	30 - 50	4 1  
<b>Γεμιστά κέικ</b> (τοιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Ναι	160 - 200	35 - 90	4 1  
<b>Μπισκότα / Μικρά κέικ</b>		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Ναι	150 - 160	20 - 40	3 
		Ναι	150 - 160	20 - 40	4 1  
<b>Σουδάκια</b>		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Ναι	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Ναι	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
<b>Μαρέγκα</b>		Ναι	90	110 - 150	3 
		Ναι	90	130 - 150	4 1  
		Ναι	90	140 - 160*	5 3 1   
<b>Pizza</b> (λεπτή, χοντρή, φοκάτσια)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Ναι	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Ναι	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
<b>Φρατζόλα ψωμί</b> 0,5 κιλό		-	180 - 220	50 - 70	2 
<b>Μικρό ψωμί</b>		-	180 - 220	30 - 50	3 
<b>Ψωμί</b>		Ναι	180 - 220	30 - 60	4 1  
<b>Κατεψυγμένη πίτσα</b>		-	250	10 - 20	2 
		Ναι	250	10 - 20	4 1  
<b>Αλμυρές πίτες</b> (πίτα λαχανικών, κίς)		Ναι	180 - 190	45 - 60	2 
		Ναι	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Ναι	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   
<b>Βολοβάν/αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας</b>		Ναι	190 - 200	20 - 30	3 
		Ναι	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Ναι	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   
<b>Λαζάνια/Φλαν</b>		-	190 - 200	40 - 65	3 
<b>Ζυμαρικά ψημένα/Κανελόνια</b>		-	190 - 200	25 - 45	3 



ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜ.	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡ. (Min.)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
<b>Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό</b> 1 κιλό		-	190 - 200	60 - 90	3
<b>Ψητό χοιρινό με κρούστα</b> 2 κιλά		-	170	110 - 150	2
<b>Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια</b> 1 κιλό		-	200 - 230	50 - 80 **	3
<b>Γαλοπούλα / Χήνα</b> 3 κιλά		-	190 - 200	90 - 150	2
<b>Ψάρι στο φούρνο/σε λαδόκολλα</b> (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	180 - 200	40 - 60	3
<b>Γεμιστά λαχαν.</b> (τομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 60	2
<b>Φρυγανισμένο ψωμί</b>		-	3 (υψηλή)	3 - 6	5
<b>Ψάρι φιλέτο/μπριζόλες</b>		-	2 (μεσαία)	20 - 30***	4 3
<b>Λουκάνικα / σουβλάκια-κεμπάμπ / παϊδάκια / μπιφτέκια χάμπουργκερ</b>		-	2- 3 (μεσαία-υψηλή)	15 - 30***	5 4
<b>Ψητό κοτόπουλο</b> 1-1,3 κιλά		-	2 (μεσαία)	55 - 70**	2 1
<b>Ροζμπίφ ωμό</b> 1 κιλό		-	2 (μεσαία)	35 - 50**	3
<b>Μπούτι αρνίσιο/Κότσι</b>		-	2 (μεσαία)	60 - 90**	3
<b>Ψητές πατάτες</b>		-	2 (μεσαία)	35 - 55**	3
<b>Λαχ. γκρατέν</b>		-	3 (υψηλή)	10 - 25	3
<b>Πλήρες γεύμα: τάρτα φρούτων</b> (επίπεδο 5)/ <b>λαζάνια</b> (επίπεδο 3)/ <b>κρέας</b> (επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120*	5 3 1
<b>Λαζάνια και κρέας</b>		Ναι	200	50 - 120*	4 1
<b>Κρέας και πατάτες</b>		Ναι	200	45 - 120*	4 1
<b>Ψάρι και λαχανικά</b>		Ναι	180	30 - 50	4 1
<b>Γεμιστά κομμάτια ψητά</b>		-	200	80 - 120*	3
<b>Κομμάτια κρέατος</b> (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)		-	200	50 - 120*	3

\* Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρείτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

\*\* Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).

\*\*\* Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος

Σημείωση: \*\* Η λειτουργία 6th Sense "Γλυκά" χρησιμοποιεί μόνο την άνω και την κάτω αντίσταση, χωρίς τη εξαναγκασμένη κυκλοφορία αέρα. Δεν απαιτείται προθέρμανση.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	Συμβατικό	Γκριλ	Γκριλ τούρμπο	Εξαναγκ. αέρας	Συμβ. ψήσιμο	Εξαν. αέρας Eco
ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	Της κατοσάρλας	Κρέας	Μαγείρεμα Maxi	Ψωμί	Πίτσα	Γλυκά κέικ
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	Σχάρα	Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό	

# ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό.

Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

Φοράτε προστατευτικά γάντια.

Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

## ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά καθαριστικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

## ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Μετά από κάθε χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και μετά καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμα ζεστός, για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα ή τους λεκέδες από τα τρόφιμα. Για να στεγνώσει τυχόν υγρασία που δημιουργήθηκε λόγω ψησίματος φαγητού με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε τον με ένα ύφασμα ή ένα σφουγγάρι.

- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
- Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Smart Clean" για τέλειο καθάρισμα των εσωτερικών επιφανειών.
- Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.
- Η επάνω αντίσταση του γκριλ μπορεί να κατεβεί για να καθαριστεί η άνω επιφάνεια του φούρνου.

## ΑΞΕΣΟΥΡΑ

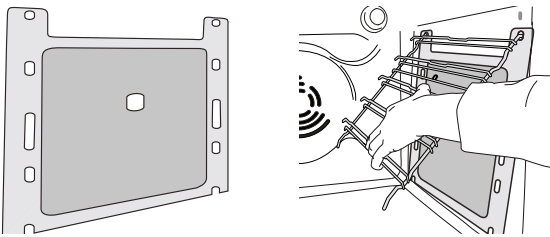
Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΩΝ ΚΑΠΑΚΙΩΝ

(ΜΟΝΟ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)

Ο φούρνος εξοπλίζεται με ειδικά καταλυτικά καπάκια που διευκολύνουν τον καθαρισμό του θαλάμου μαγειρέματος χάρη στην ειδική αυτοκαθαριζόμενη επίστρωση, η οποία είναι εξαιρετικά πορώδης και είναι σε θέση να απορροφήσει τα λίπη και τη βρωμιά.

Αυτά τα καπάκια εφαρμόζονται στους οδηγούς ραφιών: Όταν επανατοποθετείτε και επαναπροσαρμόζετε τους οδηγούς ραφιών, να βεβαιώνετε ότι οι γάντζοι στην κορυφή είναι τοποθετημένοι στις κατάλληλες οπές στα καπάκια.



Για την καλύτερη χρήση των ιδιοτήτων αυτοκαθαρισμού των καπακιών, σας προτείνουμε να ζεστάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Συμβ. ψήσιμο". Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος.

Στη συνέχεια αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν καθαρίσετε τα υπολείμματα τροφών με ένα μη διαβρωτικό σφουγγαράκι.

Σημείωση: Η χρήση διαβρωτικών ή αποξεστικών ουσιών, χοντρές βούρτσες, ξύστρες για πουρί ή σπρέι φούρνου που μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην καταλυτική επιφάνεια και να καταστρέψουν τις ιδιότητες αυτόματου καθαρισμού της.

Αν απαιτείται αντικατάσταση των καπακιών, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών.

## ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΩΤΟΣ

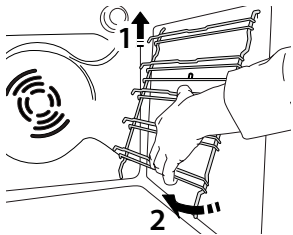
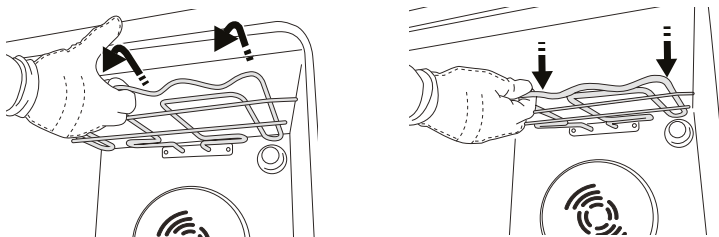
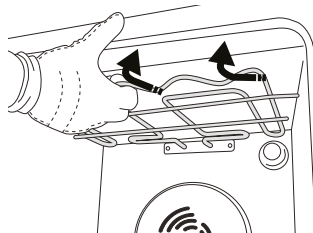
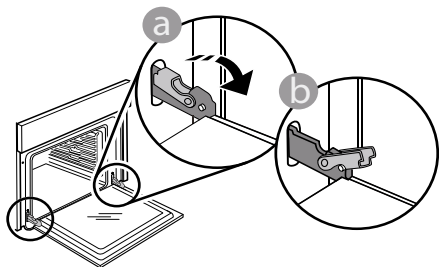
- Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.
- Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες πυράκτωσης 25-40W/230 V τύπου E-14, T300 °C ή λαμπτήρες αλογόνου 20-40W/230 ~ V τύπου G9, T300 °C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009). Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

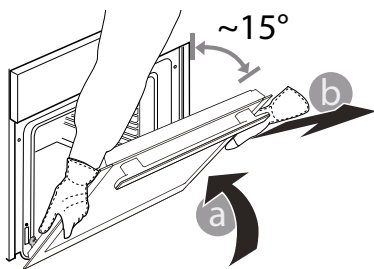
- Αν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

**ΧΑΜΗΛΩΣΤΕ ΤΗΝ ΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ**

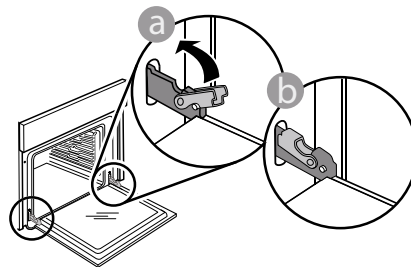
(ΜΟΝΟ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)

**1.** Αφαιρέστε τους πλαϊνούς οδηγούς του ραφιού.**2.** Τραβήξτε την αντίσταση ελαφρώς λίγο προς τα έξω και χαμηλώστε την.**3.** Για να επαναφέρετε την αντίσταση στη θέση της, ανασηκώστε την τραβώντας την ελαφρώς προς τη μεριά σας και βεβαιωθείτε ότι κάθεται πάνω στα πλευρικά στηρίγματα.**ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ****1.** Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.**2.** Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή.

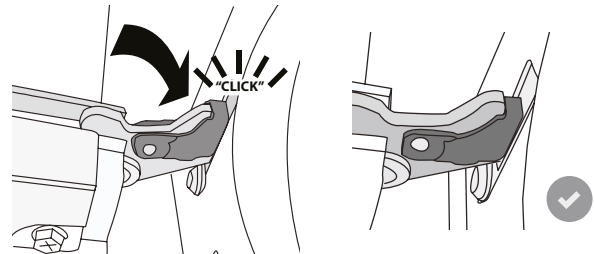
Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

**3.** Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.**4.** Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς.

Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.



Ασκήστε ελαφριά πίεση για να βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα βρίσκονται στη σωστή θέση.

**5.** Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου.

Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα: Αν δεν λειτουργεί κανονικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στην πόρτα.


# ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό ή ένα γράμμα.	Πρόβλημα λογισμικού.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα "F".
Η οθόνη εμφανίζει ασαφές κείμενο και φαίνεται να είναι σπασμένη.	Άλλο σεντ γλώσσας.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών.

## ΔΕΛΤΙΟ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

 Μπορείτε να κατεβάσετε το δελτίο προϊόντος με τα δεδομένα ενέργειας της συσκευής από την ιστοσελίδα **docs.whirlpool.eu**

## ΠΩΣ ΘΑ ΛΑΒΕΤΕ ΤΟΝ ΟΔΗΓΟ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

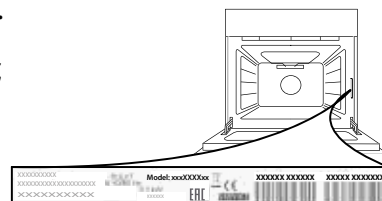
>  Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα μας **docs.whirlpool.eu** (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτόν τον κωδικό QR), αναφέροντας τον εμπορικό κωδικό προϊόντος.

> Εναλλακτικά, επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών



## ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ ΜΕ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες επικοινωνίας στο εγχειρίδιο εγγύησης. Όταν επικοινωνείτε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, να αναφέρετε τους κωδικούς που αναγράφονται στην πινακίδα του προϊόντος σας.



# VODIČ ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU



## HVALA ŠTO STE KUPILI WHIRLPOOL PROIZVOD

U cilju dobijanja sveobuhvatne pomoći i podrške, registrujte proizvod na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

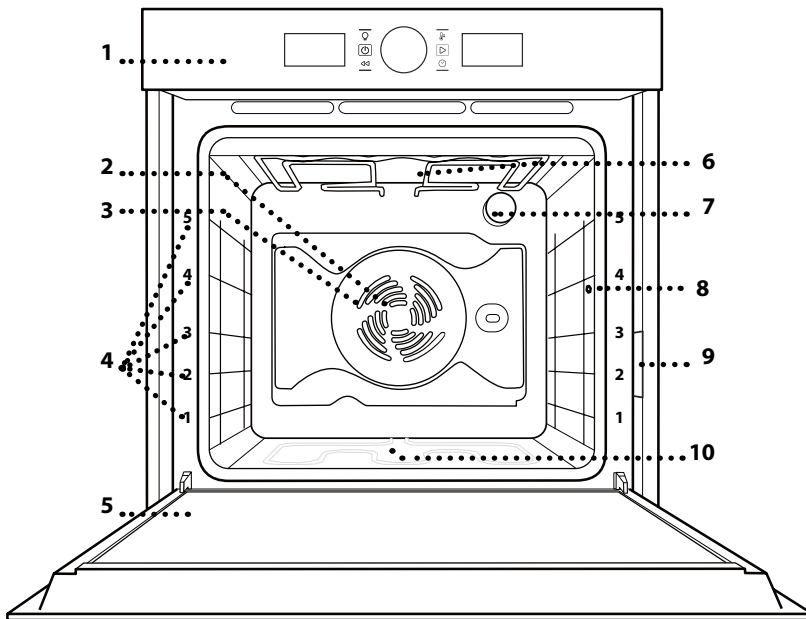


Bezbednosna uputstva, kao i uputstvo za upotrebu i održavanje, možete preuzeti na našoj veb stranici [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) i tako što ćete slediti uputstva na poledini ove brošure.



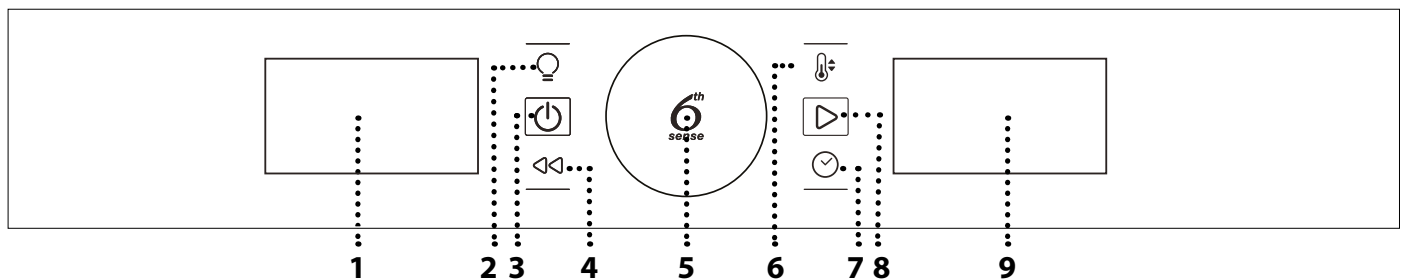
**Pre upotrebe uređaja, pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva.**

## OPIS PROIZVODA



1. Komandna tabla
2. Ventilator
3. Kružni grejač (nije vidljiv)
4. Vođice (nivo je naznačen sa prednje strane rerne)
5. Vrata
6. Gornji grejač / grill
7. Lampica
8. Tačka umetanja sonde za meso (ako postoji)
9. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
10. Donji grejač (nije vidljiv)

## KOMANDNA TABLA



### 1. EKRAN SA LEVE STRANE

#### 2. OSVETLJENJE

Za uključivanje/isključivanje lampe.


#### 3. UKLJUČIVANJE/ISKLUČIVANJE

Za uključivanje i isključivanje pećnice ili za pauziranje ili prekid rada u bilo kom trenutku.

#### 4. NAZAD

Za povratak na prethodni meni prilikom konfiguracije podešavanja.

### 5. ROTACIONI PREKIDAČ/ DUGME 6TH SENSE

Okrenite za navođenje kroz funkcije i podešavanje svih parametara za pripremanje hrane. Pritisnite  da biste odabrali, postavili, pristupili ili potvrdili funkcije ili parametre i pokrenuli program kuvanja.

### 6. TEMPERATURE

Za podešavanje temperature.

### 7. VREME

Za podešavanje ili promenu vremena i podešavanje vremena kuvanja.

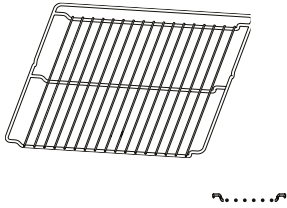
### 8. START

Za pokretanje funkcija i potvrđivanje vrednosti.

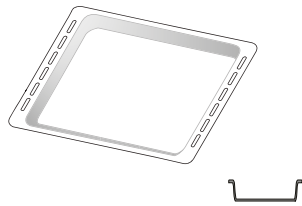
### 9. DISPLEJ SA DESNE STRANE

# DODACI

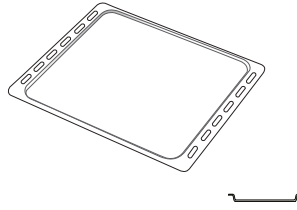
## ŽIČANA REŠETKA



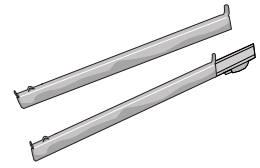
## PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



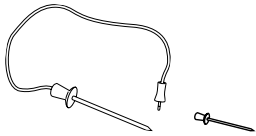
## PLEH ZA PEČENJE U RERNI



## KLIZNE VOĐICE \* (SAMO KOD NEKIH MODELA)



## SONDA ZA MESO (SAMO KOD NEKIH MODELA)



Broj dodataka koje ste dobili se može razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela. Dodaci se mogu nabaviti i posebno, preko postprodajnog servisa za korisnike.

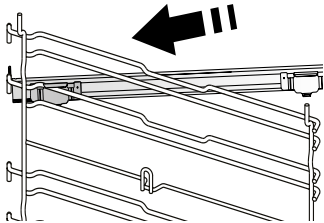
## POSTAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

Horizontalno ubacite žičanu rešetku tako što ćete je skliznuti niz vođice, pritom vodeći računa da strana sa podignutom ivicom bude okrenuta nagore.

Dodatni pribor, kao što je posuda za kapanje i pleh za pečenje, se postavlja horizontalno na isti način kao i žičana rešetka.

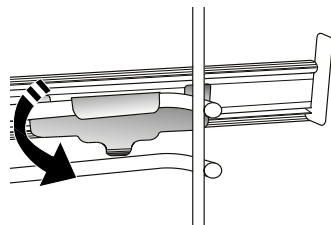
## POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA (AKO POSTOJE)

Uklonite vođice iz rerne i zaštitnu plastiku sa kliznih vođica.



Pričvrstite gornju žabicu klizača za vođicu i pomerite klizanjem do kraja. Donju žabicu spustite na željeni položaj.

Da biste pričvrstili vođicu, donji deo žabice pričvrstite za nju. Vodite računa da se klizači slobodno kreću. Ponovite ove korake na drugoj vođici na istom nivou.



Obratite pažnju na sledeće:  
Klizne vođice se mogu postaviti na bilo koji nivo.

## UKLANJANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VOĐICA

. Da biste uklonili vođice, podignite ih, a zatim lagano izvucite donji deo iz ležišta: Vođice se sada mogu izvaditi.

. Da biste ponovo postavili vođice, prvo ih postavite na gornje ležište. Držeći ih, pustite ih da skliznu u unutrašnji deo rerne, a potom ih spustite u položaj u donjem ležištu.

# FUNKCIJE



## KONVENCIONALNO

Koristi se za konvencionalnu pripremu svih vrsta jela na samo jednom nivou.



## GRILL

Koristi se za pečenje kotleta, ražnjića i kobasica, povrća au gratin ili tostiranje hleba na roštilju. Kada pečete meso, koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.



## KRUŽENJE VAZDUHA

Koristi se za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko nivoa (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.



## KONVEKCIONO PEČENJE

Za kuvanje mesa, pečenje kolača sa punjenjem ili pečenje punjenog povrća samo na jednoj polici. Ova funkcija koristi blago, naizmenično kruženje vazduha kako bi se sprečilo preterano isušivanje hrane.



## 6<sup>TH</sup> SENSE FUNKCIJE



## KASEROLA

Ova funkcija automatski bira najbolju temperaturu i način pripreme jela od paste.



## MESO

Ova funkcija automatski bira najbolju temperaturu i način pripreme mesa. Ova funkcija povremeno aktivira ventilator na maloj brzini kako bi se sprečilo isušivanje hrane.



## INTENZIVNO SPREMANJE HRANE

Ova funkcija automatski bira najbolji režim pečenja i temperaturu za pečenje većih komada mesa (iznad 2,5 kg). Preporučujemo vam da meso tokom pečenja okrenete kako bi se ravnomerno ispeklo. Najbolje bi bilo da meso povremeno prelijete sokom sa dna posude kako se ne bi isušilo.



## HLEB

Ova funkcija automatski bira najbolju temperaturu i način pripreme svih vrsta hleba.



## PIZZA

Ova funkcija automatski bira najbolju temperaturu i način pripreme svih vrsta pizza.



## PECIVO

Ova funkcija automatski bira najbolju temperaturu i način pripreme svih vrsta kolača.



## POSEBNE FUNKCIJE



## BRZO PREDZAGREVANJE

Za brzo predzagrevanje rerne. Kada se predzagrevanje završi, rerna automatski bira funkciju „Konvencionalno“. Sačekajte da se predzagrevanje završi pre nego što stavite hranu u rernu.



## TURBO GRILL

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Predlažemo vam da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće. Ražanj (ako postoji) se može koristiti sa ovom funkcijom.



## EKO-KRUŽENJE VAZDUHA\*

Za pripremu punjenog mesa i fileta na jednoj polici. Zahvaljujući blagom i naizmeničnom kruženju vazduha, hrana neće biti previše suva nakon pečenja. Kada se koristi funkcija ECO, svetlo je isključeno tokom pečenja. Da bi se koristio ciklus ECO i time smanjila potrošnja energije, vrata rerne ne bi trebalo otvarati dok se hrana ne skuva u potpunosti.



## ODRŽAVANJE HRANE TOPLOM

Za održavanje tek pripremljene hrane toplom i hrskavom.



## DIZANJE TESTA

Koristi se za optimalno dizanje slatkog ili pikantnog testa. Kako bi se očuvao kvalitet nadolaženja testa, nemojte aktivirati ovu funkciju ukoliko je rerna još uvek topla nakon ciklusa pripremanja hrane.



## SMART CLEAN

(SAMO KOD NEKIH MODELA)

Tokom ovog specijalnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi, oslobađa se para zahvaljujući kojoj se svi ostaci hrane unutar rerne mogu jednostavno otkloniti. Prelijte dno rerne sa 200 ml vode za piće i aktivirajte funkciju tek kada se rerina ohladi.

\* Funkcija se koristi u skladu sa Deklaracijom o energetske efikasnosti, a u saglasnosti sa Odredbom (EU) br. 65/2014

# PRVA UPOTREBA UREĐAJA

## 1. PODESITE VREME

Potrebno je da podesite vreme prilikom prvog uključivanja pećnice.



Počće da trepere dve brojke koje označavaju sate: Okrenite dugme sa biste podesili sate i pritisnite za potvrdu.



Počće da trepere dve brojke koje označavaju minute. Okrenite dugme da biste podesili minute i pritisnite za potvrdu.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste kasnije promenili vreme, pritisnite i zadržite najmanje jednu sekundu dok je pećnica isključena i ponovite gorenavedene korake.

Možda ćete morati ponovo da podesite vreme nakon dužih nestanaka struje.

## 2. PODEŠAVANJA

Ako je potrebno, možete da promenite podrazumevanu jedinicu mere, temperaturu (°C) i nazivnu struju (16 A).

kada je rerna isključena, pritisnite i zadržite najmanje 5 sekundi.



Okrenite dugme za biranje da biste izabrali jedinicu mere, a zatim pritisnite za potvrdu.



Okrenite dugme za biranje da biste izabrali nazivnu struju, a zatim pritisnite za potvrdu.

Obratite pažnju na sledeće: Rerna je programirana tako da koristi nivo električnog napajanja koji je kompatibilan sa napajanjem domaćinstva koje ima tarifu više od 3 kW (16 A): Ako se u vašem domaćinstvu koristi manje napajanje, potrebno je da smanjite ovu vrednost (13 A).

## 3. ZAGREVANJE RERNE

Nova rerna može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte praznu rernu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise.

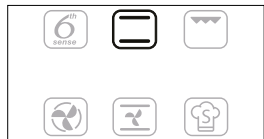
Uklonite zaštitne kartone i folije iz rerne i uklonite sav dodatan pribor iz unutrašnjosti pećnice. Zagrevajte rernu na 200 °C oko jedan sat, idealno uz funkciju sa cirkulacijom vazduha (npr. „Kruženje Vazduha“ ili „Konvekciono Pečenje“). Sledite uputstva za pravilno korišćenje ove funkcije.

Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se provetranje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

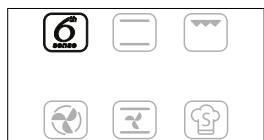
# SVAKODNEVNA UPOTREBA

## 1. IZABERITE FUNKCIJU

Kada je rerna isključena, na ekranu se prikazuje samo vreme. Pritisnite i zadržite da biste uključili rernu. Okrenite dugme da pregledate glavne funkcije, koje su dostupne na ekranu sa leve strane. Odaberite jednu i pritisnite .



Da odaberete podfunkciju (gde je dostupno), izaberite glavnu funkciju, a zatim pritisnite da potvrdite i pređete na meni sa funkcijama.



Okrenite dugme da biste dostupne podfunkcije na displeju sa desne strane. Izaberite jednu i pritisnite za potvrdu.

## 2. PODEŠAVANJE FUNKCIJE

Nakon što ste odabrali željenu funkciju, možete izmeniti njena podešavanja. Na displeju će se pojaviti podešavanja koja se mogu pojedinačno menjati.

### TEMPERATURA/NIVO GRILOVANJA



Kada ikona °C/°F treperi na displeju, okrenite dugme da biste promenili vrednost, zatim pritisnite za potvrdu i nastavite da menjate podešavanja koja slede (ako je moguće).

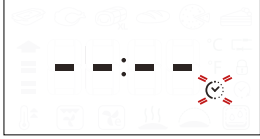


U isto vreme možete da podesite nivo grilovanja (3 = visok, 2 = srednji, 1 = nizak).



Molimo Vas obratite pažnju na sledeće: Kada se funkcija pokrene, možete da promenite temperaturu ili nivo grilovanja pritiskom na ili direktno okretanjem dugmeta.

#### TRAJANJE



Kada ikona treperi na displeju, pomoću dugmeta za podešavanje podesite željeno vreme kuvanja, a zatim pritisnite za potvrdu.

Ne morate da podesite vreme kuvanja ukoliko želite da ručno upravljate kuvanjem: Pritisnite da potvrdite i započnete funkciju.

U ovom slučaju, ne možete da podesite vreme završetka kuvanja programiranjem odloženog početka.

Obratite pažnju na sledeće: Vreme kuvanja koje je postavljeno tokom kuvanja možete da podesite pritiskom na : Okrenite dugme sa biste promenili sate i pritisnite za potvrdu.

#### PODEŠAVANJE ZAVRŠETKA VREMENA PRIPREME/ODLAGANJA POČETKA

Kod mnogih funkcija, kada podesite vreme kuvanja možete da odložite početak tako što ćete podesiti vreme završetka pripreme hrane.

Kada možete da promenite vreme završetka, na displeju će se prikazati vreme kada se očekuje završetak funkcije dok ikona treperi.



Ako je potrebno, okrenite dugme da biste podesili željeno vreme završetka, zatim pritisnite za potvrdu i pokrenite funkciju.

Stavite hranu u rernu i zatvorite vrata: Funkcija se pokreće automatski nakon vremenskog perioda koji je izračunat kako bi se kuvanje završilo u vreme koje ste vi podesili.



Molimo vas obratite pažnju na sledeće: Programiranje odloženog početka kuvanja onemogućuje fazu predzagrevanja rerne. Rerna postepeno dostiže željenu temperaturu, što znači da je vreme kuvanja nešto duže od onog koje je navedeno na tabeli kuvanja.

Tokom perioda čekanja, možete pomoću dugmeta da promenite programirano vreme završetka.

Pritisnite ili da biste promenili podešavanja temperature i vremena kuvanja. Pritisnite za potvrdu kada završite.

Molimo vas obratite pažnju na sledeće: Funkcija odlaganja početka nije dostupna za funkcije Roštilj i Turbo roštilj.

### 3. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

Kada primenite sva željena podešavanja, pritisnite da biste aktivirali funkciju.

Možete da pritisnete i zadržite u svakom trenutku da biste pauzirali funkciju koja je trenutno aktivna.

### 4. PREDZAGREVANJE

Neke funkcije imaju fazu predzagrevanja rerne: Kada se funkcija pokrene, na displeju se prikazuje da je aktivirana faza predzagrevanja.



Kada se ova faza završi, oglasiće se zvučni signal i na displeju se prikazuje da je rerna dostigla podešenu temperaturu.



Tada otvorite vrata, stavite hranu u rernu, zatvorite vrata i počnite kuvanje pritiskom na .

Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u rernu pre završetka procesa prethodnog zagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja.

Otvaranje vrata tokom faze predzagrevanja je pauzira.

Vreme kuvanja ne uključuje fazu predzagrevanja.

Pomoću dugmeta uvek možete da promenite temperaturu koju želite da dostignete.

### 5. ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.

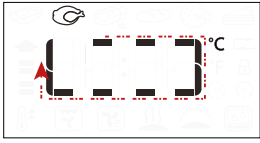


Da produžite vreme kuvanja bez promene podešavanja, okrenite dugme da podesite novo vreme kuvanja i pritisnite .

## . 6<sup>th</sup> SENSE FUNKCIJE

### OBNAVLJANJE TEMPERATURE

Ako se temperatura rerne smanji tokom ciklusa kuvanja usled otvaranja vrata, automatski se aktivira posebna funkcija za vraćanje početne temperature. Dok se temperatura obnavlja, na displeju se prikazuje animacija zmiye dok se ne dostigne postavljena temperatura.








Dok je programirani ciklus kuvanja u toku, vreme kuvanja se povećava u odnosu na to koliko dugo su vrata bila otvorena, kako bi najbolji rezultati bili zagarantovani.

## . POSEBNE FUNKCIJE

### SMART CLEAN

Da biste aktivirali funkciju „Smart Clean“, dok je rerina hladna, prelijte dno unutrašnjosti rerne sa 200 ml vode, zatim zatvorite vrata rerne.

Pristupite posebnim funkcijama  i okrenite dugme da biste izabrali  iz menija. zatim pritisnite  za potvrdu.

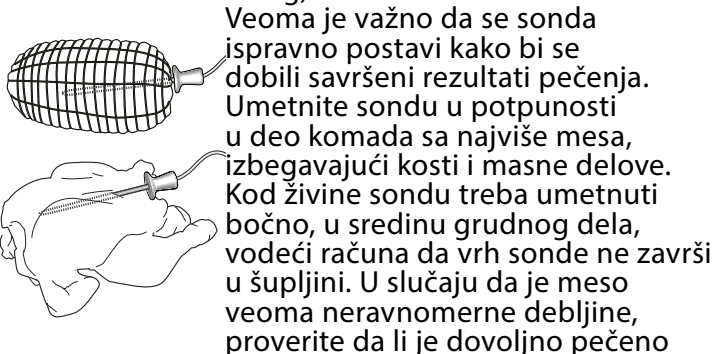
Pritisnite  da biste odmah započeli ciklus kuvanja, ili pritisnite  da biste podesili vreme završetka/odloženi početak.

Na kraju ciklusa, ostavite rerinu da se ohladi i uklonite svu preostalu vodu i počnite sa čišćenjem pomoću sušera navlaženog vrućom vodom (čišćenje neće biti efikasno ako se odloži za više od 15 minuta).

Obratite pažnju na sledeće: Trajanje i temperatura ciklusa čišćenja se ne mogu podesiti

## . KORIŠĆENJE SONDE ZA MESO (AKO POSTOJI)

Sonda za meso omogućava merenje precizne temperature unutrašnjosti hrane tokom spremanja. Sonda za meso je dozvoljena samo kod nekih funkcija pečenja (Konvencionalno, Kruženje vazduha, Konvekciono pečenje, Turbo Grill, 6th Sense Meso i 6th Sense Maxicooking).





Veoma je važno da se sonda ispravno postavi kako bi se dobili savršeni rezultati pečenja. Umetnite sondu u potpunosti u deo komada sa najviše mesa, izbegavajući kosti i masne delove. Kod živine sondu treba umetnuti bočno, u sredinu grudnog dela, vodeći računa da vrh sonde ne završi u šupljini. U slučaju da je meso veoma neravnomerne debljine, proverite da li je dovoljno pečeno



pre nego što ga izvadite iz rerne. Povežite kraj sonde sa otvorom koji se nalazi na desnom zidu unutrašnjosti rerne. Kada je sonda za meso prikačena

za unutrašnjost rerne, čuje se zvučni signal i pojavljuje se ikona na displeju kao i ciljana temperatura. Ukoliko je sonda za meso prikačena prilikom biranja funkcije, displej će se prebaciti na uobičajenu temperaturu koju meri sonda za meso.






Pritisnite  da biste započeli postavke. Okrenite dugme da biste podesili željenu temperaturu sonde za meso. Pritisnite  da biste potvrdili. Okrenite dugme da biste podesili temperaturu unutrašnjosti rerne.




Pritisnite  ili  da biste potvrdili i započeli ciklus pečenja hrane.


Tokom ciklusa pečenja, displej prikazuje ciljanu temperaturu koju meri sonda za meso. Kada meso dostigne ciljanu temperaturu, ciklus pečenja se zaustavlja i displej pokazuje „Kraj“.

Da biste ponovo pokrenuli ciklus pečenja od „End“, okretanjem dugmeta je moguće podesiti ciljanu temperaturu koju meri sonda za meso kao što je i prethodno objašnjeno. Pritisnite  ili  za potvrdu i restartovanje ciklusa kuvanja.

Obratite pažnju na sledeće: tokom ciklusa pečenja uz korišćenje sonde za meso moguće je okrenuti dugme kako bi se promenila ciljana temperatura koju meri sonda za meso. Pritisnite  da biste podesili temperaturu unutrašnjosti rerne. Sonda za meso može biti ubačena u bilo kom trenutku, čak i tokom ciklusa pečenja. U tom slučaju, neophodno je ponovo podesiti parametre funkcije pečenja.


Ukoliko funkcija ne podržava program merenja sondom za meso, rerina će isključiti ciklus pečenja i oglašiti se zvuk upozorenja. U ovom slučaju, isključite sondu za meso ili pritisnite  kako biste podesili drugu funkciju. Sonda za meso se ne može upotrebiti kod programa „Odlaganje početka“ i „Faza predzagrevanja“.

## . ZAKLJUČAVANJE TASTERA

Da zaključate tastaturu, pritisnite i zadržite  najmanje 5 sekundi.



Ovo ponovite da otključate tastaturu.

Obratite pažnju na sledeće: Zaključavanje tastera može takođe da se aktivira dok je kuvanje u toku. Iz bezbednosnih razloga, rerina se može isključiti u bilo kom trenutku pritiskom na .

## KORISNI SAVETI

### KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodaci i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela. Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u rernu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno). Temperature i vreme trajanja pripreme hrane su dati okvirno i zavise od količine hrane i vrste pribora koji se koristi. Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja. Koristite dodatke koje ste dobili uz rernu i po mogućstvu tamno obojene limene plehove i plehove za pečenje u rerni. Možete koristiti i posuđe i dodatke i pribor od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

### ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH VRSTA JELA

Korišćenjem funkcije „Kruženje vazduha“ možete istovremeno da pripremate više jela koja se pripremaju na istoj temperaturi (na primer: riba i povrće) koristeći različite nivoe. Iz rerne izvadite jelo kome je potrebno kraće vreme pripreme, a ostavite ono koje se priprema duže.

### MESO

Upotrebite bilo koju vrstu pleha za rernu ili posudu od pireksa koja odgovara veličini komada mesa koji želite da ispečete. Preporučujemo vam da prilikom pečenja većih komada mesa dodate malo temeljca na dno posude za pečenje i da njime prelijete meso tokom pečenja za još bolji ukus. Imajte na umu da dolazi do stvaranja pare tokom ovog postupka. Kada pečenje bude gotovo, ostavite ga da odstoji u rerni još 10-15 minuta ili ga umotajte u aluminijumsku foliju.

Kada želite da pečete meso na roštilju, izaberite odreske koji su svuda podjednako debeli da bi se ravnomerno ispekli. Veoma debeli komadi mesa zahtevaju duže pečenje. Kako biste sprečili da meso pregori, spustite rešetku držeći hranu dalje od grila. Okrenite meso na dve trećine pečenja. Kada otvarate vrata rerne vodite računa o pari koja izlazi.

Ako želite da prikupite saft od pečenja, savetujemo vam da postavite pleh za sakupljanje masnoće u koji možete da sipate pola litra vode odmah ispod žičane rešetke na kojoj se nalazi hrana. Po potrebi dolijte vode.

### DEZERTI

Pecite fine deserte pomoću klasične funkcije na samo jednom nivou.

Koristite tamno obojene limene plehove i uvek ih stavljajte na isporučenu žičanu rešetku. Ukoliko želite da pečete na više nivoa, izaberite funkciju za pečenje sa vrućim vazduhom i rasporedite modle cik-cak po nivoima kako bi se omogućila što optimalnija cirkulacija vrućeg vazduha.

Kako biste proverili da li je kolač sa kvascem spreman, probodite ga u sredini drvenom čačkalicom. Ako čačkalica bude čista kada je izvučete, kolač je gotov.

Ukoliko koristite neprianjajuće plehove za pečenje, ne mažite ivice maslacem pošto pecivo možda neće ravnomerno narasti oko ivica.

Ukoliko hrana „nabrekne“ tokom pripreme, sledeći put koristite nižu temperaturu i smanjite tečnost koju dodajete ili nežnije mešajte tokom pripreme. Za deserte sa kremastim punjenjem ili prelivom (čizkejk ili voćne pite) koristite funkciju „Konvekciono pečenje“. Ako je donji deo kolača gnjecav, spustite rešetku i poprskajte dno kolača mrvicama hleba ili biskvita pre dodavanja punjenja.

















































































### PIZZA

Malo nauljite plehove da bi pizza dobila hrskavu podlogu. Pospite mocarelu po pizzi nakon dve trećine vremena pečenja.

### DIZANJE TESTA

Najbolje je pokriti testo vlažnom krpom pre nego što ga stavite u rernu. Vreme rasta testa se smanjuje približno na jednu trećinu korišćenjem ove funkcije u poređenju sa rastom testa na sobnoj temperaturi (20-25 °C). Vreme dizanja testa za pizzu je otprilike jedan sat za 1 kg testa.

# TABELA PRIPREME HRANE

RECEPT	FUNKCIJA	PRETHODNO ZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	VREME KUVANJA (Min.)	NIVO I DODACI
<b>Kolači sa kvascem/patišpanji</b>		-	170	30-50	2 
		Da	160	30-50	2 
		Da	160	30-50	4 1  
<b>Kolači sa filom</b> (kolač od sira, štrudla, pita od jabuka)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Da	160 - 200	35 - 90	4 1  
<b>Keks/sitni kolači</b>		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Da	150 - 160	20 - 40	3 
		Da	150 - 160	20 - 40	4 1  
<b>Princes krofne</b>		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Da	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Da	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
<b>Puslice</b>		Da	90	110 - 150	3 
		Da	90	130 - 150	4 1  
		Da	90	140 - 160*	5 3 1   
<b>Pizza</b> (tanka, debela, fokača)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Da	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Da	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
<b>Vekna hleba</b> 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
<b>Manji hleb</b>		-	180 - 220	30-50	3 
<b>Hleb</b>		Da	180 - 220	30 - 60	4 1  
<b>Smrznuta pizza</b>		-	250	10 - 20	2 
		Da	250	10 - 20	4 1  
<b>Pikantne pite</b> (pite s povrćem, kiš)		Da	180 - 190	45 - 60	2 
		Da	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Da	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   
<b>Volovani / lisnato testo / krekeri</b>		Da	190 - 200	20 - 30	3 
		Da	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Da	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   
<b>Lazanje/pite</b>		-	190 - 200	40 - 65	3 
<b>Zapečena testenina/Kaneloni</b>		-	190 - 200	25 - 45	3 

RECEPT	FUNKCIJA	PRETHODNO ZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	VREME KUVANJA (Min.)	NIVO I DODACI
<b>Jagnjetina / Teletina / Govedina / Svinjetina</b> 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
<b>Svinjsko pečenje sa hrskavom koricom</b> 2 kg		-	170	110 - 150	2
<b>Piletina/zečatina/pačatina</b> 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
<b>Ćuretina/guščetina</b> 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
<b>Pečena riba/u foliji</b> (fileti, cela)		Da	180 - 200	40 - 60	3
<b>Punjeno povrće</b> (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180 - 200	50 - 60	2
<b>Tost</b>		-	3 (visoka)	3 - 6	5
<b>Filei/odresci ribe</b>		-	2 (Srednji)	20 - 30***	4 3
<b>Kobasice / ražnjići / svinjska rebra / pljeskavice</b>		-	2 - 3 (Srednji – Visoki)	15 - 30***	5 4
<b>Pečeno pile</b> 1-1,3 kg		-	2 (Srednji)	55 - 70**	2 1
<b>Slabo pečen rozbif 1 kg</b>		-	2 (Srednji)	35 - 50**	3
<b>Jagnjeći but / Potkolenice</b>		-	2 (Srednji)	60 - 90**	3
<b>Pečeni krompir</b>		-	2 (Srednji)	35 - 55**	3
<b>Povrće gratin</b>		-	3 (visoka)	10 - 25	3
<b>Kompletno jelo: Voćni kolač (nivo 5)/ lazanje (nivo 3)/meso(nivo 1)</b>		Da	190	40 - 120*	5 3 1
<b>Lazanje i meso</b>		Da	200	50 - 120*	4 1
<b>Meso i krompir</b>		Da	200	45 - 120*	4 1
<b>Riba i povrće</b>		Da	180	30-50	4 1
<b>Punjeno meso</b>		-	200	80 - 120*	3
<b>Komadi mesa</b> (zečatina, piletina, jagnjetina)		-	200	50 - 120*	3

\* Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme.

\*\* Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

\*\*\* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme

Obratite pažnju na sledeće: 6th Sense „Pastry Cakes“ funkcija koristi samo više i niže elemente zagrevanja, bez korišćenja cirkulacije vrelot vazduha. Ne zahteva predzagrevanje.

FUNKCIJE	Konvencionalno	Grill	Turbo Grill	Kruženje vazduha	Konvekciono pečenje	Eko kruženje vazduha
AUTOMATSKE FUNKCIJE	Kaserola	Meso	Intenzivno spremanje hrane	Hleb	Pizza	Pecivo
DODACI	Žičana rešetka	Pleh za rernu ili kalup za kolače na žičanoj rešetki	Sakupljač masnoće / pleh za pečenje ili pleh za rernu na rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	

# ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

**Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje.**

**Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.**

**Ne koristite vunene žice, abrazivne sunđere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu da oštete površinu uređaja.**

**Koristite zaštitne rukavice.**

**Uređaj mora da bude isključen iz struje pre izvođenja bilo kakvih radova na održavanju.**

## SPOLJAŠNJE POVRŠINE

- Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutralnog deterdženta. Obrišite suvom krpom.
- Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah je očistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

## UNUTRAŠNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe, ostavite rernu da se ohladi, a zatim je očistite, poželjno dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili rernu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom je obrišite krpom ili sunđerom.

- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.
- Aktivirajte funkciju „Smart Clean“ za optimalno čišćenje unutrašnjih površina (ako postoji).
- Vrata rerne mogu da se skinu da bi se olakšalo čišćenje.
- Gornji grejač roštilja možete spustiti, kako biste očistili gornji deo rerne.

## DODACI

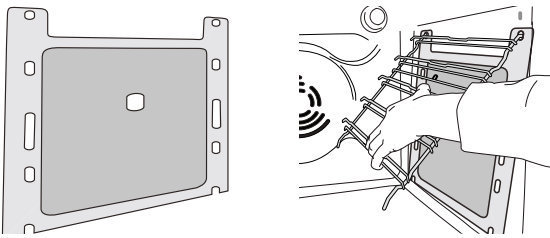
Nakon upotrebe dodatka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za rernu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

## ČIŠĆENJE KATALITIČKIH PLOČA

(SAMO KOD NEKIH MODELA)

Ova rerna je opremljena specijalnim katalitičkim pločama koje olakšavaju čišćenje odeljka za pečenje zahvaljujući svojoj specijalnoj površini sa sposobnošću samočišćenja, koja je veoma porozna i može da apsorbuje masti i prljavštinu.

Ove ploče su postavljene na vođicama: Prilikom promene položaja i ponovnog postavljanja vođica, vodite računa da kuke na vrhu uđu u odgovarajuće otvore na pločama.



Za najbolje korišćenje funkcije samočišćenja katalitičkih ploča, preporučujemo grejanje rerne na 200 °C oko sat vremena pomoću funkcije „Konvekciono Pečenje“. Tokom ovog procesa, rerna mora biti prazna. Zatim ostavite uređaj da se ohladi pre nego što neabrazivnim sunđerom skinete sve ostatke hrane.

Obratite pažnju na sledeće: Korišćenje korozivnih ili abrazivnih deterdženata, čvrstih četki, živce za sudove ili spreja za čišćenje rerne može da ošteti katalitičku površinu i ugrozi njene karakteristike samočišćenja.

Kontaktirajte postprodajni centar ako je potrebna zamena ploča.

## ZAMENA SIJALICE

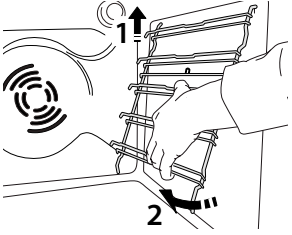
1. Diskonektujte rernu iz električne mreže.
2. Odvrnite poklopac lampe, zamenite sijalicu i vratite poklopac.
3. Ponovo priključite rernu na električnu mrežu.

Molimo vas obratite pažnju na sledeće: Koristite samo inkandescentne sijalice od 25-40 W/230 ~ V tipa E-14, T300°C ili halogene sijalice od 20-40 W/230 ~ V tipa G9, T300°C. Sijalica koja se koristi u ovom aparatu je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu (EC pravilnik 244/2009). Sijalice se mogu nabaviti u našem Postprodajnom servisu.

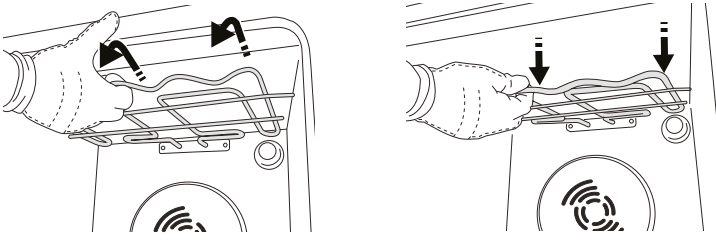
- Ako koristite halogene sijalice, ne držite ih golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite rernu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

## SPUŠTANJE GORNJEG GREJAČA (SAMO KOD NEKIH MODELA)

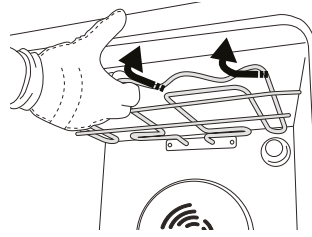
1. Uklonite bočne vođice.



2. Grejač malo izvucite i spustite.



3. Ukoliko želite da promenite položaj grejnog elementa, povucite ga malo prema sebi, vodeći računa pri tome da leži na bočnim osloncima.

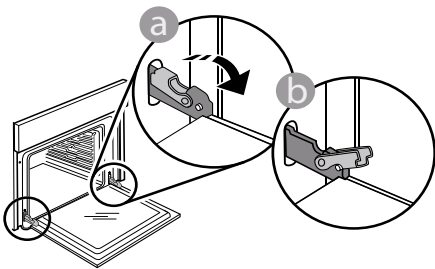


## SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

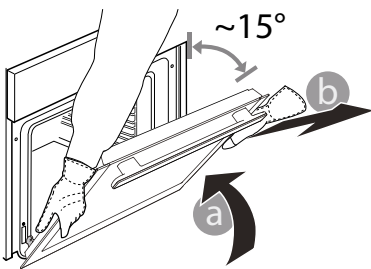
1. Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.

2. Zatvorite vrata koliko god je moguće.

Čvrsto držite vrata sa obe ruke - ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da

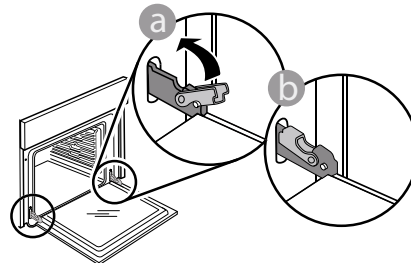


ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

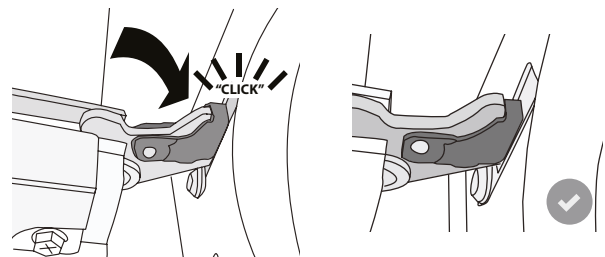


3. Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka rerni, poravnajte kuke šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.

4. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.



Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice u dobrom položaju.




5. Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ukoliko nisu nameštena kako treba.


# OTKLANJANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Rerna ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je rerna priključena na električnu mrežu. Isključite rernu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Na displeju se prikazuje slovo „F“ uz slovo ili broj.	Problem sa softverom.	Kontaktirajte najbliži Postprodajni servis za klijente i recite im broj koji se pojavljuje uz slovo „F“.
Na displeju se prikazuje nejasan tekst i čini se da je pokvaren.	Podешen je drugi jezik.	Kontaktirajte najbliži postprodajni servisni centar za klijente.

## DOKUMENTACIJA UREĐAJA

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Dokumentaciju proizvoda, kao i podatke o potrošnji energije za ovaj proizvod možete da preuzmete sa veb stranice kompanije Whirlpool [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## KAKO PREUZETI UPUTSTVO ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE

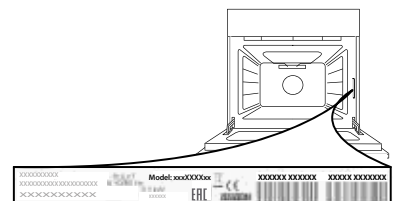
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Vodič za upotrebu i održavanje možete preuzeti na našoj veb stranici [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (možete da koristite ovaj QR kôd), tako što ćete navesti komercijalnu šifru proizvoda.



> Takođe, možete kontaktirati naš Postprodajni servis za klijente.

## STUPANJE U KONTAKT SA POSTPRODAJNIM SERVISOM ZA KLIJENTE

Naše kontakte možete pronaći u garantnom listu. Molimo vas da prilikom kontaktiranja Postprodajnog servisa za klijente, navedete šifre koje se nalaze na identifikacionoj pločici vašeg proizvoda.





# NAVODILA ZA VSAKODNEVNO UPORABO



## HVALA, KER STE KUPILI IZDELEK ZNAMKE WHIRLPOOL

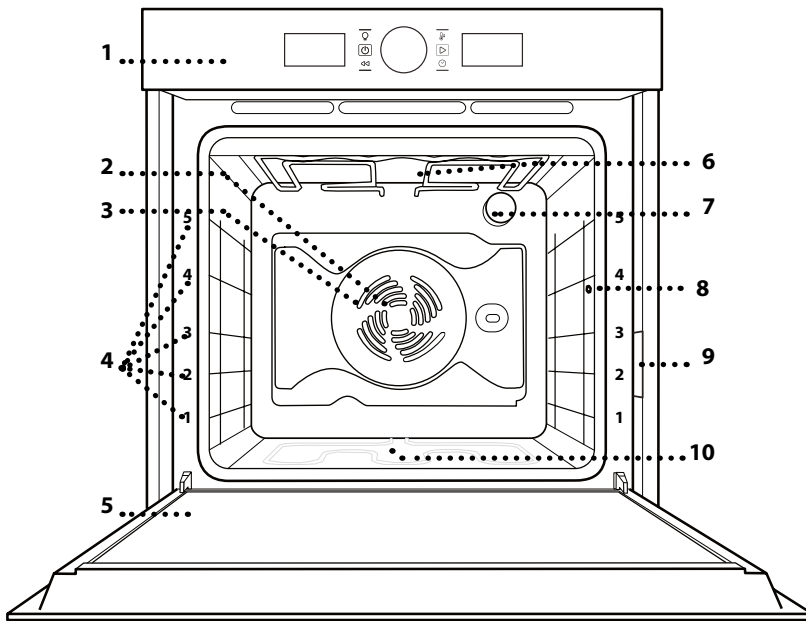
Za izčrpnjšo pomoč in podporo registrirajte svoj izdelek na spletni strani [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



Varnostna navodila in navodila za uporabo in vzdrževanje lahko prenesete z naše spletne strani [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu), za kar upoštevajte navodila na zadnji strani te knjižice.

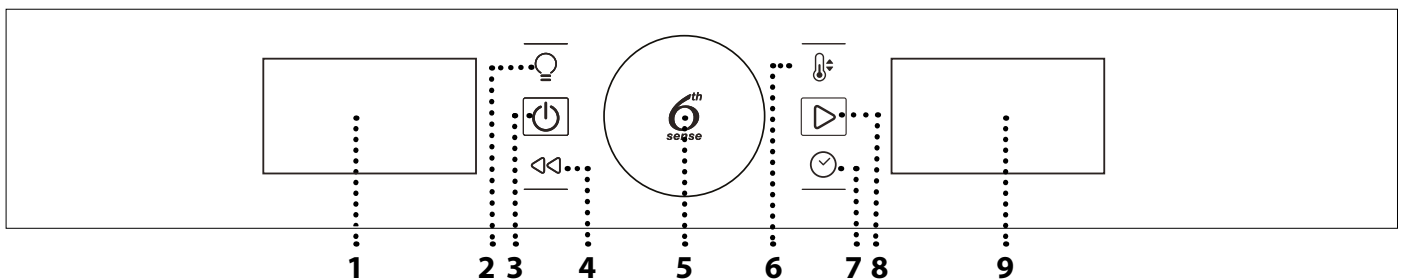
**!** Pred uporabo aparata pozorno preberite navodila za varovanje zdravja in varnost.

## OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Ventilator
3. Okrogli grelnik (ni viden)
4. Vodila za pekače (višina je navedena na sprednjem delu pečice)
5. Vrata
6. Zgornji grelnik/žar
7. Luč
8. Mesto vstavljanja sonde za meso (če je na voljo)
9. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
10. Spodnji grelnik (ni viden)

## UPRAVLJALNA PLOŠČA



### 1. LEVI PRIKAZOVALNIK

#### 2. LUČ

Za vklop in izklop žarnice.


#### 3. VKLOP/IZKLOP

Tipka, s katero lahko kadar koli vklopite/izklopite pečico oz. prekinete aktivno funkcijo.

#### 4. NAZAJ

Tipka za vrnitev v predhodni meni pri urejanju nastavitev.

### 5. VRTLJIVI GUMB/ GUMB 6TH SENSE

Uporabljajte ga za pomikanje med funkcijami in nastavitvami vseh parametrov priprave. Pritisnite  za izbiro, nastavitv, potrditev in dostop do funkcij ali parametrov ter za vklop programa priprave.

### 6. TEMPERATURA

Za nastavitv temperature.

### 7. ČAS

Za nastavitv ali spreminjanje ure in nastavitv časa priprave.

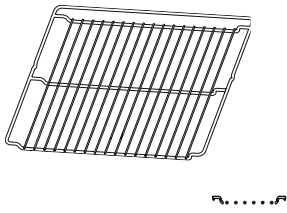
### 8. START

Tipka za zagon funkcij in potrditev nastavitev.

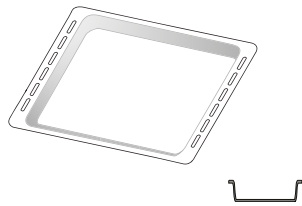
### 9. DESNI PRIKAZOVALNIK

# PRIBOR

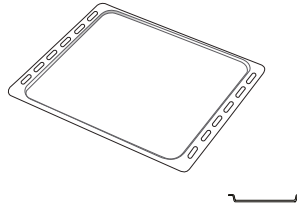
## REŠETKA



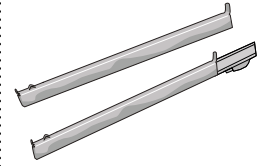
## PRESTREZNI PEKAČ



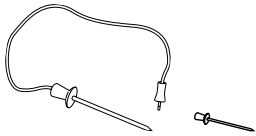
## UNIVERZALNI PEKAČ



## DRSNA VODILA \* (SAMO PRI NEKATERIH MODELIH)



## TEMPERATURNNA SONDA ZA MESO (SAMO PRI NEKATERIH MODELIH)



Število dodatkov se lahko razlikuje glede na kupljeni model. Druge kose pribora je mogoče naknadno kupiti pri servisni službi.

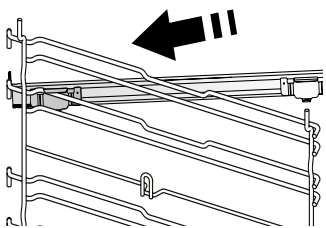
## VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

Rešetko vodoravno vstavite tako, da jo potisnete vzdolž vodil, pri čemer mora biti stran s privzdignjenim robom usmerjena navzgor.

Drug pribor, kot npr. prestrezní pekač in univerzalni pekač, vstavite vodoravno, in sicer na enak način kot rešetko.

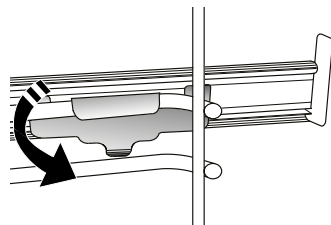
## NAMEŠČANJE DRSNIH VODIL (ČE SO NA VOLJO)

Iz pečice umaknite vodila za pekače in z drsnihi vodili odstranite plastično zaščito.



Privijte zgornjo sponko drsnihi vodil na vodila za pekače in jo pomaknite vzdolž vodil, kolikor gre. Pritisnite in namestite še drugo sponko.

Da vodila zavarujete, spodnji del sponke čvrsto pritisnite na vodila za pekače. Prepričajte se, da je mogoče drsna vodila nemoteno premakniti. Postopek ponovite na drugem vodilu za pekače, ki je na enaki višini.



Opomba: drsna vodila lahko namestite na katero koli višino.

## ODSTRANJEVANJE IN PONOVRNO VSTAVLJANJE VODIL

. Če želite odstraniti vodila za pekače, dvignite vodila in spodnji del nežno povlecite iz vpetja: zdaj lahko odstranite vodila za pekače.

. Za **vnovično namestitev vodil za pekače** vodila najprej vstavite nazaj v zgornji del vpetja. V pokončnem položaju jih pomaknite v notranjost aparata, nato jih ustrezno namestite v spodnji del vpetja.

# FUNKCIJE



## OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.



## ŽAR

Za pripravo zrezkov, ražnjičev in klobas na žaru, za gratiniranje zelenjave in popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.



## TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA

Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.



## KONVEKCIJSKA PEKA

Za peko mesa, peciva z nadevi in polnjene zelenjave na eni višini. Funkcija uporablja nežno občasno kroženje zraka, ki prepreči prekomerno izsuševanje hrane.



## FUNKCIJE 6<sup>TH</sup> SENSE



## NARASTEK

Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo jedi iz testenin.



## MESO

Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo mesa. Občasno vklopi ventilator pri nizki hitrosti, da se hrana ne bi preveč izsušila.



## PEČENJE VELIKIH KOSOV HRANE

Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da meso med pečenjem obrnete, da se enakomerneje zapeče. Priporočljivo je, da meso na vsake toliko časa polijete in tako preprečite izsušitev.



## KRUH

Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo vseh vrst kruha.



## PICA

Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo vseh vrst pic.



## BISKVITNE TORTE

Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo vseh vrst tort.



## POSEBNE FUNKCIJE



## HITRO PREDGRETJE

Za hitro predgretje pečice. Po koncu predgretja bo pečica samodejno izbrala funkcijo „Običajna priprava hrane“. Počakajte, da se predgretje zaključi, preden v pečico vstavite hrano.



## HITRI ŽAR

Za peko velikih kosov mesa (stegno, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode. S to funkcijo lahko uporabljate raženj (če je na voljo).



## TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA EKO\*

Za pripravo polnjenih pečenk in zrezkov na eni višini. Hrana se ne bo prekomerno izsušila, saj za njeno pripravo skrbi nežno in občasno kroženje zraka. Kadar je v uporabi funkcija EKO, med pripravo hrane v pečici ne gori luč. Za dobro izkoriščanje funkcije ECO in varčevanje z energijo vrat pečice ne odpirajte pred koncem priprave hrane.



## OHRANJANJE JEDI TOPLIH

Da bi pravkar kuhana hrana ostala vroča in hrustljava.



## VZHAJANJE

Za čim boljše vzhajanje sladkega ali slanega testa. Funkcije ne vklopite, če je pečica po zaključeni pripravi hrane še vedno vroča. Tako boste zagotovili kakovostno vzhajanje testa.



## SMART CLEAN

(SAMO PRI NEKATERIH MODELIH)

Para, ki nastaja med posebnim čiščenjem pri nizki temperaturi, omogoča preprosto odstranjevanje umazanije in ostankov hrane. Na dno pečice zlijte 200 ml vode, funkcijo pa zaženite pri hladnem aparatu.

\* Funkcija je bila uporabljena kot referenca za izjavo o energetski učinkovitosti v skladu z evropsko uredbo št. 65/2014.

# PRED PRVO UPORABO PEČICE

## 1. NASTAVITEV ČASA

Ko pečico prvič vklopite, morate nastaviti čas.



Števki za uro začeta utripati. Z obračanjem gumba nastavite uro in pritisnite za potrditev.



Števki za minute začeta utripati. Z obračanjem gumba nastavite minute in pritisnite za potrditev.

Opomba: za poznejšo spremembo časa vsaj eno sekundo držite , ko je pečica izklopljena, in ponovite zgoraj opisane korake.

Po daljšem izpadu električnega toka boste morali čas mogoče znova nastaviti.

## 2. NASTAVITVE

Po potrebi lahko spremenite privzeto mersko enoto, temperaturo (°C) in nazivni tok (16 A).

Ko je pečica izklopljena, vsaj 5 sekund pritisnite .



Z obračanjem izbirnega gumba izberite mersko enoto, nato pa pritisnite za potrditev.



Z obračanjem izbirnega gumba izberite nazivni tok, nato pa pritisnite za potrditev.

Opomba: Pečica je nastavljena tako, da je stopnja porabljene električne energije združljiva z domačim električnim omrežjem z močjo nad 3 kW (16 A): če v svojem gospodinjstvu uporabljate nižjo moč, morate to vrednost znižati (13 A).

## 3. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno. Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave.

S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor. Pečico približno eno uro pustite delovati pri 200 °C, po možnosti z uporabo funkcije s kroženjem zraka (npr. „Termoventilacijska priprava“ ali „Konvekcijska peka“).

Za pravilno nastavitve funkcije upoštevajte navodila.

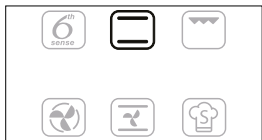
Opomba: po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

# VSAKODNEVNA UPORABA

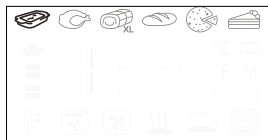
## 1. IZBIRA FUNKCIJE

Ko je pečica izklopljena, je na zaslonu prikazan le čas. Držite , da vklopite pečico.

Zavrtite gumb, da si ogledate glavne razpoložljive funkcije na levem zaslonu. Izberite funkcijo in pritisnite .



Za izbiro podfunkcije (kjer je na voljo) izberite glavno funkcijo in nato pritisnite , da jo potrdite. Za tem se pomaknite v meni funkcij.



Zavrtite gumb, da si ogledate razpoložljive podfunkcije na desnem zaslonu. Izberite funkcijo in pritisnite za potrditev.

## 2. NASTAVITEV FUNKCIJE

Ko ste izbrali želeno funkcijo, jo lahko spremenite v nastavitvah.

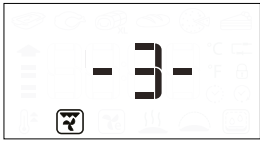
Na zaslonu se bodo prikazale nastavitve, ki jih lahko spremenite zaporedoma.


### TEMPERATURA/STOPNJA ŽARA



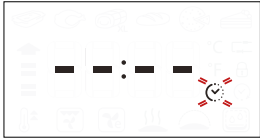
Ko na zaslonu utripa ikona °C/°F, obrnite gumb, da spremenite vrednost, nato potrdite izbiro s pritiskom na in nadaljujte z naslednjimi nastavitvami (če je to mogoče).



Obenem lahko nastavite tudi stopnjo žara (3 = visoka, 2 = srednja, 1 = nizka).




Ne pozabite: ko je funkcija vklopljena, lahko temperaturo ali stopnjo žara spremenite tako, da pritisnete  ali preprosto obrnete gumb.



#### TRAJANJE




Ko na zaslonu utripa ikona , z uporabo nastavitvenega gumba nastavite zeleni čas priprave, nato pa izbiro potrdite s pritiskom na .

Časa priprave ni treba nastaviti, če želite celoten postopek kuhanja opraviti ročno: pritisnite  za potrditev in začetek funkcije.


V tem primeru ne morete nastaviti časa konca priprave z uporabo funkcije zamika vklopa.

Opomba: čas priprave, ki je bil nastavljen med pripravo, lahko spremenite s pritiskom na  : z obračanjem gumba spremenite uro in izbiro potrdite s pritiskom na .

**NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE/ ZAMIKA VKLOPA**  
Pri mnogih funkcijah lahko po nastavitvi časa priprave zamaknete vklop funkcije, tako da nastavite čas konca priprave.

Kadar je mogoče nastaviti čas konca priprave, bo na zaslonu prikazan predvideni čas zaključka funkcije, ikona  pa bo utripala.






Po potrebi obrnite gumb in nastavite zeleni čas konca priprave, nato pa pritisnite  za potrditev in vklop funkcije.

Vstavite hrano v pečico in zaprite vrata: funkcija se bo samodejno vklopila po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.




Opomba: nastavev zamika začetka priprave bo onemogočila funkcijo predgretja. Pečica se bo na izbrano temperaturo ogrela postopoma, kar pomeni, da bodo časi priprave malo daljši od tistih, navedenih v preglednici za pripravo.


Med čakanjem lahko z gumbom spremenite nastavljeni čas konca priprave.

Če želite spremeniti nastavitve temperature in časa priprave, pritisnite  ali . Ko izberete zelene nastavitve, jih potrdite s pritiskom na .

Opomba: Zamik zagona ni na voljo za funkciji Žar in Hitri žar.

### 3. VKLOP FUNKCIJE

Ko ste opravili vse potrebne nastavitve, pritisnite , da vklopite funkcijo.

Kadar koli lahko pritisnete in pridržite  za premor funkcije, ki je trenutno aktivna.

### 4. PREDGRETJE

Nekatere funkcije vključujejo predgretje pečice: po vklopu funkcije se na zaslonu prikaže obvestilo o vklopu faze predgretja.



Po koncu te faze se zasliši zvočni signal, na zaslonu pa se pojavi sporočilo, da je pečica dosegla nastavljeno temperaturo.



Takrat odprite vrata, vstavite hrano v pečico, zaprite vrata in začnite pripravo s pritiskom na .

Opomba: če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane.

Če med predgretjem odprete vrata pečice, se bo predgretje začasno ustavilo.


Čas priprave ne vključuje predgretja.

Želena temperaturo lahko vedno spremenite z uporabo gumba.

### 5. KONEC PRIPRAVE HRANE

Zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je priprava hrane končana.



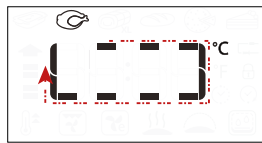
Da podaljšate čas priprave brez sprememb nastavitve, zavrtite gumb, da nastavite nov čas priprave, in pritisnite .

## . FUNKCIJE 6<sup>th</sup> SENSE

### OBNOVITEV TEMPERATURE

Če med pripravo hrane odprete vrata in se temperatura v pečici zniža, se bo vklopila posebna funkcija, ki bo pečico znova segrela na prvotno temperaturo.

V času obnavljanja temperature se na zaslonu pojavi animacija „kače“, ki se prikazuje, dokler se pečica ne segreje nazaj na nastavljeno temperaturo.








Med nastavljenim programom priprave hrane bo za zagotovitev najboljših možnih rezultatov čas priprave podaljšan glede na to, koliko časa so bila vrata odprta.

## . POSEBNE FUNKCIJE

### SMART CLEAN

Za vklop funkcije „Smart Clean“ na dno notranjosti hladnega aparata zlijte 200 ml vode in zaprite vrata.

Dostopajte do posebnih funkcij  in obrnite gumb, tako da v meniju izberete , nato pa pritisnite  za potrditev.

Pritisnite , če želite takoj začeti čiščenje, oziroma , če želite nastaviti čas konca priprave/zamik vklopa.

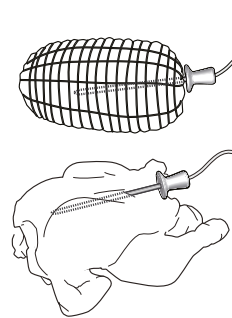
Ko je čiščenje končano, počakajte, da se pečica ohladi, nato pa iz nje odstranite preostalo vodo in jo očistite z gobico, prepojeno z vročo vodo (čiščenje bo morda manj učinkovito, če boste čakali več kot 15 minut).

Opomba: trajanja in temperature čiščenja ni mogoče nastaviti.

## . UPORABA SONDE ZA MESO (ČE JE NA VOLJO)

Priložena sonda za meso vam med pripravo omogoča natančno merjenje temperature sredice jedi.

Sonda za meso je dovoljena le za nekatere funkcije priprave (običajna priprava hrane, termoventilacijska priprava, konvekcijska peka, hitri žar, 6th Sense meso in 6th Sense maks. kuhanje).



Za doseganje popolnih rezultatov priprave je pomembno, da temperaturno sondo pravilno namestite. Temperaturno sondo popolnoma vstavite v najbolj mesnati del mesa, pri čemer se skušajte izogniti kostem in mastnim delom.



Pri perutnini je treba temperaturno sondo vstaviti s strani, v sredino prsi, in pri tem paziti, da konica ne doseže votlega dela. Preden meso

neenakomerne debeline vzamete iz pečice, preverite, ali je ustrezno pečeno. Konec temperaturne sonde vstavite v odprtino na desni steni pečice.



Ko je sonda za meso vključena v notranjost pečice, se zasliši zvočni signal in na prikazovalniku se prikažeta ikona in zelena temperatura.



Če je sonda za meso nameščena, medtem ko izbirate funkcijo, se na prikazovalniku pojavi prevzeta ciljna temperatura sonde mesa.





Pritisnite , da začnete z nastavljanjem. Obrnite gumb, da nastavite zeleno temperaturo sonde za meso. Pritisnite , da nastavev potrdite. Obrnite gumb, da nastavite temperaturo pečice.




Pritisnite  ali , da potrdite in zaženete program priprave hrane.

Med pripravo je na prikazovalniku prikazana zelena temperatura sonde za meso. Ko meso doseže nastavljeno zeleno temperaturo, se priprava hrane zaustavi in na prikazovalniku se pojavi beseda „End“. Za ponoven zagon programa priprave hrane po prikazu besede „End“ obrnite gumb, s katerim lahko nastavite zeleno temperaturo sonde za meso, kot je prikazano zgoraj. Pritisnite  ali , da potrdite in znova zaženete pripravo jedi.

Opomba: med pripravo hrane s sondo za meso je mogoče obrniti gumb in tako spremeniti zeleno temperaturo sonde za meso. Pritisnite , da prilagodite temperaturo pečice. Sondo za meso lahko vstavite kadar koli, tudi med pripravo hrane. V tem primeru je treba ponovno nastaviti parametre priprave hrane.


Če sonda za meso ni združljiva z določeno funkcijo, pečica zaustavi pripravo hrane in oglašuje se zvočni signal. V tem primeru izklopite sondo za meso ali pritisnite , da nastavite drugo funkcijo. Funkcija zamika vklopa in funkcija predgretja nista združljivi s sondo za meso.

## . ZAPORA TIPK

Za zaporo tipk vsaj 5 sekund držite  .



Za vklop tipk postopek ponovite.

Opomba: zaporo tipk je mogoče vklopiti tudi med kuhanjem. Pečico lahko iz varnostnih razlogov kadar koli izklopite, tako da pritisnete  .

# UPORABNI NASVETI

## VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst hrane. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo vstavite v pečico, brez predgretja (kjer je zahtevano). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priložen pribor ter po možnosti temne kovinske modele za pecivo in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

## ISTOČASNA PRIPRAVA RAZLIČNIH JEDI

Z uporabo funkcije za termoventilacijsko pripravo lahko hkrati pečete različne jedi, ki zahtevajo enako temperaturo pečenja (npr.: ribe in zelenjavo), z uporabo različnih višin. Iz pečice vzemite jedi, ki zahtevajo krajši čas priprave, jedi, ki zahtevajo daljši čas priprave, pa pustite v pečici.

## MESO

Uporabite poljuben univerzalni pekač ali stekleno posodo ustrezne velikosti za pripravo izbranega kosa mesa. Za pečenje pečenk je najbolje, če na dno posode vlijete nekaj tekočine ter pečenko za boljši okus polivate med pečenjem. Upoštevajte, da med postopkom nastaja para. Ko je pečenka gotova, jo pustite v pečici še 10–15 minut oz. jo zavijte v aluminijasto folijo.

Če želite peči meso na žaru, izberite kose z enako debelino, da bo meso enakomerno pečeno. Debelejši kosi mesa zahtevajo daljši čas pečenja. Če želite preprečiti, da bi se meso prekomerno zapeklo, spustite rešetko na nižjo višino, da se meso peče na večji razdalji od grelnika za žar. Meso obrnite po dveh tretjinah časa priprave. Vrata odpirajte pazljivo, saj bo iz aparata uhajala para.

Za prestrezanje soka priporočamo, da neposredno pod rešetko s hrano postavite prestrezni pekač, v katerega nalijete pol litra pitne vode. Po potrebi dolijte vodo.

## SLADICE

Občutljive sladice pripravljajte s funkcijo za običajno pečenje na eni višini.

Uporabite temne kovinske modele za pecivo in jih vedno postavite na priloženo rešetko. Za pripravo hrane na več višinah izberite funkcijo termoventilacijske priprave in razvrstite tortne modele, da zagotovite optimalno kroženje vročega zraka.

Če želite preveriti, ali je kvašeno pecivo pečeno, v sredino peciva zapičite lesen zobotrebec. Če je zobotrebec čist, je pecivo pečeno.

Če uporabljate modele za pecivo z oblogo proti prijemanju, robov ne namažite z maslom, sicer pecivo ob robovih morda ne bo enakomerno vzhajalo.

Če se jed med peko „napihne“, naslednjič uporabite nižjo temperaturo in mogoče dodajte manj vode ali pa mešanico mešajte nežneje.

Za sladice z vlažnim nadevom (na primer skutne pite ali sadne kolače) uporabite funkcijo „Konvekcijska peka“. Če je biskvit peciva vlažen, pecite na nižji višini in posujte spodnji del peciva s krušnimi ali piškotnimi drobtinami, preden dodate nadev.

















































































## PICA

Pekače rahlo namažite, da bo spodnji del pice hrustljav. Po dveh tretjinah pečenja posujte po pici sir mocarela.

## VZHAJANJE

Najboljše je, da testo pokrijete z vlažno krpo, preden ga vstavite v pečico. S to funkcijo se čas vzhajanja testa skrajša za približno eno tretjino v primerjavi z vzhajanjem pri sobni temperaturi (20–25 °C). Čas vzhajanja testa za pico se začne pri eni uri za 1 kg testa.

# PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	ČAS PRIPRAVE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
<b>Kvašeno pecivo/biskvitne torte</b>		-	170	30-50	2 
		Da	160	30-50	2 
		Da	160	30-50	4 1  
<b>Polnjeno pecivo</b> (skutna pita, jabolčni zavitek, jabolčna pita)		-	160-200	30-85	3 
		Da	160-200	35-90	4 1  
<b>Piščoti/kolački</b>		-	160-170	20-40	3 
		Da	150-160	20-40	3 
		Da	150-160	20-40	4 1  
<b>Princeske</b>		-	180-200	30-40	3 
		Da	180-190	35-45	4 1  
		Da	180-190	35-45*	5 3 1   
<b>Beljakovi poljubčki</b>		Da	90	110-150	3 
		Da	90	130-150	4 1  
		Da	90	140-160*	5 3 1   
<b>Pica</b> (tanka, debela, fokača)		-	220-250	20-40	2 
		Da	220-240	20-40	4 1  
		Da	220-240	25-50*	5 3 1   
<b>Štruca kruha</b> 0,5 kg		-	180-220	50-70	2 
<b>Majhen kruh</b>		-	180-220	30-50	3 
<b>Kruh</b>		Da	180-220	30-60	4 1  
<b>Zamrznjena pica</b>		-	250	10-20	2 
		Da	250	10-20	4 1  
<b>Slane pite</b> (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180-190	45-60	2 
		Da	180-190	45-60	4 1  
		Da	180-190	45-70*	5 3 1   
<b>Maslene paštetke/krekerji iz listnatega testa</b>		Da	190-200	20-30	3 
		Da	180-190	20-40	4 1  
		Da	180-190	20-40*	5 3 1   
<b>Lazanje/pite</b>		-	190-200	40-65	3 
<b>Pečene testenine/kaneloni</b>		-	190-200	25-45	3 



RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	ČAS PRIPRAVE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
<b>Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina</b> 1 kg		-	190–200	60–90	3
<b>Svinjska pečenka s kožo</b> 2 kg		-	170	110–150	2
<b>Piščanec/zajec/raca</b> 1 kg		-	200–230	50–80**	3
<b>Puran/gos</b> 3 kg		-	190–200	90–150	2
<b>Pečena riba/v lastnem soku</b> (fileji, cela)		Da	180–200	40–60	3
<b>Polnjena zelenjava</b> (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180–200	50–60	2
<b>Toast</b>		-	3 (visoka)	3–6	5
<b>Ribji fileji/zrezki</b>		-	2 (srednja)	20–30***	4 3
<b>Klobase/ražnjiči/rebrca/hamburgerji</b>		-	2–3 (srednja–visoka)	15–30***	5 4
<b>Pečen piščanec</b> 1–1,3 kg		-	2 (srednja)	55–70**	2 1
<b>Rostbif, angleško pečen</b> 1 kg		-	2 (srednja)	35–50**	3
<b>Jagnječje stegno/krača</b>		-	2 (srednja)	60–90**	3
<b>Pečen krompir</b>		-	2 (srednja)	35–55**	3
<b>Gratinirana zelenjava</b>		-	3 (visoka)	10–25	3
<b>Celoten obrok: sadni kolač</b> (5. višina)/ <b>lazanja</b> (3. višina)/ <b>meso</b> (1. višina)		Da	190	40–120*	5 3 1
<b>Lazanja in meso</b>		Da	200	50–120*	4 1
<b>Meso in krompir</b>		Da	200	45–120*	4 1
<b>Ribe in zelenjava</b>		Da	180	30–50	4 1
<b>Polnjena pečenka</b>		-	200	80–120*	3
<b>Meso v kosih</b> (zajec, piščanec, jagnjetina)		-	200	50–120*	3

\* Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

\*\* Hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

\*\*\* Obrnite hrano po polovici časa priprave.

Opomba: funkcija 6th Sense „Biskvitne torte“ uporablja le zgornji in spodnji grelnik, brez kroženja zraka. Predgretje ni potrebno.

FUNKCIJE	Običajna priprava hrane	Žar	Hitri žar	Termoventilacijska priprava	Konvekcijska peka	Termoventilacijska priprava Eko
SAMODEJNE FUNKCIJE	Narastek	Meso	Pečenje velikih kosov hrane	Kruh	Pica	Biskvitne torte
PRIBOR	Rešetka	Originalni pekač ali model za pecivo na rešetki	Prestrežni/originalni/univerzalni pekač na rešetki	Prestrežni/univerzalni pekač	Prestrežni pekač s 500 ml vode	

# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

**Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.**

**Ne uporabljajte parnih čistilnikov.**

**Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.**

**Uporabljajte zaščitne rokavice.**

**Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.**

## ZUNANJE POVRŠINE

- Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen.

## NOTRANJE POVRŠINE

- Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.

- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.
- Vklopite funkcijo „Smart Clean“ za optimalno čiščenje notranjih površin (če je na voljo).
- Za lažje čiščenje, lahko vrata snamete.
- Zgornji grelnik žara je mogoče spustiti, da lažje očistite zgornjo ploščo pečice.

## PRIBOR

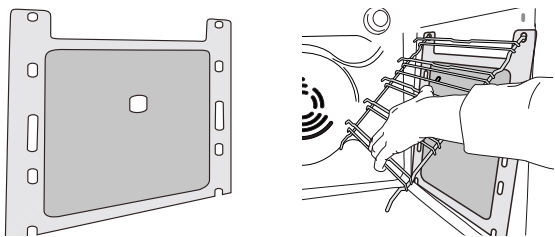
Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico.

## ČIŠČENJE KATALITIČNIH PLOŠČ

(SAMO PRI NEKATERIH MODELIH)

Pečica je opremljena s posebnimi katalitičnimi ploščami, ki lajšajo čiščenje notranjosti aparata zaradi samočistilne prevleke, ki je visokoporozna in vpija maščobo ter umazanijo.

Te plošče so pritrjene na vodila za pekače: ko premikate in nato znova nameščate vodila za pekače, se prepričajte, da sta kavljata na zgornjem delu ustrezno vstavljena v luknji v ploščah.



Da bi kar najbolje izkoristili samočistilne sposobnosti katalitičnih plošč, priporočamo, da vklopite funkcijo „Konvekcijska peka“ in pečico približno eno uro pustite delovati pri 200 °C. Pečica mora biti v tem času prazna.

Nato pustite, da se naprava ohladi, preden odstranite morebitne ostanke hrane z neabrazivno čistilno gobico.

Opomba: uporaba korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev, grobih krtač, čistil za pekače ali razpršil za čiščenje pečic lahko poškoduje katalitične površine in zmanjša njihove samočistilne sposobnosti.

Če potrebujete nadomestne plošče, se obrnite na našo servisno službo.

## MENJAVA ŽARNICE

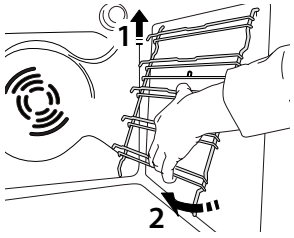
1. Pečico odklopite z električnega omrežja.
2. Odvijte pokrov z luči, zamenjajte žarnico in pokrov ponovno privijte.
3. Pečico ponovno priključite na električno omrežje.

Opomba: uporabljajte samo žarnice 25-40 W/230 ~ V tipa E-14, T 300°C ali halogenske žarnice 20-40 W/230 ~ V tipa G9, T 300°C. Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov (Uredba ES 244/2009). Žarnice so na voljo pri naši servisni službi.

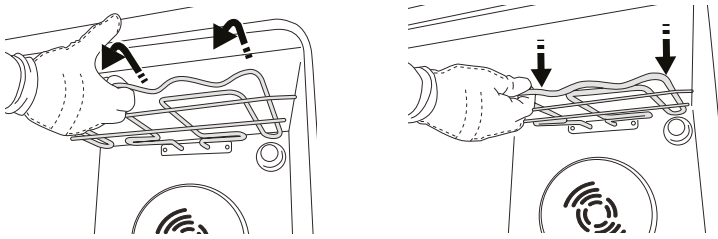
- Če uporabljate halogenske žarnice, se jih ne dotikajte z golimi rokami, saj jih prstni odtisi lahko poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

## SPUŠČANJE ZGORNJEGA GRELNIKA (SAMO PRI NEKATERIH MODELIH)

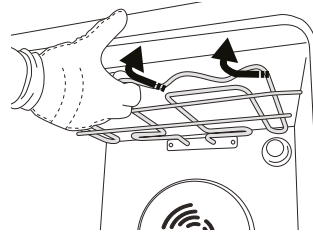
1. Odstranite stranska vodila za pekače.



2. Grelnik nekoliko izvlecite in ga postavite nižje.

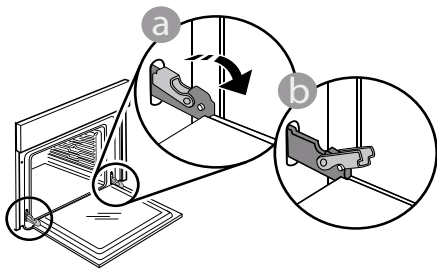


3. Grelnik nazaj v položaj namestite tako, da ga dvignete, rahlo povlečete k sebi in preverite, da je naslonjen na stranske nosilce.

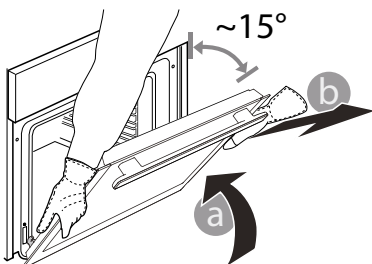


## DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitiv.  
2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj.

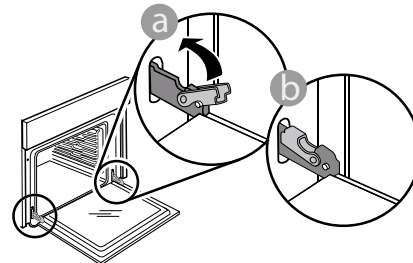


Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

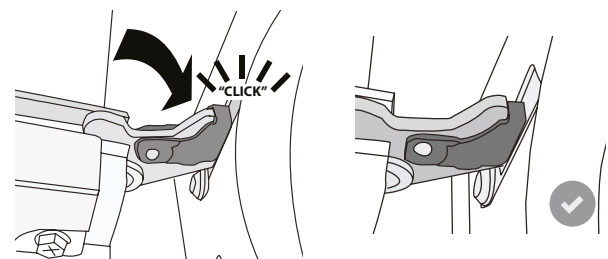


3. Vrata ponovno montirajte tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnajte kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.

4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda poklopite v prvotni položaj; prepričajte se, da ste ju popolnoma poklopili.



Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.




5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: Če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.


# ODPRAVLJANJE TEŽAV

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka ali črka.	Motnja programske opreme.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite številko, ki sledi črki „F“.
Zaslon prikazuje nejasno besedilo in je videti v okvari.	Nastavljen je drug jezik.	Stopite v stik s svojim najbližjim servisnim centrom za poprodajne storitve.

## PODATKOVNA KARTICA IZDELKA

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Podatkovno kartico izdelka s podatki o porabi energije za ta aparat lahko prenesete s spletne strani podjetja Whirlpool [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## KAKO DO NAVODIL ZA UPORABO IN VZDRŽEVANJE

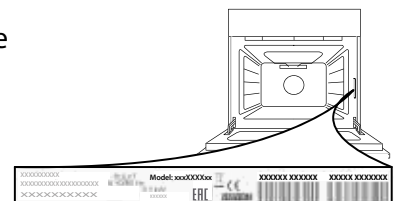
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Navodila za uporabo in vzdrževanje prenesite z naše spletne strani [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (uporabite lahko to kodo QR), pri čemer vnesite prodajno kodo izdelka.



> Lahko se obrnete tudi na našo servisno službo.

## KADAR SE OBRNETE NA NAŠO SERVISNO SLUŽBO

Naši kontaktni podatki so v garancijski knjižici. Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



# PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ



**DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI  
VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL**  
Podrobnější informace a podporu získáte  
registrací produktu na adrese  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

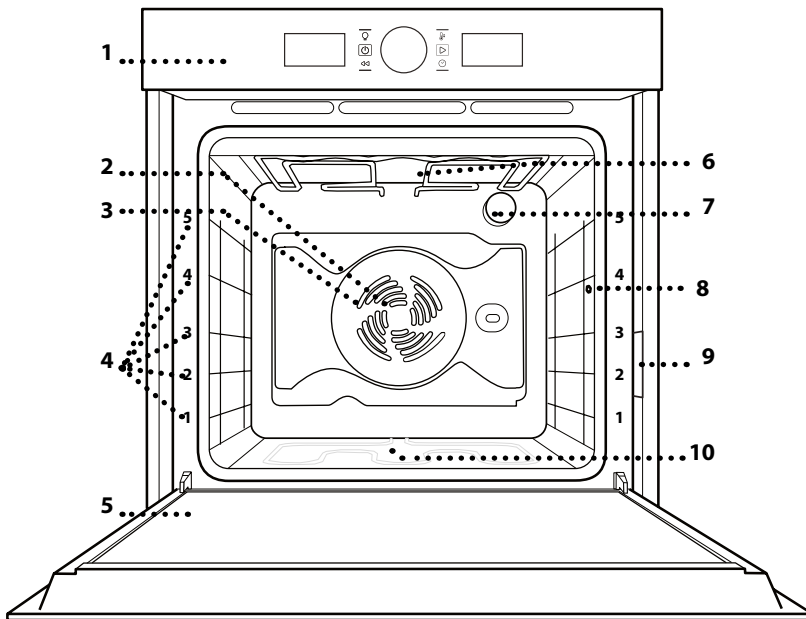


Návod k použití a údržbě a bezpečnostní  
pokyny si můžete stáhnout na našich  
webových stránkách [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu),  
přičemž se řiďte i pokyny uvedenými na  
zadní straně této příručky.



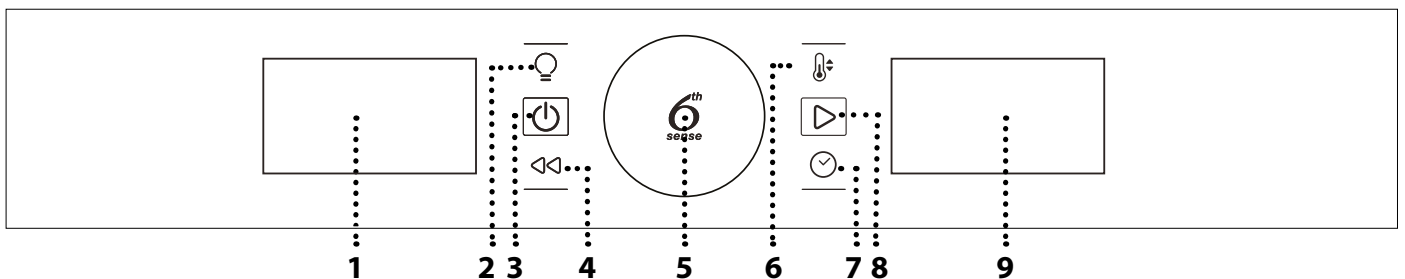
**Předtím, než spotřebič použijete, pečlivě si přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.**

## POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ovládací panel
3. Kruhové topné těleso  
(není vidět)
4. Vodicí mřížky  
(úroveň je vyznačena na  
přední straně trouby)
5. Dvířka
6. Horní topné těleso / gril
7. Osvětlení
8. Bod pro zavedení sondy do  
masa (je-li k dispozici)
9. Identifikační štítek  
(neodstraňujte)
10. Spodní topné těleso  
(není vidět)

## OVLÁDACÍ PANEL



### 1. LEVÝ DISPLEJ

### 2. OSVĚTLENÍ

Pro rozsvícení/zhasnutí žárovky.


### 3. ZAP/VYP

Zapnutí nebo vypnutí trouby  
a přerušení nebo vypnutí aktivní  
funkce v kterémkoli okamžiku.

### 4. ZPĚT

Při provádění konfigurace nastavení  
slouží pro návrat do předchozí  
nabídky.

### 5. OTOČNÝ OVLADAČ / TLAČÍTKO 6TH SENSE

Jeho pomocí můžete procházet  
funkcemi a nastavovat parametry  
vaření. Stisknutím  provedete  
výběr, nastavení, naleznete  
a potvrdíte funkce nebo hodnoty  
a eventuálně můžete spustit  
pečicí program.

### 6. TEPLOTA

Pro nastavení teploty.

### 7. ČAS

Pro nastavení nebo změnu času  
a přizpůsobení doby přípravy.

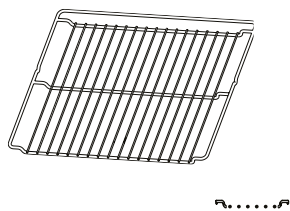
### 8. SPUSTIT

Pro aktivaci funkcí a  
potvrzení nastavení.

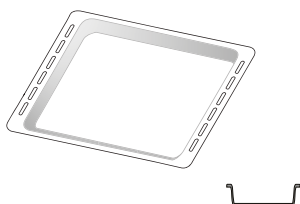
### 9. PRAVÝ DISPLEJ

# PŘÍSLUŠENSTVÍ

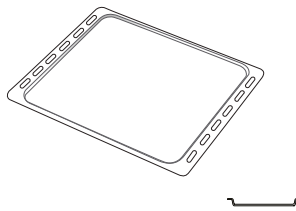
## ROŠT



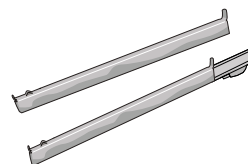
## ODKAPÁVACÍ PLECH



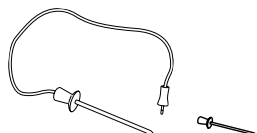
## PLECH NA PEČENÍ



## POSUVNÉ DRÁŽKY \* (JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)



## SONDA DO MASA (JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)



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

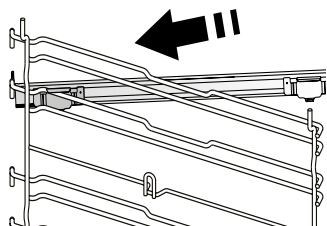
## VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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.

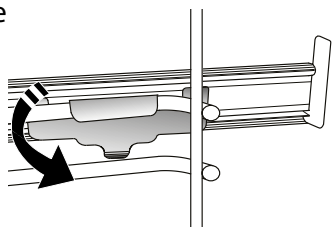
## NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK (JSOU-LI U MODELU)

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.

## DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH ROŠTŮ

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







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

# FUNKCE

	<b>TRADIČNÍ</b> Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.
	<b>GRIL</b> 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.
	<b>HORKÝ VZDUCH</b> Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází ke vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly.
	<b>TRADIČNÍ PEČENÍ</b> Hodí se pro přípravu masa, pečení moučníků s náplní nebo pečení plněné zeleniny pouze na jedné úrovni. Tato funkce využívá pozvolné, přerušované cirkulace vzduchu, aby pokrm příliš nevyschnul.
 <b>FUNKCE 6<sup>TH</sup> SENSE</b>	
	<b>DUŠ. MASO SE ZELENINOU</b> Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro těstovinové pokrmy.
	<b>MASO</b> Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro maso. Tato funkce přerušovaně aktivuje ventilátor při nízkých otáčkách, aby se pokrm příliš nevysušoval.
	<b>MAXI PEČENÍ</b> Tato funkce automaticky vybere nejlepší režim pečení a teplotu k upečení velkých kusů masa (přes 2,5 kg). Během pečení maso obraťte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme občas ho polít, aby se moc nevysušilo.
	<b>CHLÉB</b> Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy chleba.
	<b>PIZZA</b> Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy pizzy.
	<b>CUKROVÍ A DORTY</b> Tato funkce automaticky vybere nejvhodnější teplotu a způsob pečení, a to u všech druhů moučníků.



## SPECIÁLNÍ FUNKCE

	<b>RYCHLÝ PŘEDEHŘEV</b> Pro rychlý předehřev trouby. Jakmile skončí fáze předehřevu, trouba automaticky použije funkci „Tradiční“. Před vložením jídla do trouby vyčkejte na dokončení fáze předehřevu.
	<b>TURBOGRIL</b> K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbifů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody. U této funkce lze využít otočný rožň (je-li součástí).
	<b>EKO S HORKÝM VZDUCHEM*</b> Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením. Je-li úsporná funkce „EKO“ aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu EKO, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela neupeče.
	<b>UDRŽOV. JÍDLA V TEPLE</b> Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.
	<b>KYNUTÍ</b> Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slaného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.
	<b>SMART CLEAN</b> (JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ) Působením páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Na dno trouby nalijte 200 ml pitné vody a poté, co trouba vychladne, funkci spusťte.

\* Funkce použita jako referenční pro účely prohlášení o energetické účinnosti v souladu s nařízením (EU) č. 65/2014

# PRVNÍ POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

## 1. NASTAVTE ČAS

Při prvním zapnutí trouby budete muset nastavit čas.



Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení hodin:  
Pro nastavení hodin otáčejte ovladačem a stisknutím volbu potvrďte.



Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení minut.  
Pro nastavení minut otáčejte ovladačem a stisknutím volbu potvrďte.

Upozornění: Přejete-li si později nastavený čas změnit, pak zatímco je trouba vypnutá, stiskněte a alespoň na 1 sekundu podržte a zopakujte kroky uvedené výše.

Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení.

## 2. NASTAVENÍ

V případě potřeby můžete změnit výchozí měrnou jednotku teploty (°C) a jmenovitý proud (16 A).

Pokud je trouba vypnutá, stiskněte a alespoň na 5 sekund podržte .



Otáčením voličem zvolte měrnou jednotku. Poté, pro potvrzení, stiskněte .



Otáčením voličem zvolte jmenovitý proud.  
Poté, pro potvrzení, stiskněte .

Upozornění: Trouba je naprogramována tak, aby spotřebovávala takové množství elektrické energie, kolik umožňuje domácí síť, která má hodnotu zatížení vyšší než 3 kW (16 A): Pokud má vaše domácí síť nižší výkon, bude třeba tuto hodnotu snížit (13 A).

## 3. 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.

Přibližně na jednu hodinu zahřejte troubu na 200 °C, ideální je funkce s cirkulací vzduchu (např. funkce „Horký vzduch“ nebo „Tradiční pečení“).

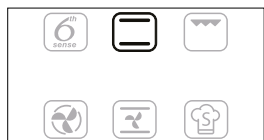
Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

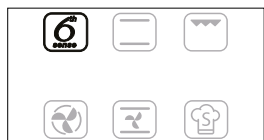
# KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

## 1. ZVOLTE FUNKCI

Je-li trouba vypnutá, na displeji se bude zobrazovat pouze čas. Stiskem a podržením troubu zapnete. Otáčejte knoflíkem pro zobrazení hlavních dostupných funkcí na levém displeji. Jednu z hodnot vyberte a stiskněte .



Pro výběr podfunkce (kde je tato možnost dostupná) zvolte hlavní funkci a poté pro potvrzení stiskněte a přejděte do nabídky funkcí.



Otáčejte knoflíkem pro zobrazení dostupných podfunkcí funkcí na pravém displeji. Jednu z hodnot vyberte a pro potvrzení stiskněte .

## 2. NASTAVENÍ FUNKCE

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce.

Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit.

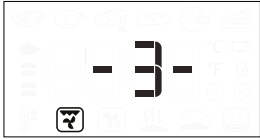
### TEPLOTA/ÚROVEŇ VÝKONU PRO GRIL



Když ikona °C/°F bliká na displeji, otočte knoflíkem pro změnu hodnoty a poté pro potvrzení stiskněte a pokračujte v přizpůsobování nastavení, které následuje (je-li to možné).

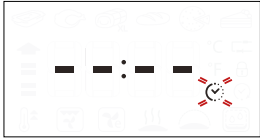


Současně můžete nastavit i výkon grilu (3 = vysoký, 2 = střední, 1 = nízký).



Upozornění: Po zapnutí funkce můžete změnit teplotu nebo výkon grilu, a to stiskem nebo přímo otočením knoflíku.

#### DOBA TRVÁNÍ



Když ikona bliká na displeji, pro nastavení požadované doby přípravy použijte nastavovací knoflík a poté pro potvrzení stiskněte .

Čas pečení nemusíte nastavovat, pokud chcete pečení ovládat manuálně: Stiskem potvrdíte a spustíte funkci.

V tomto případě nemusíte nastavovat konec času pečení programováním odloženého startu.

Upozornění: Čas pečení, který jste nastavili během pečení, můžete nastavit stisknutím : Pro změnu nastavení hodin otáčejte ovladačem a stisknutím volbu potvrdíte.

#### NASTAVENÍ ČASU UKONČENÍ PEČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

Pokud jste nastavili čas pečení, můžete u mnoha funkcí odložit spuštění funkce naprogramováním času jejího ukončení.

V případech, kdy lze změnit čas ukončení pečení, je na displeji zobrazen čas, kdy má daná funkce skončit a zároveň bliká ikona .



V případě potřeby otáčejte knoflíkem a nastavte požadovaný čas ukončení přípravy. Poté, pro potvrzení volby a spuštění funkce, stiskněte .

Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.



Upozornění: Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby. Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu pokrmů.

Ve fázi čekání můžete pomocí knoflíku naprogramovaný čas ukončení změnit.

Stiskněte nebo pro provedení změny nastavení teploty a doby přípravy. Po dokončení potvrdíte stiskem .

Upozornění: Funkce odloženého startu není k dispozici pro funkce Gril a Turbo Gril.

### 3. AKTIVUJTE FUNKCI

Po provedení všech požadovaných nastavení aktivujte funkci stiskem .

K pozastavení probíhající funkce můžete kdykoli stisknout a podržet .

### 4. PŘEDEHŘEV

Některé funkce mají fázi předehřátí trouby:

Po spuštění funkce se na displeji zobrazí, že fáze předehřátí byla aktivována.



Po dokončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty.



V tomto okamžiku otevřete dvířka, vložte pokrm do trouby, zavřete ji a stiskem zahajete pečení.

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

Otevřením dvířek během předehřevu se tato fáze přeruší.

Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje.

Pomocí knoflíku můžete požadovanou teplotu kdykoli změnit.

### 5. KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.

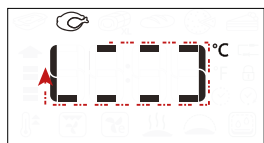


Přejete-li si dobu přípravy prodloužit bez provádění změn v nastavení, otočením knoflíku nastavte nový čas a stiskněte .

## . Funkce 6<sup>th</sup> Sense

### OBNOVENÍ TEPLoty

Pokud teplota v troubě během pečicího cyklu klesne z důvodu otevřených dvířek, automaticky se aktivuje speciální funkce pro obnovení původní teploty. Během procesu obnovování teploty bude na displeji zobrazen symbol „hada“, který bude přítomen až do té doby, než bude nastavené teploty dosaženo.



Za účelem zaručení co nejlepších výsledků bude běžící naprogramovaný pečicí cyklus prodloužen o určitou dobu v závislosti na tom, jak dlouho byla dvířka otevřená.

## . SPECIÁLNÍ FUNKCE

### SMART CLEAN

Pro aktivaci funkce „Smart Clean“ na dno studené trouby rovnoměrně rozlijte 200 ml vody a zavřete dvířka.

Ke speciálním funkcím se dostanete pomocí a poté otočte knoflíkem pro výběr z nabídky. Poté potvrďte tlačítkem .

Stiskněte pro okamžité zahájení čistícího cyklu, popřípadě stiskněte pro nastavení doby ukončení/odloženého startu.

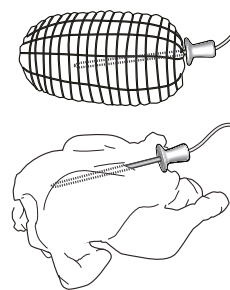
Po ukončení cyklu nechejte troubu vychladnout a poté odstraňte veškerou přebytečnou vodu a troubu vyčistěte houbičkou navlhčenou v horké vodě (čištění musí proběhnout do 15 minut; v opačném případě nelze zaručit dobrý výsledek).

Upozornění: Doba a teplotu čistícího cyklu nelze nastavit

## . POUŽITÍ SONDY DO MASA (JE-LI K DISPOZICI)

Teploměr do masa dodávaný k výrobku umožňuje přesné měření vnitřní teploty potravin v průběhu tepelné úpravy.

Použití teploměru do masa je povoleno pouze u některých funkcí (Tradiční, Horký vzduch, Tradiční pečení, Turbogril, Maso 6<sup>th</sup> Sense a Maxicooking 6<sup>th</sup> Sense).



Pro dosažení perfektních výsledků pečení je velmi důležité, aby byl teploměr umístěn přesně. Sondu zasuněte do nejmasitější části až po okraj tak, abyste se vyhnuli kostem a tučným kouskům.

U drůbeže by se měla sonda vkládat ze strany doprostřed prsou, přičemž je potřeba dbát na to, aby její špička neskončila v duté části. U masa s velmi nepravidelnou tloušťkou je potřeba před vyjmutím z trouby

zkontrolovat, zda je dostatečně propečené. Konec sondy připojte do otvoru na pravé stěně trouby.

Po připojení teploměru do zásuvky v troubě zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí ikona a cílová teplota.

Pokud dojde k připojení teploměru v průběhu výběru funkce, přepne se displej na výchozí cílovou teplotu pro teploměr do masa.



Stiskem spustíte nastavení. Otáčením ovladače nastavte cílovou teplotu sondy. Stiskem volbu potvrďte.

Otáčením ovladače nastavte požadovanou teplotu trouby.



Stiskem nebo potvrdíte zahájení cyklu tepelné úpravy.

V průběhu cyklu tepelné úpravy se na displeji zobrazuje cílová teplota teploměru do masa. Jakmile maso dosáhne nastavené cílové teploty, cyklus tepelné úpravy se ukončí a na displeji se zobrazí „End“.

K obnovení cyklu tepelné úpravy poté, co se zobrazí „Konec“, lze otočením ovladače nastavit cílovou teplotu sondy tak, jak je uvedeno výše. Stiskem nebo potvrdíte a znovu spustíte pečicí cyklus.

Upozornění: V průběhu cyklu tepelné úpravy s použitím sondy do masa lze otočením ovladače změnit cílovou teplotu sondy. Stiskem nastavíte teplotu trouby. Teploměr lze vložit kdykoli, a to i v průběhu cyklu tepelné úpravy. V takovém případě je nutno znovu nastavit parametry tepelné úpravy.

Je-li teploměr do masa s určitou funkcí nekompatibilní, vypne trouba cyklus tepelné úpravy a zazní výstražné zvukové znamení. V takovém případě odpojte teploměr do masa nebo stiskem nastavte jinou funkci. Funkce odložený start a předehřívání nejsou kompatibilní s použitím teploměru do masa.

## . ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK

Pro uzamknutí klávesnice stiskněte a alespoň na 5 sekund podržte .



Stejným postupem klávesnici odemknete.

Upozornění: Tlačítka lze zablokovat i v průběhu samotného pečení.

Z bezpečnostních důvodů lze troubu kdykoliv vypnout stisknutím .

# 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 předehřátí (které je u některých receptů nutné). 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 zvýšte. 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.

## MASO

Použijte jakýkoli druh plechu do trouby nebo nádobu z pyrexu vhodnou pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Vezměte prosím na vědomí, že během této operace se bude uvolňovat pára. Po upečení nechte maso v troubě dalších 10-15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.

Chcete-li maso grilovat, vyberte stejně silné kusy, aby se stejnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Zasuňte rošt do nižší polohy, aby bylo maso dále od grilu a nespálilo se na povrchu. Ve dvou třetinách pečení maso obraťte. Dvířka otevřete opatrně, neboť bude unikat pára.

Pro zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s jídelním odkapávacím (hluboký) plech s půl litrem pitné vody. V případě potřeby vodu dolijte.

## DEZERTY

Jemné dezerty pečte pouze s funkcí tradičního pečení na jednom roštu.

Používejte tmavé kovové pekáče a vždy je položte na dodaný rošt. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci nuceného oběhu vzduchu a uspořádejte formy na roštích tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.

Potřebujete-li zjistit, zda je koláč již upečený, zapíchněte do jeho středu párátko. Pokud je vytáhnete čisté, je koláč upečený.

Jestliže použijete pekáče s nepřilnavým povrchem, nevymazávejte okraje máslem, protože koláč by se nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.

Jestliže moučník či koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu. Zvažte rovněž, zda nemůžete použít méně tekutiny nebo promíchávat těsto více zlehka.

U moučníků s vlhkou náplní nebo polevou (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci „Tradiční pečení“. Jestliže je spodní část koláče promáčená, snižte rošt a před vložением náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

















































































## PIZZA

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

## KYNUTÍ

Než vložíte těsto do trouby, vždy je raději zakryjte vlhkou utěrkou. Čas potřebný k vykynutí těsta pomocí této funkce je přibližně o třetinu kratší než kynutí při pokojové teplotě (20–25 °C). Doba kynutí těsta na pizzu je přibližně jedna hodina na 1 kg těsta.

# TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENÍ (min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
<b>Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta</b>		-	170	30–50	2 
		Ano	160	30–50	2 
		Ano	160	30–50	4 1  
<b>Plněné koláče</b> (tvarohový koláč, závin, jablečný koláč)		-	160–200	30–85	3 
		Ano	160–200	35–90	4 1  
<b>Sušenky / drobné cukroví</b>		-	160–170	20–40	3 
		Ano	150–160	20–40	3 
		Ano	150–160	20–40	4 1  
<b>Odpalované pečivo</b>		-	180–200	30–40	3 
		Ano	180–190	35–45	4 1  
		Ano	180–190	35–45*	5 3 1   
<b>Pusinky</b>		Ano	90	110–150	3 
		Ano	90	130–150	4 1  
		Ano	90	140–160*	5 3 1   
<b>Pizza</b> (tenká, silná, focaccia)		-	220–250	20–40	2 
		Ano	220–240	20–40	4 1  
		Ano	220–240	25–50*	5 3 1   
<b>Bochník chleba</b> 0,5 kg		-	180–220	50–70	2 
<b>Malý chléb</b>		-	180–220	30–50	3 
<b>Chléb</b>		Ano	180–220	30–60	4 1  
<b>Zmražená pizza</b>		-	250	10–20	2 
		Ano	250	10–20	4 1  
<b>Slané koláče</b> (zeleninový koláč, quiche)		Ano	180–190	45–60	2 
		Ano	180–190	45–60	4 1  
		Ano	180–190	45–70*	5 3 1   
<b>Pečivo z listového těsta</b>		Ano	190–200	20–30	3 
		Ano	180–190	20–40	4 1  
		Ano	180–190	20–40*	5 3 1   
<b>Lasagne/nákypy</b>		-	190–200	40–65	3 
<b>Zapečené těstoviny / cannelloni</b>		-	190–200	25–45	3 

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENÍ (min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
<b>Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové</b> o hmotnosti 1 kg		-	190–200	60–90	3
<b>Vepřová pečeně s kůží</b> 2 kg		-	170	110–150	2
<b>Kuře/králík/kachna</b> 1 kg		-	200–230	50–80 **	3
<b>Husa/krocan</b> 3 kg		-	190–200	90–150	2
<b>Pečená ryba / v papilotě</b> (filety, vcelku)		Ano	180–200	40–60	3
<b>Plněná zelenina</b> (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–60	2
<b>Topinky</b>		-	3 (vysoké)	3–6	5
<b>Rybí filety / řízký</b>		-	2 (střední)	20–30***	4 3
<b>Klobásy/kebaby/žebírka/ hamburgery</b>		-	2–3 (střední– vysoká)	15–30***	5 4
<b>Pečené kuře</b> 1–1,3 kg		-	2 (střední)	55–70**	2 1
<b>Krvavý rostbíf o hmotnosti 1 kg</b>		-	2 (střední)	35–50**	3
<b>Jehněčí kýta/kýty</b>		-	2 (střední)	60–90**	3
<b>Pečené brambory</b>		-	2 (střední)	35–55**	3
<b>Zapékaná zelenina</b>		-	3 (vysoké)	10–25	3
<b>Kompletní jídlo: Ovocný koláč</b> (úroveň 5) / <b>lasagne</b> (úroveň 3) / <b>maso</b> (úroveň 1)		Ano	190	40–120*	5 3 1
<b>Lasagne a maso</b>		Ano	200	50–120*	4 1
<b>Maso a brambory</b>		Ano	200	45–120*	4 1
<b>Ryby a zelenina</b>		Ano	180	30–50	4 1
<b>Nadívané maso</b>		-	200	80–120*	3
<b>Nakrájené maso</b> (králík, kuře, jehněčí)		-	200	50–120*	3

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

\*\* Ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).

\*\*\* Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

Upozornění: \*\* Funkce „6th Sense – cukroví a dorty“ využívá pouze horní a spodní topná tělesa bez funkce horkého vzduchu. Nevyžaduje předehřívání.

FUNKCE						
	Tradiční	Grill	Turbo grill	Horký vzduch	Tradiční pečení	Eco horký vzduch
AUTOMATICKÉ FUNKCE						
	Duš. maso a zelenina	Maso	Maxi pečení	Chléb	Pizza	Cukroví a dorty
PŘÍSLUŠENSTVÍ						
	Rošt	Pečicí plech nebo dortová forma na roštu	Hluboký plech / plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	

# ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

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

**Nepoužívejte parní čističe.**

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

**Používejte bezpečnostní rukavice.**

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

## VNĚJŠÍ POVRCHY

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

## VNITŘNÍ POVRCHY

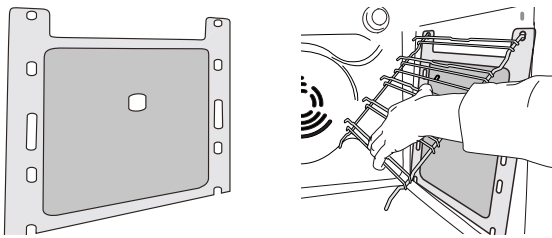
- Po každém použití nechte troubu vychladnout a teprve poté ji čistěte – nejlépe, je-li stále ještě teplá, aby se dobře odstraňovaly veškeré usazeniny nebo zbytky jídla. Pro vysušení kondenzátu vytvořeného v důsledku pečení jídel s vysokým obsahem vody nechte troubu zcela vychladnout a poté ji vytřete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

## ČIŠTĚNÍ KATALYTICKÝCH DESEK

(JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)

Tato trouba je vybavena speciálními katalytickými vložkami, které usnadňují čištění vnitřní části trouby díky speciálnímu samočisticímu povrchu, který je vysoce porézní a schopný pohlcovat mastnotu a nečistotu.

Tyto panely jsou upevněny k vodicím mřížkám: Při vkládání a následném upevňování vodicích mřížek dbejte na to, aby háčky na horní části zapadly do příslušných otvorů v panelech.



- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Aktivujte funkci „Smart Clean“ pro optimální vyčištění vnitřních povrchů (je-li k dispozici).
- Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.
- Horní topné těleso grilu lze posunout směrem dolů, aby bylo možné vyčistit horní desku trouby.

## 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.

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 spotřebič vychladnout.

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

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

## VÝMĚNA ŽÁROVKY

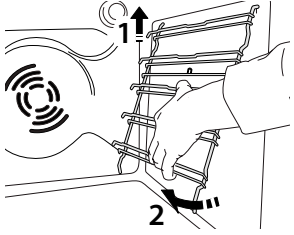
- 1.** Odpojte troubu od elektrické sítě.
- 2.** Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.
- 3.** Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Upozornění: Používejte pouze žárovky 25–40 W / 230 V typu E-14, T 300 °C nebo halogenové žárovky 20–40 W / 230 V typu G9, T 300 °C. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.

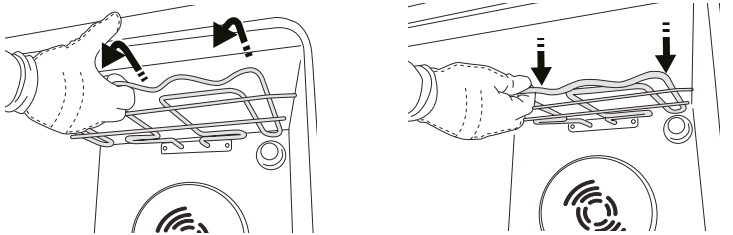
– Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holými rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

## POSOUVÁNÍ TOPNÉHO TĚLESA SMĚREM DOLŮ (JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)

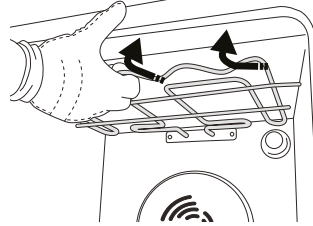
1. Odstraňte boční vodící mřížky.



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.

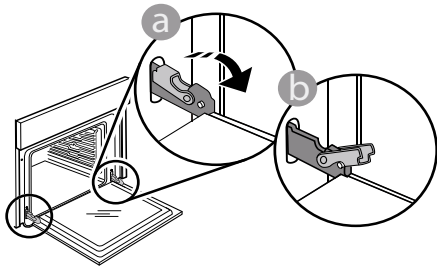


## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

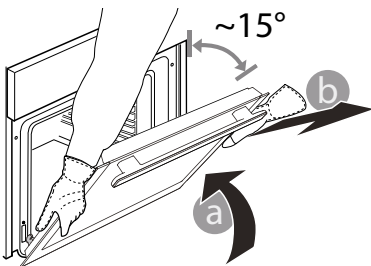
1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.

2. Dvířka dobře uzavřete.

Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť.

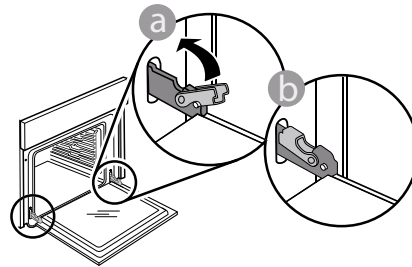


Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

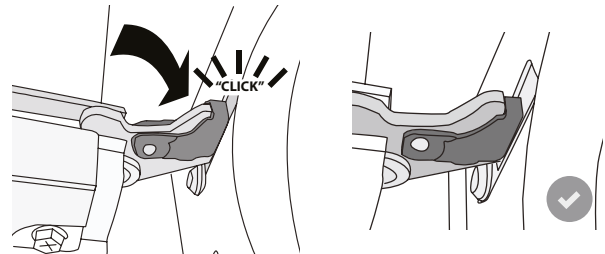


3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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.




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.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo písmenem.	Softwarový problém.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“.
Text na displeji se zobrazuje nezřetelně a zdá se, že je poškozený.	Nastavení jiného jazyka.	Obratťe se na své nejbližší zákaznické středisko poprodejních služeb.

## INFORMAČNÍ LIST VÝROBKU

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Produktový list s energetickými údaji tohoto spotřebiče lze stáhnout z našich webových stránek [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu).

## JAK ZÍSKAT PŘÍRUČKU PRO POUŽÍVÁNÍ A PÉČI

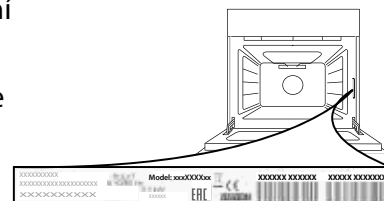
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Stáhněte si Návod k použití a údržbě z našich webových stránek [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (můžete použít tento QR kód) a zadejte kód výrobku.



> Případně kontaktujte naše centrum poprodejních služeb pro zákazníky.

## KONTAKTUJETE-LI CENTRUM POPRODEJNÍCH SLUŽEB PRO ZÁKAZNÍKY

Podrobné kontaktní údaje můžete najít v záruční příručce. Při kontaktování našeho centra poprodejních služeb pro zákazníky prosím uveďte kódy z identifikačního štítku produktu.





# MINDENNAPI HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



## KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTotta!

A teljes körű támogatás és szolgáltatás érdekében regisztrálja készülékét a [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register) oldalon!

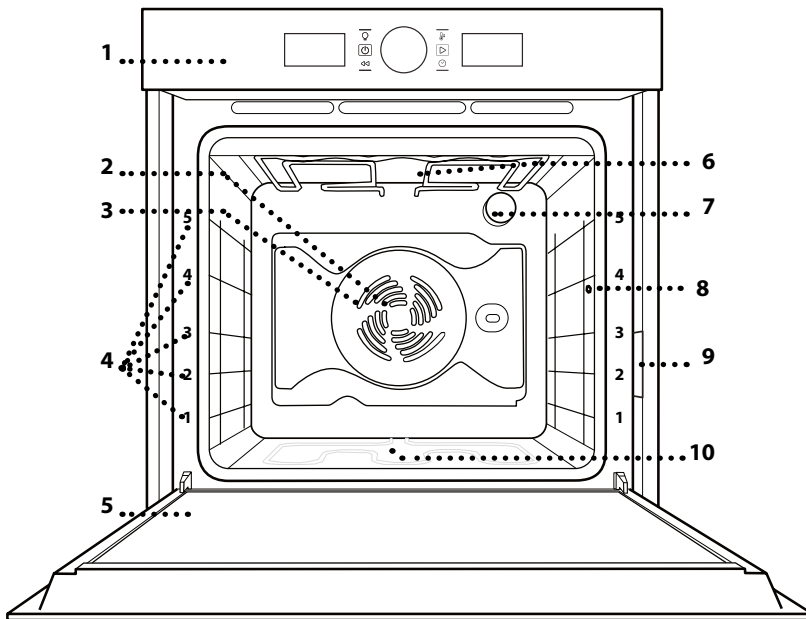


A Biztonsági útmutató, valamint a Használati és kezelési útmutató a [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) honlapról tölthető le. Kövesse a füzet hátulján található információkat.



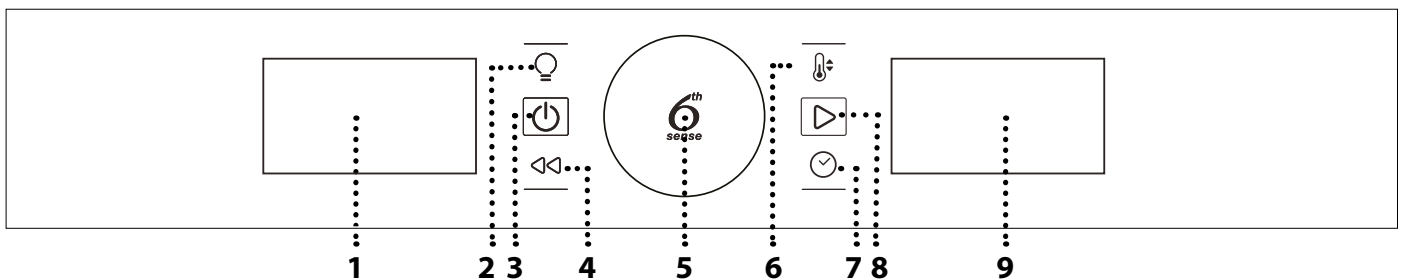
**A készülék használata előtt gondosan olvassa el az Egészségvédelmi és biztonsági útmutatót.**

## TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőpanel
2. Ventilátor
3. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
4. Polctartó sínek (a szint a sütő elején van jelölve)
5. Ajtó
6. Felső fűtőelem/grill
7. Világítás
8. Hússzonda bemeneti nyílás (ha van)
9. Azonosító lemez (ne távolítsa el)
10. Alsó fűtőelem (nem látható)

## KEZELŐPANEL



### 1. BAL OLDALI KIJELZŐ

### 2. VILÁGÍTÁS

A lámpa ki-be kapcsolása.


### 3. BE/KI

A sütő be- és kikapcsolása vagy aktív funkciók leállítása.

### 4. VISSZA

Visszatérés az előző beállítások menübe.

### 5. TEKERŐGOMB / 6TH SENSE GOMB

A kapcsoló elforgatásával navigálhat az egyes funkciók között, és ezzel állíthatja be az összes sütési paramétert. A  gomb megnyomásával kiválaszthatja, beállíthatja és megerősítheti a funkciót vagy paramétereket, valamint elindíthatja a sütési programot.

### 6. HŐMÉRSÉKLET

A hőmérséklet beállítása.

### 7. IDŐ

Az idő beállítása vagy módosítása és a sütési idő módosítása.

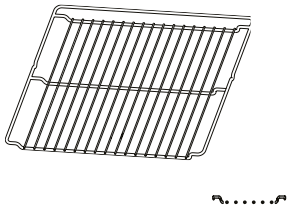
### 8. INDÍTÁS

Funkciók indítása és beállítások jóváhagyása.

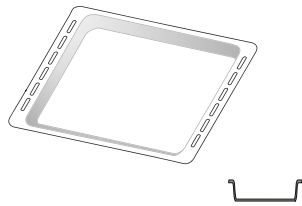
### 9. JOBB OLDALI KIJELZŐ

# TARTOZÉKOK

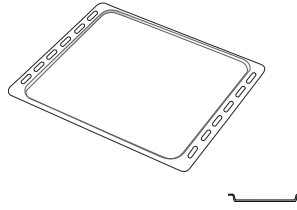
## SÜTŐRÁCS



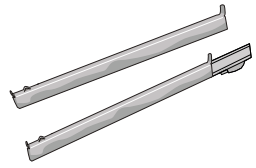
## ZSÍRFOGÓ TÁLCA



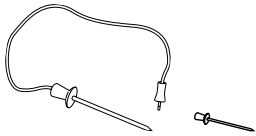
## SÜTEMÉNYES TEPSI



## KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK \* (CSAK EGYES MODELLEKNÉL)



## HÚSSZONDA (CSAK EGYES MODELLEKNÉL)



A tartozékok száma a megvásárolt modelltől függően változhat.

A készülékhez ingyenesen nem járó egyéb tartozékok a vevőszolgálatnál külön is megvásárolhatók.

## A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

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

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

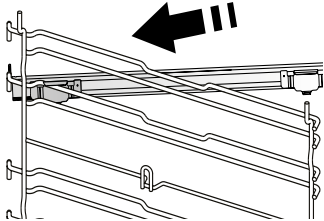
## A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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

. 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.

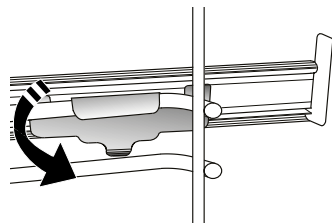
## A KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE (HA VANNAK)

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 sínnel is.



Ne feledje: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

# FUNKCIÓK



## ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.



## GRILLFŰTŐTEST

Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpíritás. Húsok grillezésekor 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.



## 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.



## LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

Hús, töltött torták vagy töltött zöldségek sütését egyszerre csak egy szinten végezze. Ez a funkció gyenge, szakaszos légkeverést alkalmaz, így az étel nem száradhat ki túlzottan.



## 6<sup>th</sup> SENSE FUNKCIÓK



## EGYTÁLÉTELEK

Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a tésztáételek elkészítéséhez optimális hőmérséklet és sütési mód.



## HÚS

Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a hús elkészítéséhez optimális hőmérséklet és sütési mód. A funkció időnként elindítja a ventilátort alacsony fordulatszámon, így az étel nem szárad ki túlzottan.



## XXL MÉRETŰ HÚSOK

Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési üzemmódot és hőmérsékletet nagy (2,5 kg-nál nehezebb) egybesült húsok sütéséhez. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon pirulni. A túlzott kiszáradás megelőzése érdekében érdemes néha meglocsolni a húst.



## KENYÉR

Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a különböző kenyértípusok elkészítéséhez optimális hőmérséklet és sütési mód.



## PIZZA

Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a pizza elkészítéséhez optimális hőmérséklet és sütési mód.



## TORTÁK

Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható bármilyen fajta sütemény elkészítéséhez optimális hőmérséklet és sütési mód.



## SPECIÁLIS FUNKCIÓK



## GYORS ELŐMELEGÍTÉS

A sütő gyors előmelegítése. Az előmelegítés végeztével a sütő automatikusan kiválasztja az „Alsó és felső sütés” funkciót. Étél behelyezése előtt várja meg az előmelegítés végét.



## TURBOGRILL

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 forgónyárs (ha van).



## ECO HŐLÉGBEFÚVÁS\*

Töltött sütek és húsfiléek egy szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefúvás megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását. Az ECO funkció használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt. Az energiahatékony ECO ciklus használata alatt a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.



## MELEGEN TARTÁS

A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.



## KELESZTÉS

Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés sikere érdekében ne aktiválja ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró.



## SMART 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.

\* A funkció referenciaként szolgál az energiahatékonyági nyilatkozathoz a 65/2014/EU szabályozásnak megfelelően.

# A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA

## 1. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a pontos időt.



A kijelzőn villogni kezd az órát jelző két számjegy: Az óra beállításához forgassa el a beállítógombot, majd hagyja jóvá az gombbal.



A kijelzőn villogni kezd a percet jelző két számjegy. A perc beállításához forgassa el a beállítógombot, majd hagyja jóvá az gombbal.

Ne feledje: Később is bármikor átállíthatja az időt, ha a kikapcsolt sütőn legalább egy másodpercig nyomva tartja a gombot, majd megismétli a fenti lépéseket.

Hosszabb áramkimaradások után valószínűleg újra be kell majd állítania az időt.

## 2. BEÁLLÍTÁSOK

Ha szükséges, megváltoztathatja a súly és a hőmérséklet (°C) mértékegységét és az áramerősséget (16 A).

A kikapcsolt sütőn tartsa nyomva a gombot legalább 5 másodpercig.



A beállítógombbal válassza ki a mértékegységet, majd hagyja jóvá az gombbal.



A beállítógombbal válassza ki az áramerősséget, majd hagyja jóvá az gombbal.

Ne feledje: A sütő úgy van beprogramozva, hogy annyi elektromos áramot fogyasszon, amennyi kompatibilis a 3 kW-nál (16 A) nagyobb besorolású lakossági áramhálózattal: Ha az Ön háztartásában kisebb a teljesítmény, az értéket csökkenteni kell (13 A).

## 3. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális.

Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében.

Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből.

Melegítse fel a sütőt nagyjából egy órán keresztül 200 °C-ra, lehetőleg egy légkeveréses funkció (pl. „Hőlégbefúvás” vagy „Légkeveréses sütés”) használatával.

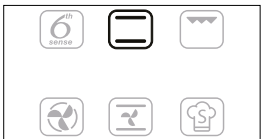
Kövesse a funkció megfelelő beállításához szükséges utasításokat.

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

# MINDENNAPI HASZNÁLAT

## 1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

A sütőn kikapcsolt állapotban csak a pontos idő látszik. Tartsa nyomva a gombot a sütő bekapcsolásához. A beállítógombbal léptethet a bal oldali kijelzőn megjelenő, elérhető főbb funkciók között. Válasszon ki egyet, és nyomja meg az gombot.



Részfunkciók (ahol vannak) kiválasztásához először válasszon egy főbb funkciót, majd nyomja meg az gombot a jóváhagyáshoz és a funkció menüjébe való belépéshez.



A beállítógombbal léptethet a jobb oldali kijelzőn megjelenő, elérhető részfunkciók között. Válasszon ki egyet, és nyomja meg az gombot.

## 2. FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

A kívánt funkció kiválasztása után Ön megváltoztathatja a funkció beállításait.

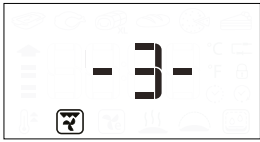
A kijelzőn egymás után megjelennek a módosítható beállítások.

### HŐMÉRSÉKLET/GRILLFOKOZAT



Amikor a kijelzőn villog a °C/°F ikon, a beállítógombbal megváltoztathatja az értéket, majd nyomja meg az gombot a jóváhagyáshoz és a további beállítások (ha vannak) módosításához.

Egyúttal a grillezési szintet is beállíthatja (3 = magas, 2 = közepes, 1 = alacsony).



Ne feledje: A funkció indítása után is módosíthatja a hőmérsékletet vagy a grillezési szintet a gombbal vagy közvetlenül a beállítógombbal.

#### IDŐTARTAM



Amikor a kijelzőn a ikon villog, a beállítógombbal állítsa be a sütés kívánt időtartamát, majd nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz.

Ha felügyelni kívánja a sütést, nem kell beállítania a sütési időtartamot: Nyomja meg a kapcsolót a jóváhagyáshoz és a funkció indításához. Ebben az esetben nem állítható be a sütés befejezési időpontja, azaz a késleltetett indítás.

Ne feledje: A beállított sütési idő módosítható a sütés közben a gombbal: Az óra beállításához forgassa el a beállítógombot, majd hagyja jóvá az gombbal.

#### A SÜTÉS BEFEJEZÉSI IDŐPONTJÁNAK BEÁLLÍTÁSA/ KÉSLELTETETT INDÍTÁS

Miután beállította a sütési időt, számos funkcionál használható a késleltetett indítás úgy, hogy megadja a befejezési időt.

Ahol a befejezési idő módosítható, a kijelzőn megjelenik a sütés befejezésének várható időpontja, miközben az ikon villog.



Szükség esetén forgassa el a beállítógombot a sütési idő kívánt végének beállításához, majd nyomja meg az gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához.

Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A funkció automatikusan bekapcsol, amikor letelik a sütés elkészültéhez megadott időpont alapján kiszámított időtartam.



Ne feledje: Ha a sütéshez késleltetett indítást állít be, az előmelegítés nem elérhető. A sütő a szükséges hőmérsékletet fokozatosan éri el, tehát a sütési idők kissé hosszabbak lesznek a sütési táblázatban megadott időtartamoknál.

Amíg várakozik, a beállítógombbal módosíthatja a sütési idő végének korábban megadott időpontját.

A vagy a gombbal módosíthatja a hőmérsékletet és a sütési idő beállításait. Az gombbal hagyja jóvá a változásokat.

Ne feledje: A késleltetett indítás funkció nem elérhető a Grillezés és Turbó Grillezés funkciókhoz.

### 3. A FUNKCIÓ AKTIVÁLÁSA

A kívánt beállítások alkalmazása után nyomja meg a gombot a funkció aktiválásához.

A gombot nyomva tartva bármikor megszakíthatja az éppen aktív funkciót.

### 4. ELŐMELEGÍTÉS

Bizonyos funkcióknál a sütő előmelegíthető: A funkció indításakor a kijelző jelzi, hogy az előmelegítés folyamatban van.



A fázis végeztével hangjelzés hallható, és a kijelzőn üzenet jelzi, hogy a sütő elérte a megadott hőmérsékletet.



Ekkor nyissa ki az ajtót, tegye az ételt a sütőbe, csukja be az ajtót, és indítsa el a sütést a gombbal.

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

Az ajtó kinyitásakor az előmelegítés leáll/szünetel.

A sütési időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz.

Az elérni kívánt hőmérséklet bármikor módosítható a beállítógombbal.

### 5. A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.



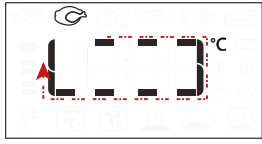
A sütési idő a beállítások módosítása nélkül is meghosszabbítható: Adjon meg új sütési időt a beállítógombbal, majd nyomja meg a gombot.

## . 6<sup>th</sup> SENSE FUNKCIÓK

### HŐMÉRSÉKLET-VISSZAÁLLÍTÁS

Ha az ajtó kinyitása miatt sütési ciklus közben lecsökken a sütőtér hőmérséklete, ez a speciális funkció automatikusan aktiválódik, hogy visszaállítsa az eredeti hőmérsékletet.

A hőmérséklet-visszaállítás közben a kijelzőn a „kigyó” animáció látszik, amíg a sütő el nem éri a kellő hőmérsékletet.








A jobb hatásfok érdekében a beprogramozott sütési ciklus közben a sütési idő az ajtó kinyitása miatti hőveszteség függvényében megnő.

## . SPECIÁLIS FUNKCIÓK

### SMART CLEAN

A „Smart Clean” funkció bekapcsolásához a teljesen lehűlt sütő aljába öntsön 200 ml vizet, majd zárja be a sütő ajtaját.

Nyissa meg a speciális funkciókat , forgassa el a gombot, válassza ki a -t a menüből, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz.

A  gomb megnyomására azonnal elindul a tisztítási ciklus, míg az  gomb megnyomásával beállítható a ciklus vége/a késleltetett indítás.

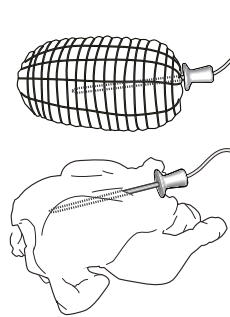
A ciklus végeztével hagyja a sütőt lehűlni és távolítsa el belőle a maradék vizet, majd takarítsa ki a sütőt egy meleg vízbe mártott szivaccsal (ha 15 perccel később kezd el a sütő tisztítását, a tisztítás eredményessége csökkenhet).

Ne feledje: A tisztítási ciklus hossza és hőmérséklete nem állítható be.

## . A HÚSSZONDA HASZNÁLATA (HA VAN)

A mellékelt hússzonda segítségével sütés közben is megmérheti a sütőben levő étel pontos belső hőmérsékletét.

A hússzonda csak néhány sütési funkciónál használható (Alsó és felső sütés, Hőlégbefúvásos, Légkeveréses sütés, Turbogrill, 6th Sense Hús és 6th Sense Maxicooking).





A tökéletes ételkészítési eredmény elérése érdekében rendkívül fontos, hogy a szondát megfelelően helyezze el. A szondát teljes terjedelmében szúrja be a hús leghúsosabb részébe, elkerülve a csontokat és a zsíros részeket. Amennyiben szárnyast süt, a szondát oldalról szúrja be a mell közepébe, vigyázva arra, hogy a szonda hegye ne egy üreges részben álljon meg. Amennyiben a





hús vastagsága nem egyenletes, ellenőrizze, hogy megfelelően megsült-e, mielőtt kiveszi a sütőből. A szonda végét a sütőtér jobb oldali falában található lyukhoz csatlakoztassa. A hússzonda sütőtérbe való behelyezését egy sípszó jelzi, és a kijelzőn megjelenik az ikon és a célhőmérséklet.


Ha a hússzondát egy funkció kiválasztása közben csatlakoztatja, a kijelző átvált az alapértelmezett hússzonda célhőmérsékletre.




Nyomja meg a  gombot a beállításokhoz. Forgassa el a beállítógombot a hússzonda célhőmérsékletének beállításához. Nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz. Forgassa el a beállítógombot a sütőtér hőmérsékletének beállításához.




Nyomja meg a  vagy a  gombot a jóváhagyáshoz, és indítsa el a sütési ciklust. A sütési ciklus közben a kijelzőn a hússzonda célhőmérséklete látszik. Amikor az étel eléri a beállított célhőmérsékletet, a sütési ciklus leáll, és a kijelzőn az „End” felirat jelenik meg. Az „End” felirat megjelenése után a sütési ciklus újraindítható úgy, hogy elforgatja a beállítógombot, és módosítja a hússzonda célhőmérsékletét a korábban ismertetett módon. Nyomja meg a  vagy a  gombot a jóváhagyáshoz, és indítsa újra a sütési ciklust.

Ne feledje: a hússzondával történő sütési ciklus közben is lehetőség van arra, hogy a beállítógomb elforgatásával módosítsa a hússzonda célhőmérsékletét. Nyomja meg a  gombot a sütőtér hőmérsékletének módosításához. A hússzondát bármikor behelyezheti, akár a sütési ciklus közben is. Ilyenkor fontos, hogy újra beállítsa a sütési funkció paramétereit.

Ha a hússzonda nem használható az adott funkcióval, a sütő leállítja a sütési ciklust, és figyelmeztető hangjelzést ad. Ilyenkor csatlakoztassa le a hússzondát vagy nyomja meg a  gombot egy másik funkció kiválasztásához. A késleltetett indítású és az előmelegítési fázis nem kompatibilis a hússzondával.

## . GOMBZÁR

A gombzár aktiválásához tartsa nyomva a  gombot legalább 5 másodpercig.



A gombzár ugyanilyen módon feloldható.

Ne feledje: A gombzárát sütés közben is aktiválhatja. Biztonsági okból a sütő bármikor kikapcsolható a  gombbal.

# 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 hozzávetőlegesek, és az étel mennyiségétől, valamint a használt tartozék típusától függenek. 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 kötálakat 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.

## HÚS

Használjon bármilyen tepsit vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb megoldás, ha egy kevés húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Ne feledje, hogy a fenti művelet során gőz keletkezik. Amikor a sült elkészült, hagyja állni a sütőben 10-15 percig, vagy fedje be alufóliával.

Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. A hús külsejének megégését megelőzendő, tegye alacsonyabbra a rácsot, így az étel távolabb lesz a grilltől. A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a húst. Óvatosan nyissa ki az ajtót, mert forró gőz csaphat ki.

A sütés közben keletkező szaft felfogásához javasoljuk, hogy töltsön fél liter vizet a zsírfogó tálcába, és helyezze azt közvetlenül az alá a rács alá, amelyen a hús található. Szükség szerint töltsön utána vizet.

## DESSZERTEK

Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával csak egy tartószinten.

Használjon sötét színű, fém tortaformákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egynél több szinten történő sütéshez válassza a hőlégbefúvás funkciót, és úgy rendezze el a sütőformákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.

Ha ellenőrizni szeretné, hogy egy sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. Ha a fogpiszkálón nem látható tészta, a sütemény elkészült.

Tapadásmentes tortaforma használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.

Ha a sütemény nagyon „feldagad” sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentse a folyadék mennyiségét és óvatosabban keverje össze a tésztát.

A lédús töltelékű vagy feltétű sütemények (pl. sajtorta, gyümölcsös pite) esetén használja a „Légkeveréses sütés” funkciót. Ha a sütemény alsó tésztaalapja átázott, használjon alacsonyabb szintet, és szórja meg a sütemény alját zsemlemorzsával vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a tölteléket.

















































































## PIZZA

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

## KELESZTÉS

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

# FŐZÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	SÜTÉSI IDŐ (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
<b>Kelt sütemények / piskóták</b>		-	170	30-50	2 
		Igen	160	30-50	2 
		Igen	160	30-50	4 1  
<b>Töltött sütemények</b> (sajttorta, rétes, almás pite)		-	160-200	30-85	3 
		Igen	160-200	35-90	4 1  
<b>Aprósütemények / Kisebb torták</b>		-	160-170	20-40	3 
		Igen	150-160	20-40	3 
		Igen	150-160	20-40	4 1  
<b>Képviseelőfánk</b>		-	180-200	30-40	3 
		Igen	180-190	35-45	4 1  
		Igen	180-190	35-45*	5 3 1   
<b>Habcsók</b>		Igen	90	110-150	3 
		Igen	90	130-150	4 1  
		Igen	90	140-160*	5 3 1   
<b>Pizza</b> (vékony, vastag, focaccia)		-	220-250	20-40	2 
		Igen	220-240	20-40	4 1  
		Igen	220-240	25-50*	5 3 1   
<b>Kenyér</b> 0,5 kg		-	180-220	50-70	2 
<b>Zsemle</b>		-	180-220	30-50	3 
<b>Kenyér</b>		Igen	180-220	30-60	4 1  
<b>Fagyasztott pizza</b>		-	250	10-20	2 
		Igen	250	10-20	4 1  
<b>Sós torták</b> (zöldséges pite, quiche)		Igen	180-190	45-60	2 
		Igen	180-190	45-60	4 1  
		Igen	180-190	45-70*	5 3 1   
<b>Vol-au-vent / Leveles tésztából készült sütemények</b>		Igen	190-200	20-30	3 
		Igen	180-190	20-40	4 1  
		Igen	180-190	20-40*	5 3 1   
<b>Lasagne / felfújt</b>		-	190-200	40-65	3 
<b>Sült tészta / cannelloni</b>		-	190-200	25-45	3 



RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	SÜTÉSI IDŐ (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
<b>Bárány / borjú / marha / sertés</b> 1 kg		-	190-200	60-90	3
<b>Ropogós sertéssült</b> 2 kg		-	170	110-150	2
<b>Csirke / nyúl / kacsa</b> 1 kg		-	200-230	50-80 **	3
<b>Pulyka / liba</b> 3 kg		-	190-200	90-150	2
<b>Sült/sütőpapírban sült hal</b> (filé, egész)		Igen	180-200	40-60	3
<b>Töltött zöldség</b> (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	180-200	50-60	2
<b>Pírtós</b>		-	3 (magas)	3-6	5
<b>Halfilé / steak</b>		-	2 (közepes)	20-30***	4 3
<b>Kolbász / rablöhús / sertésborda / hamburger</b>		-	2-3 (közepes-magas)	15-30***	5 4
<b>Sült csirke</b> 1-1,3 kg		-	2 (közepes)	55-70**	2 1
<b>Marhasült angolosan, 1 kg</b>		-	2 (közepes)	35-50**	3
<b>Báránycomb/csülök</b>		-	2 (közepes)	60-90**	3
<b>Pírtott burgonya</b>		-	2 (közepes)	35-55**	3
<b>Rakott zöldség</b>		-	3 (magas)	10-25	3
<b>Teljes fogás: Gyümölcstorta</b> (5. szint) / <b>lasagne</b> (3. szint) / <b>húsok</b> (1. szint)		Igen	190	40-120*	5 3 1
<b>Lasagne és húsok</b>		Igen	200	50-120*	4 1
<b>Húsok és burgonya</b>		Igen	200	45-120*	4 1
<b>Hal és zöldségek</b>		Igen	180	30-50	4 1
<b>Töltött sütek</b>		-	200	80-120*	3
<b>Hússzeletek</b> (nyúl, csirke, bány)		-	200	50-120*	3

\* Becsült időtartam: Az ételek kivethetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

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

\*\*\* A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

Ne feledje: A 6th Sense „Torták” funkció csak a felső és alsó fűtőelemeket használja, hőlégbefúvás nélkül. Előmelegítésre nincs szükség.

FUNKCIÓK						
	Alsó és felső sütés	Grillfűtőtest	Turbogrill	Hőlégbefúvás	Légkeveréses sütés	Eco hőlégbefúvás
AUTOMATA FUNKCIÓK						
	Egytálételek	Húsok	XXL méretű húsok	Kenyér	Pizza	Torták
TARTOZÉKOK						
	Rács	Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácsra	Zsírfogó tálca / Sütőtepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	

# KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

**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 tisztítószeret, 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 törőlkendővel tisztítsa. Ha nagyon piszkosak, adjon néhány csepp semleges mosogatószer a vízhez. Száraz ruhával törölje át a megtisztított felületeket.

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

## 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.

- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.
- A belső felületek optimális tisztításához használja a „Smart Clean” funkciót (ha van).
- A könnyebb tisztítás érdekében a sütőajtó levehető.
- A grill felső fűtőeleme leereszthető, így megtisztítható a sütőtér teteje.

## TARTOZÉKOK

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

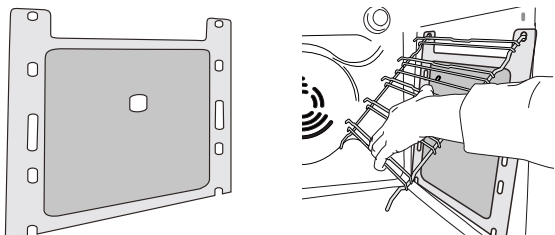
## A KATALITIKUS PANELEK TISZTÍTÁSA

(CSAK EGYES MODELLEKNÉL)

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 órán keresztül 200 °C-on a „Légkeveréses sütés” funkcióval. Ezalatt a sütő legyen üres.

Ezután hagyja lehűlni a sütőt, majd távolítsa el az ételmaradékokat egy nem súroló szivaccsal.

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

Ha új panelekre van szüksége, forduljon vevőszolgálatunkhoz.

## IZZÓCSERE

**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 25-40 W/230 ~ V, E-14 típusú, T300 °C izzókat vagy 20-40 W/230 ~ V, G9 típusú, T300 °C halogénizzókat használjon. A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet).

Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól.

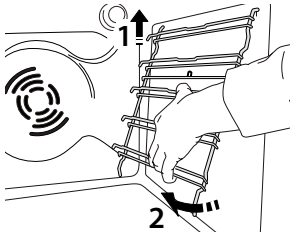
- Halogénizzó használatakor ne nyúljon hozzájuk csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót.

Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

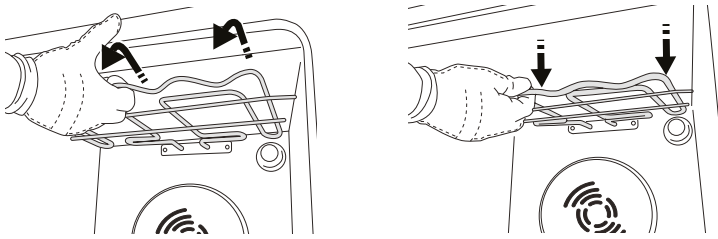
## A FELSŐ FŰTŐELEM LEERESZTÉSE

(CSAK EGYES MODELLEKNÉL)

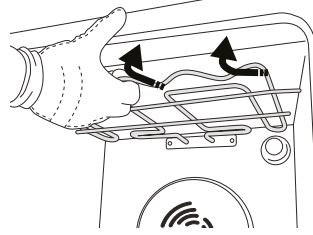
1. Vegye ki az oldalsó polcvezető síneket.



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

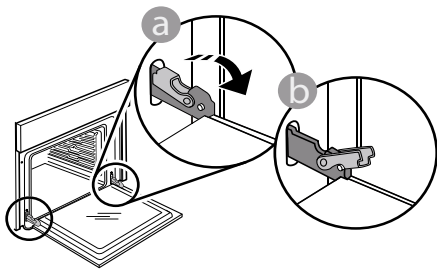


3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje azt fel, közben kissé húzza maga felé, közben pedig győződjön meg arról, hogy az az oldalsó tartóelemekre kerül.

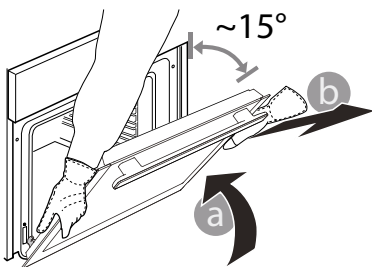


## AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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.

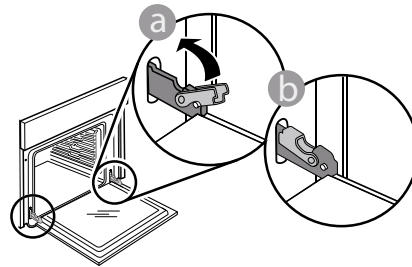


Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytassa a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

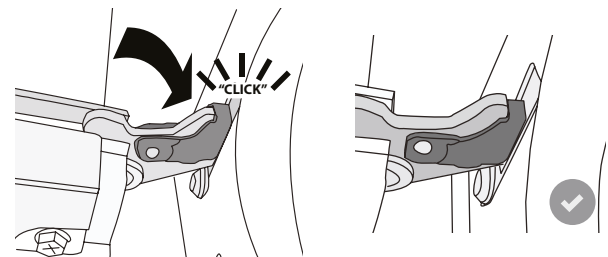


3. Helyezze vissza az ajtót azáltal, hogy a sütő felé mozgatja, illeszse a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

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.




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 az „F” betű, majd egy szám vagy egy betű látható.	Szoftverhiba.	Hívja a legközelebbi vevőszolgálatot, és mondja be az „F” betű után látható számot.
A kijelző töröttnek tűnik és homályos rajta a szöveg.	Másik nyelv beállítva.	Hívja a legközelebbi vevőszolgálatot.

## TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ

 [www](http://www.whirlpool.eu) A készülék energiafogyasztási adatait tartalmazó termékspecifikáció a Whirlpool weboldaláról tölthető le: [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu).

## A HASZNÁLATI ÉS KEZELÉSI ÚTMUTATÓ BESZERZÉSE

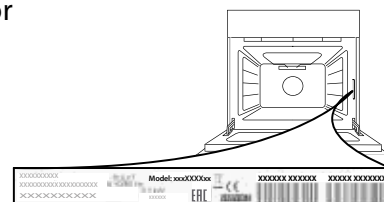
>  Töltse le a Használati és kezelési útmutatót a honlapunkról: [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (használhatja ezt a QR-kódot), és adja meg a termék cikkszámát.



> Vagy vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal.

## A VEVŐSZOLGÁLAT ELÉRHETŐSÉGE

Elérhetőségeinket a garancialevélen találja. A vevőszolgálat hívásakor kérjük, hogy készítse elő a termék azonosító lemezén található adatokat.



# PRÍRUČKA NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

## ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL



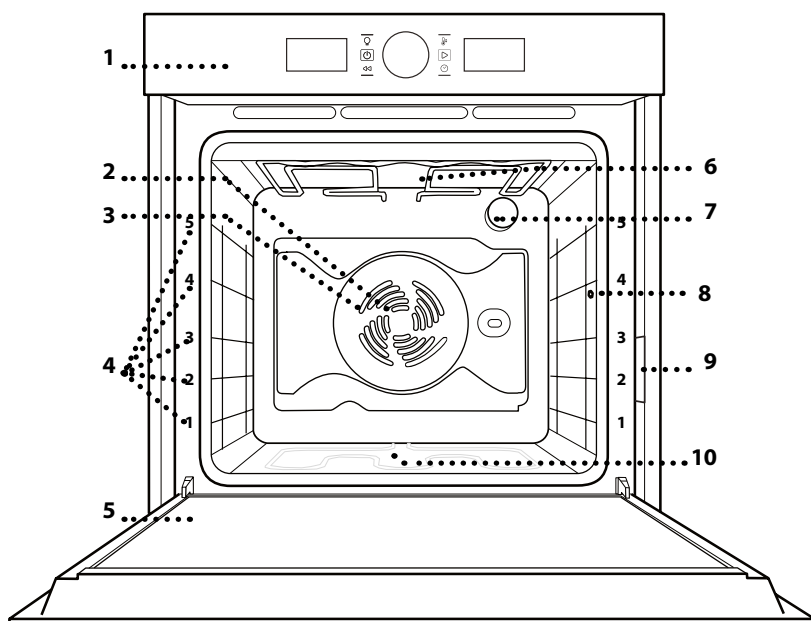
Ak chcete získať komplexnejšiu pomoc a podporu, zaregistrujte, prosím, svoj výrobok na adrese [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



Bezpečnostné pokyny a Návod na používanie a údržbu spotrebiča si môžete stiahnuť na našej webovej stránke [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) a podľa pokynov na zadnej strane tejto brožúrky.

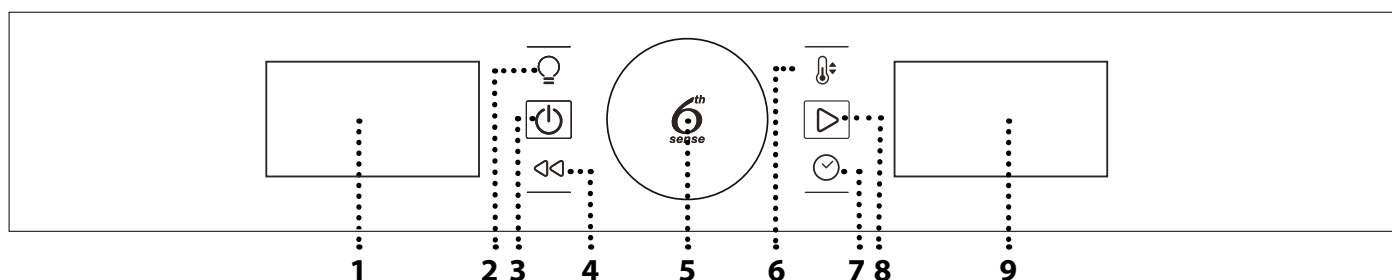
**!** Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

## 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. Dvere
6. Horný ohrevný článok / gril
7. Žiarovka
8. Bod vloženia mäsovej sondy (ak je k dispozícii)
9. Výrobný štítok (neodstraňujte)
10. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

## OVLÁDACÍ PANEL



### 1. ĽAVÝ DISPLEJ

### 2. OSVETLENIE

Zapnutie/vypnutie svetla.


### 3. ZAP/VYP

Na zapnutie a vypnutie rúry alebo zastavenie aktívnej funkcie kedykoľvek.

### 4. SPÄŤ

Na návrat do predchádzajúceho menu pri konfigurácii nastavení.

### 5. OTOČNÝ GOMBÍK/ TLAČIDLO 6TH SENSE

Otočením ovládača nastavujete funkcie a všetky parametre prípravy jedla. Stlačením  vyberáte, nastavujete, otvárate alebo potvrdzujete funkcie alebo parametre a napokon spúšťate program pečenia.

### 6. TEPLOTA

Na nastavenie teploty.

### 7. HODINY

Na nastavenie alebo zmenu času na hodinách a nastavenie doby prípravy jedla.

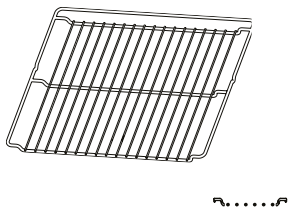
### 8. ŠTART

Na spustenie funkcií a potvrdenie nastavení.

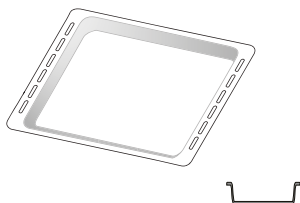
### 9. PRAVÝ DISPLEJ

# PRÍSLUŠENSTVO

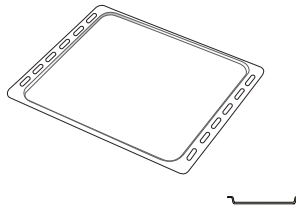
## ROŠT



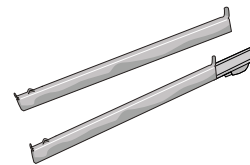
## NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



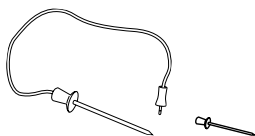
## PLECH NA PEČENIE



## POSUVNÉ BEŽCE\* (IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)



## MÄSOVÁ SONDA (IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)



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

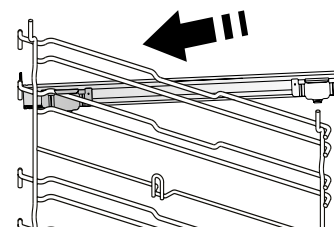
## VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

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.

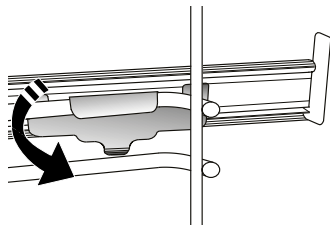
## NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV (AK SÚ VO VÝBAVE)

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 hociktorej úrovni.

## VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠŤ

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

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

# FUNKCIE

	<b>KONVENČNÉ</b> Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.
	<b>GRIL</b> 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.
	<b>HORÚCI VZDUCH</b> 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.
	<b>KONVEKČNÉ PEČENIE</b> Na pečenie mäsa, koláčov s plnkou alebo pečenie plnenej zeleniny iba na jednej úrovni. Táto funkcia používa miernu, prerušovanú cirkuláciu vzduchu, aby sa zabránilo nadmernému vysušovaniu jedla.
 <b>FUNKCIE 6<sup>th</sup> SENSE</b>	
	<b>DUSENÉ JEDLÁ</b> Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre cestovinové jedlá.
	<b>MÄSO</b> Táto funkcia automaticky zvolí pre mäso najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia. Táto funkcia občas aktivuje ventilátor s nízkou rýchlosťou, aby sa zabránilo nadmernému vysušeniu jedla.
	<b>MAXI PEČENIE</b> Funkcia automaticky vyberie najlepší režim pečenia a teplotu na prípravu veľkých kusov mäsa (vyše 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.
	<b>CHLIEB</b> Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy chleba.
	<b>PIZZA</b> Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy pizze.
	<b>SLADKÉ KOLÁČE</b> Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy koláčov.



## ŠPECIÁLNE FUNKCIE



### RÝCHLY PREDOHREV

Na rýchle predhriatie rúry. Po skončení predohrevu rúra automaticky použije funkciu „Konvenčné“. Jedlo vložte do rúry až po ukončení predohrevu.



### 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 otočný ražň (ak je priložený).



### EKO S VENTILÁTOROM\*

Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Keď sa používa táto Eko funkcia, počas pečenia je svetlo vypnuté. Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dverka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.



### UDRŽIAVANIE V TEPLE

Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.



### KYSNUTIE

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.



### SMART CLEAN

(IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)  
Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Nalejte 200 ml pitnej vody na dno studenej rúry a aktivujte funkciu.

\* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EÚ) č. 65/2014

# PRVÉ POUŽITIE SPOTREBIČA

## 1. NASTAVTE ČAS

Pri prvom zapnutí rúry musíte nastaviť jazyk a čas.



Začnú blikať číslice označujúce hodiny. Otáčaním ovládača nastavte hodinu a potvrďte stlačením



Začnú blikať číslice označujúce minúty. Otáčaním ovládača nastavte minúty a potvrďte stlačením

Upozornenie: Ak chcete neskôr zmeniť čas, stlačte a podržte aspoň jednu sekundu, kým sa rúra vypne, a zopakujte vyššie uvedené kroky.

Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova.

## 2. NASTAVENIA

V prípade potreby môžete zmeniť štandardne nastavenú jednotku merania, teplotu (°C) a menovitý prúd (16 A).

Keď je rúra vypnutá, stlačte a podržte aspoň na 5 sekúnd.



Otočením voliaceho gombíka vyberte jednotku merania a potom potvrďte stlačením



Otočením voliaceho gombíka vyberte menovitý prúd a potom potvrďte stlačením

Upozornenie: Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 A): Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 A).

## 3. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby. Je to úplne normálne.

Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.

Zohrejte rúru na 200 °C asi na jednu hodinu, najlepšie s použitím funkcie s cirkuláciou vzduchu (napr. „Horúci vzduch“ alebo „Konvekčné pečenie“). Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

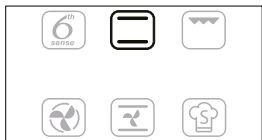
Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

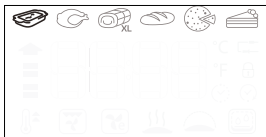
## 1. VYBERTE FUNKCIU

Keď je rúra vypnutá, na displeji sa zobrazuje iba čas. Rúru zapnete stlačením a podržaním

Otáčajte gombíkom a na ľavom displeji uvidíte dostupné hlavné funkcie. Jednu zvolte a stlačte



Ak chcete zvoliť vedľajšiu funkciu (v prípade, že je k dispozícii), zvolte hlavnú funkciu, potvrďte stlačením a vojdite do menu tejto funkcie.



Otáčajte gombíkom a na pravom displeji uvidíte dostupné vedľajšie funkcie. Jednu zvolte a potvrďte stlačením

## 2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia.

Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

### TEPLOTA/ÚROVEŇ GRILU



Keď na displeji blika ikonka °C/°F, otáčaním gombíka zmeňte hodnotu, potvrďte stlačením a pokračujte zmenou ďalších nastavení (ak je to možné).

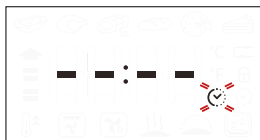


Zároveň môžete nastaviť úroveň grilu (3 = vysoká, 2 = stredná, 1 = nízka).



Upozornenie: Po spustení funkcie môžete meniť teplotu alebo úroveň grilu stlačením alebo priamo otočením gombíka.

#### TRVANIE



Keď na displeji bliká ikonka , pomocou nastavovacieho ovládača nastavte požadovaný čas prípravy jedla a potvrdte stlačením .

Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne: Stlačte na potvrdenie a spustenie funkcie.

V tomto prípade nemôžete nastaviť čas ukončenia pečenia naprogramovaním odloženého štartu.

Upozornenie: Nastavenú dobu prípravy jedla môžete počas pečenia upravovať stlačením : Otáčaním gombíka nastavte hodinu a potvrdte stlačením .

#### NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PRÍPRAVY JEDLA / ODLOŽENÝ ŠTART

Pri mnohých funkciách, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia.

Tam, kde môžete meniť čas ukončenia, na displeji sa zobrazí čas očakávaného ukončenia a ikonka bliká.



V prípade potreby otáčaním nastavovacieho ovládača nastavte želaný čas ukončenia pečenia, potvrdte stlačením a spustite funkciu.

Vložte jedlo do rúry a otvorte dverka. Funkcia sa spustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.



Upozornenie: Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia. Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

Počas doby čakania môžete gombíkom meniť naprogramovaný čas ukončenia.

Stlačením alebo zmeníte nastavenia teploty a doby pečenia. Po skončení potvrdte stlačením .

Upozornenie: Funkcia odloženého spustenia nie je dostupná pre funkcie Gril a Turbo Gril.

### 3. AKTIVUJTE FUNKCIU

Keď ste použili všetky požadované nastavenia, aktivujte funkciu stlačením .

Stlačením a podržaním môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá je momentálne aktívna.

### 4. PREDOHREV

Niektoré funkcie majú fázu predhriatia rúry: Keď sa funkcia spustí, na displeji sa ukáže, že je aktivovaná fáza predhriatia.



Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu.



V tejto chvíli otvorte dverka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dverka a začnite pečenie stlačením .

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

Otvorenie dverok počas fázy predhriatia ju pozastaví.

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia.

Teplotu, ktorú chcete dosiahnuť, môžete vždy meniť pomocou gombíka.

### 5. UKONČENIE PEČENIA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že pečenie je ukončené.

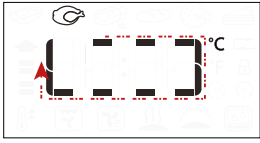


Dobu pečenia môžete predĺžiť bez zmeny nastavení tak, že otočením gombíka nastavíte novú dobu pečenia a stlačíte .

## . FUNKCIE 6<sup>th</sup> SENSE

### OBNOVENIE TEPLOTY

Ak teplota vo vnútri rúry počas cyklu pečenia klesne, lebo boli otvorené dverka, automaticky sa aktivuje špeciálna funkcia, ktorá obnoví pôvodnú teplotu. Počas obnovovania teploty sa na displeji zobrazí animácia „had“, až kým sa nedosiahne nastavená teplota.





Kým prebieha naprogramovaný cyklus pečenia, čas pečenia sa predĺži podľa toho, ako dlho boli otvorené dverka, aby boli zaručené najlepšie výsledky.

## . ŠPECIÁLNE FUNKCIE

### SMART CLEAN

Pred aktivovaním funkcie „Smart Clean“, keď je rúra studená, nalejte na dno 200 ml vody a potom zatvorte dverka rúry.

Otvorte špeciálne funkcie  a otočením gombíka vyberte v menu , potom potvrdte stlačením .

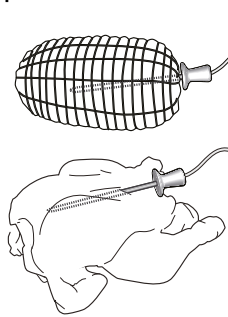
Stlačením  sa ihneď spustí cyklus čistenia alebo stlačením  nastavte čas ukončenia/odložený štart.

Na konci cyklu nechajte rúru vychladnúť a odstráňte akúkoľvek zvyškovú vodu z rúry a začnite čistenie pomocou špongie, ktorú ste navlhčili horúcou vodou (čistenie by sa mohlo narušiť v prípade, že oneskorenie presiahne 15 minút).

Upozornenie: Trvanie cyklu čistenia a teplota sa nedá nastaviť.

## . POUŽÍVANIE MÄSOVEJ SONDY (AK JE PRILOŽENÁ)



Dodaná mäsová sonda umožňuje merať presnú vnútornú teplotu potraviny počas varenia. Mäsovú sondu je možné použiť iba pri niektorých funkciách prípravy potraviny (konvenčné, horúci vzduch, konvenčné pečenie, Turbo Grill, mäso 6th Sense a maxi pečenie 6th Sense).





Precízne umiestnenie sondy je veľmi dôležité na dosiahnutie bezchybných výsledkov pečenia. Sondu zapichnete do časti, kde sa nachádza najviac mäsa. Vyhýbajte sa kostiam a častiam s tukom. Pri hydine sa sonda vkladá z boku do stredu prs, tak aby sa špička sondy nedostala do dutej časti. Ak má mäso rôznu hrúbku, pred vybratím z rúry skontrolujte, či sa upieklo rovnomerne. Koniec sondy pripojte do otvoru na pravej strane priestoru rúry.



Pri zasunutí mäsovej sondy do priestoru rúry sa rozoznie bzučiak a na displeji sa zobrazí ikona a cieľová teplota. Ak je mäsová sonda zasunutá počas výberu funkcie, na displeji sa zobrazí prednastavená cieľová teplota mäsovej sondy.





Stlačením  spustíte nastavenia. Otáčaním gombíka nastavte cieľovú teplotu mäsovej sondy. Stlačením  potvrdíte. Otáčaním gombíka nastavte teplotu priestoru rúry.




Stlačením  alebo  potvrdíte a spustíte cyklus prípravy jedla.

Počas cyklu prípravy jedla sa na displeji zobrazuje cieľová teplota mäsovej sondy. Keď teplota mäsa dosiahne cieľovú teplotu, cyklus prípravy jedla sa zastaví a na displeji sa zobrazí nápis „End“. Na opätovné spustenie cyklu prípravy jedla po zobrazení nápisu „End“ je otáčaním gombíka možné nastaviť cieľovú teplotu mäsovej sondy, ako je uvedené vyššie. Stlačením  alebo  potvrdíte a znovu spustíte cyklus prípravy jedla.

Upozornenie: počas cyklu prípravy jedla s mäsovou sondou je otáčaním gombíka možné zmeniť cieľovú teplotu mäsovej sondy. Stlačením  nastavte teplotu priestoru rúry. Mäsovú sondu je možné zapichneti kedykoľvek, aj počas cyklu prípravy jedla. V takom prípade je nutné znova nastaviť parametre funkcie varenia.


Ak použitie mäsovej sondy nie je s funkciou kompatibilné, rúra preruší cyklus prípravy jedla a ozve sa varovný bzučiak. V takom prípade odpojte mäsovú sondu alebo stlačte  na nastavenie inej funkcie. Fázy odloženého štartu a predohrevu nie sú kompatibilné s použitím mäsovej sondy.

## . ZÁMOK

Klávesy zamknete stlačením a podržaním  aspoň na 5 sekúnd.



Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.

Upozornenie: Zámok klávesov možno aktivovať aj v priebehu pečenia. Z bezpečnostných dôvodov rúru možno kedykoľvek vypnúť stlačením .

# UŽITOČNÉ TIPY

## AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením 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 predĺži.

## PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Použitím funkcie „Horúci 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.

## MÄSO

Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusu mäsa, ktoré sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Nezabúdajte, prosím, že počas pečenia sa bude vytvárať para. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabalte do alobalu.

Keď chcete grilovať mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia mäso obráťte. Pozorne otvorte dvere, pretože môže uniknúť horúca para.

Na zachytávanie štiav odporúčame priamo pod rošt, na ktorom je uložené jedlo, položiť odkvapkávaciú nádobu, do ktorej nalejete pol litra pitnej vody. Podľa potreby obráťte.

## ZÁKUSKY

Jemné zákusky pečte s funkciou tradičného pečenia iba na jednej úrovni.

Používajte kovové formy na pečenie tmavej farby a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viacerých úrovniach zvolte funkciu pečenia s vháňaným vzduchom a po čase vymeňte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.

Ak chcete zistiť, či je kysnutý koláč upečený, strčte do stredu drevenú špajlu. Ak bude špajla po vybratí čistá, koláč je hotový.

Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nemastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel zdvihnúť rovnomerne.

Ak sa koláč počas pečenia „nahuje“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu a zväžte množstvo tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnejšie.

Pri zákuskoch so šťavnatou plnkou (tvarohové alebo ovocné koláče) používajte funkciu „Konvenčné pečenie“. Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo pomletými sušienkami.

















































































## PIZZA

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

## KYSNUTIE

Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20 – 25 °C) sa čas kysnutia cesta skraca o približne jednu tretinu. Čas na vykysnutie pizze začína približne od jednej hodiny pre 1 kg cesta.

# TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
<b>Kysnuté koláče / Piškótové koláče</b>		-	170	30 – 50	2 
		Áno	160	30 – 50	2 
		Áno	160	30 – 50	4 1  
<b>Plnené koláče</b> (tvarohový koláč, štrúdlia, jablkový koláč)		-	160 – 200	30 – 85	3 
		Áno	160 – 200	35 – 90	4 1  
<b>Sušienky / Malé zákusky</b>		-	160 – 170	20 – 40	3 
		Áno	150 – 160	20 – 40	3 
		Áno	150 – 160	20 – 40	4 1  
<b>Odpalované cesto</b>		-	180 – 200	30 – 40	3 
		Áno	180 – 190	35 – 45	4 1  
		Áno	180 – 190	35 – 45*	5 3 1   
<b>Snehové pusinky</b>		Áno	90	110 – 150	3 
		Áno	90	130 – 150	4 1  
		Áno	90	140 – 160*	5 3 1   
<b>Pizza</b> (tenká, hrubá, focaccia)		-	220 – 250	20 – 40	2 
		Áno	220 – 240	20 – 40	4 1  
		Áno	220 – 240	25 – 50*	5 3 1   
<b>Peceň chleba</b> 0,5 kg		-	180 – 220	50 – 70	2 
<b>Malý chlieb</b>		-	180 – 220	30 – 50	3 
<b>Chlieb</b>		Áno	180 – 220	30 – 60	4 1  
<b>Mrazená pizza</b>		-	250	10 – 20	2 
		Áno	250	10 – 20	4 1  
<b>Slané koláče</b> (zeleninový koláč, kiš)		Áno	180 – 190	45 – 60	2 
		Áno	180 – 190	45 – 60	4 1  
		Áno	180 – 190	45 – 70*	5 3 1   
<b>Slané a sladké odpalované cesto</b>		Áno	190 – 200	20 – 30	3 
		Áno	180 – 190	20 – 40	4 1  
		Áno	180 – 190	20 – 40*	5 3 1   
<b>Lasagne / Pudingové koláče</b>		-	190 – 200	40–65	3 
<b>Zapekané cestoviny / Plnené cest. závitky</b>		-	190 – 200	25 – 45	3 

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
<b>Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové</b> 1 kg		-	190 – 200	60 – 90	3
<b>Bravčové pečené s kôrkou</b> 2 kg		-	170	110 – 150	2
<b>Kurča / Králik / Kačica</b> 1 kg		-	200 – 230	50 – 80 **	3
<b>Moriak / Hus</b> 3 kg		-	190 – 200	90 – 150	2
<b>Pečené ryby / Ryby pečené v alobale</b> (filety, celé)		Áno	180 – 200	40 – 60	3
<b>Plnená zelenina</b> (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 60	2
<b>Hrianka</b>		-	3 (vysoká)	3 – 6	5
<b>Rybie filé / Filety</b>		-	2 (stredná)	20 – 30***	4 3
<b>Klobásky / Špízy / Rebierka / Hamburgery</b>		-	2 – 3 (stredná – vysoká)	15 – 30***	5 4
<b>Pečené kurča</b> 1 – 1,3 kg		-	2 (stredná)	55 – 70**	2 1
<b>Krvavé pečené mäso 1 kg</b>		-	2 (stredná)	35 – 50**	3
<b>Jahňacie stehno / Koleno</b>		-	2 (stredná)	60 – 90**	3
<b>Pečené zemiaky</b>		-	2 (stredná)	35 – 55**	3
<b>Gratinovaná zelenina</b>		-	3 (vysoká)	10 – 25	3
<b>Úplné jedlo: ovocná torta (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / mäso (úroveň 1)</b>		Áno	190	40 – 120*	5 3 1
<b>Lasagne s mäsom</b>		Áno	200	50 – 120*	4 1
<b>Mäso a zemiaky</b>		Áno	200	45 – 120*	4 1
<b>Ryba so zeleninou</b>		Áno	180	30 – 50	4 1
<b>Plnené kusy mäsa</b>		-	200	80 – 120*	3
<b>Kusy mäsa</b> (králik, kurča, jahňa)		-	200	50 – 120*	3

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

\*\* Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

\*\*\* V polovici pečenia jedlo obráťte.

Upozornenie: Funkcia „Sladké koláče“ 6th Sense využíva iba horný a dolný ohrevný článok bez cirkulácie vŕhánaného vzduchu. Nevyžaduje si predohrev.

FUNKCIE	Konvenčné	Gril	Turbo gril	Horuci vzduch	Konvekčné pečenie	Eko s ventilátorom
AUTOMATICKÉ FUNKCIE	Dusené jedlá	Mäso	Maxi pečenie	Chlieb	Pizza	Sladké koláče
PRÍSLUŠENSTVO	Rošť	Pekáč alebo forma na tortu na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	

# ÚDRŽBA A ČISTENIE

**Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol.**

**Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.**

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

**Používajte ochranné rukavice. Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.**

## VONKAJŠIE POVRCHY

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

## VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju 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.

- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Smart Clean“ (ak ju spotrebič má).
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.
- Vrchné ohrievacie teleso grilu možno spustiť, aby sa dal vyčistiť aj vrchný panel rúry.

## 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.

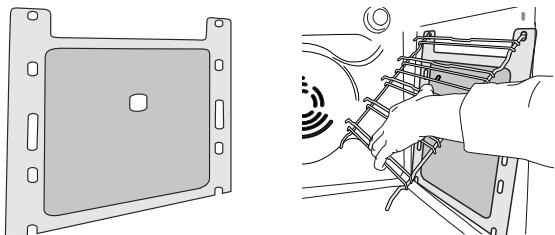
## ČISTENIE KATALYTICKÝCH PANELOV

(IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)

Rúra je vybavená špeciálnymi katalytickými panelmi uľahčujúcimi čistenie vnútra rúry vďaka špeciálnemu samočistiacemu povlaku, ktorý je veľmi pórovitý 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 „Konvenčné pečenie“. Rúra musí byť pritom prázdna. Potom nechajte rúru vychladnúť a odstráňte zvyšky jedla pomocou neabrazívnej špongie.

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

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

## VÝMENA ŽIAROVKY

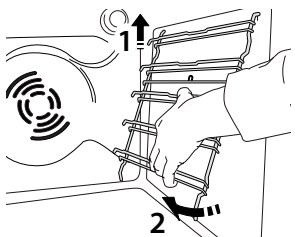
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.
3. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

Upozornenie: Používajte iba žiarovky s výkonom 25 – 40 W/230 V typu E-14, T300 °C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20 – 40 W/230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

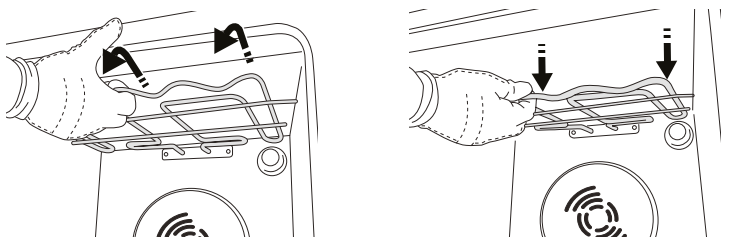
- Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

## SPUSTENIE VRCHNÉHO OHRIEVACIEHO TELESA (IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)

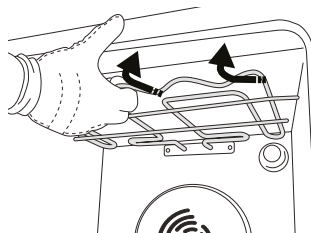
1. Vyberte bočné vodiace lišty.



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.

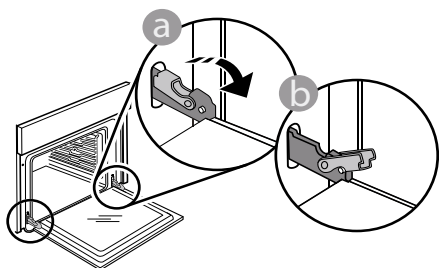


## VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

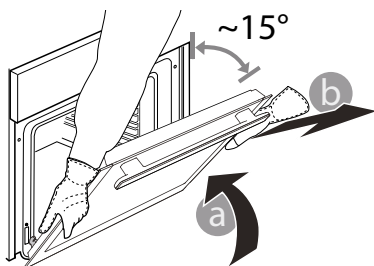
1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.

2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide.

Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.

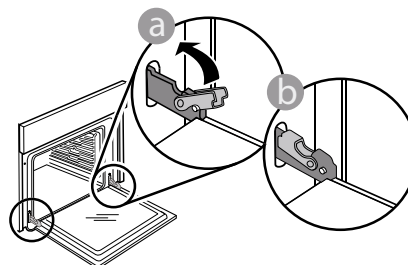


Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvolnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

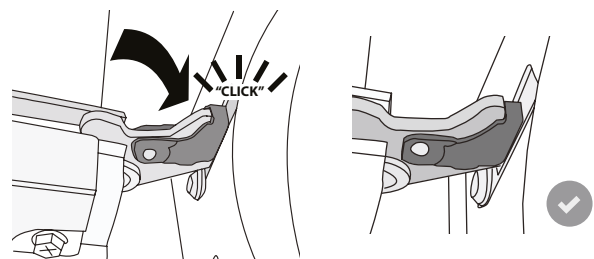


3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

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



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.




5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka 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.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno.	Softvérový problém.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.
Text na displeji sa zobrazuje nezreteľne a zdá sa, že je poškodený.	Nastavenie iného jazyka.	Obráťte sa na svoje najbližšie zákaznícke stredisko popredajných služieb.

## ŠTÍTKO S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

 [www](http://www.whirlpool.eu) Informácie o výrobku s energetickými údajmi tohto spotrebiča si môžete stiahnuť na webovej stránke Whirlpoolu [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## AKO ZÍSKAŤ NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU

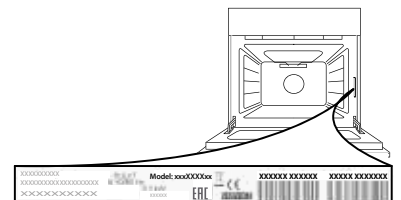
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Návod na používanie a údržbu si stiahnite z našej webovej stránky [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (môžete použiť tento QR kód), pričom uveďte kód výrobku.



> Prípadne kontaktujte náš klientsky popredajný servis.

## KONTAKTOVANIE POPREDAJNÉHO SERVISU

Naše kontaktné údaje nájdete v servisnej knižke. Pri kontaktovaní nášho klientskeho popredajného servisu uveďte kód z výrobného štítku vášho výrobku.





# IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND



## TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE!

Ulatuslikuma abi ja toe saamiseks, registreerige oma toode aadressil [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

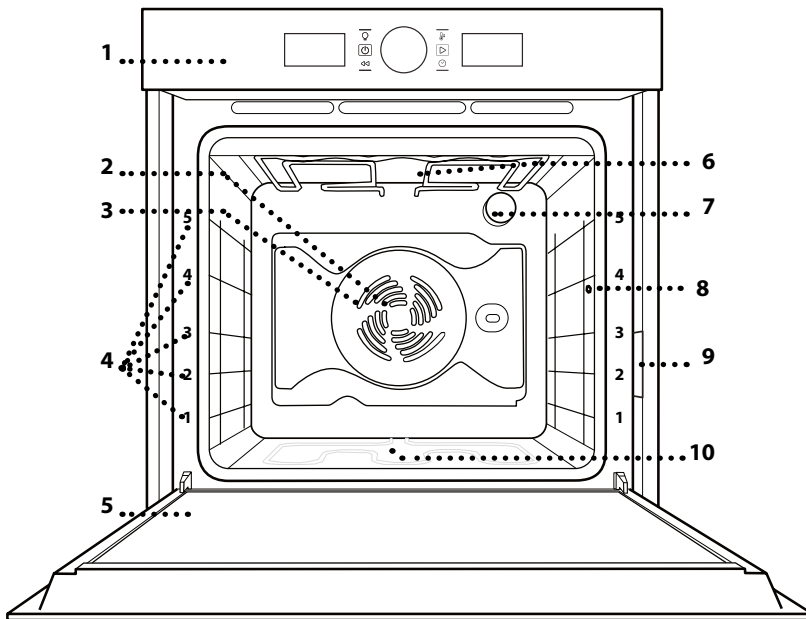


Ohutusjuhised ning kasutus- ja hooldusjuhendi saate alla laadida meie veebilehelt [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) järgides voldiku lõpus toodud juhiseid.



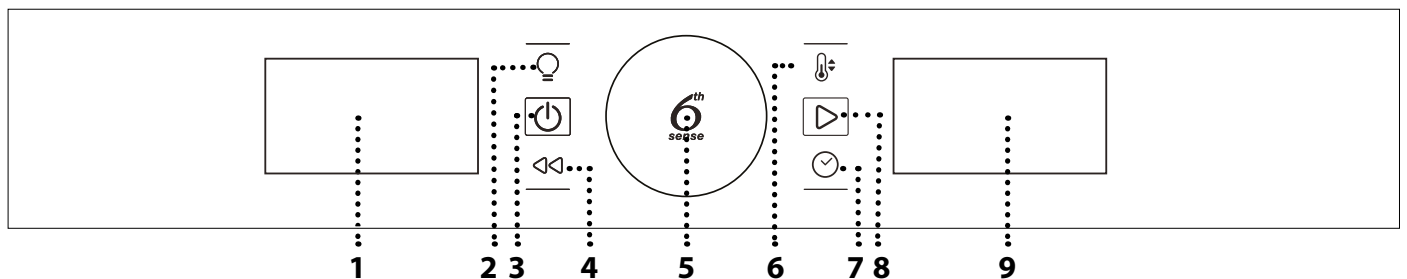
**Lugege ohutusjuhised enne seadme kasutamist tähelepanelikult läbi.**

## TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Tsirkulaarne küttekeha (ei ole näha)
4. Riiulisiinid (taseme number on märgitud ahju esiküljel)
5. Uks
6. Ülemine küttekeha/grill
7. Lamp
8. Lihatermomeetri sisestuskoht (kui olemas)
9. Identimisplaat (ärge eemaldage)
10. Alumine küttekeha (ei ole näha)

## JUHTPANEEL



### 1. VASAKPOOLNE NÄIDIK

### 2. VALGUSTUS

Lambi sisse-/väljalülitamiseks.


### 3. ON/OFF

Ahju sisse- ja väljalülitamiseks või aktiivse funktsiooni peatamiseks igal ajal.

### 4. TAGASI

Seadete muutmisel eelmisele menüüle naasmiseks.

### 5. PÖÖRDNUPP / 6TH SENSE NUPP

Seda pöörates saab liikuda funktsioonide vahel ja seada kõiki parameetreid. Vajutage , et valida, seada, avada või kinnitada funktsioonid või parameetrid ja käivitada küpsetusprogramm.

### 6. TEMPERAATUUR

Temperatuuri seadmiseks.

### 7. AEG

Aja või küpsetusaja muutmiseks või seadmiseks.

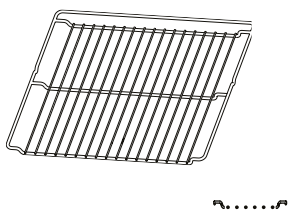
### 8. KÄIVITUS

Funktsioonide käivitamiseks ja seadete kinnitamiseks.

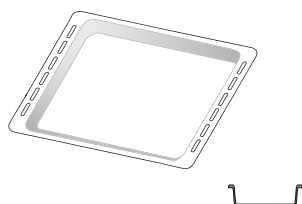
### 9. PAREMPOOLNE NÄIDIK

# TARVIKUD

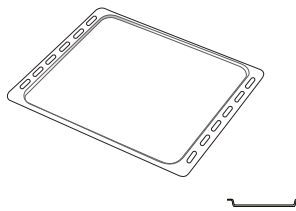
## REST



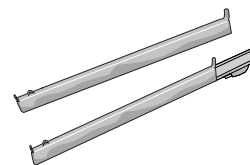
## NÕRGUMISPANN



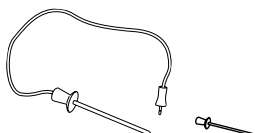
## KÜPSETUSPLAAT



## LIUGSIINID \* (AINULT MÕNEL MUDELIL)



## LIHATERMOMEETER (AINULT MÕNEL MUDELIL)



Tarvikute arv võib sõltuvalt ostetud mudelist olla erinev. Muud tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

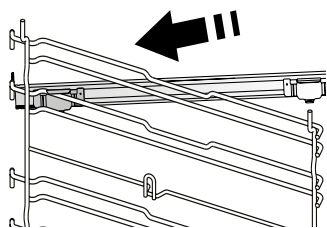
## RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest rõhtsalt mööda riiulisooni ahju.

Muud tarvikud, nt nõrgumispann ja küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata.

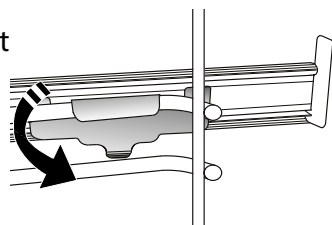
## LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE (KUI ON OLEMAS)

Eemaldage ahjust riiulisiinid ja eemaldage liugsiinide plastist kaitsekatted.



Kinnitage siini ülemine klamber riiulisoone külge ja libistage see nii kaugele, kui see liigub. Laske teine klamber alla oma kohta.

Siini kinnitamiseks lükake klambri alumine osa tugevalt vastu riiulisiini. Veenduge, et siinid liiguvad vabalt. Korraldage teisel samal tasemel asuval riiulisoonel.



Pange tähele! Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

## RIIULISOONTE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

. Siinide eemaldamiseks, tõstke siine ülespoole ja tõmmake õrnale alumine osa oma pesast välja. Nüüd saab sooned eemaldada.

. Riiulisiinide tagasi paigaldamisel paigutage kõigepealt oma pesa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambris, seejärel laske alla oma kohale alumises pesas.

# FUNKTSIOONID



## TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.



## GRILLIMINE

Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml joogivett.



## SUNDÕHK

Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel erineval tasandil (max kolmel), mis vajavad valmistamiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada eri toitude üheaegselt küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.



## KONVEKTSIOONKÜPSETUS

Liha ja täidisega kookide küpsetamiseks, täidetud köögiviljade röstimiseks ainult ühel ahjutasandil. See funktsioon kasutab õrna ja hootist õhuringlust, et takistada toidu kuivamist.



## 6<sup>th</sup> SENSE FUNKTSIOONID



## VORMIROOG

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi pastatoidude valmistamiseks.



## LIHA

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi liha küpsetamiseks. Funktsioon aktiveerib aeg-ajalt ventilaatori aeglase töörežiimi, et vältida toidu liigset kuivamist.



## SUUR KÜPSETAMINE

<sup>XL</sup> Funktsioon valib automaatselt parima küpsetusrežiimi ja temperatuuri suurte lihatükkide küpsetamiseks (üle 2,5 kg). Mõlemalt küljelt ühtlasema pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Hea oleks liha aeg-ajalt leemega üle valada, et vältida selle kuivamist.



## SAI

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki pagaritoodete küpsetamiseks.



## PITSA

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki pitsade valmistamiseks.



## KOOGID JA MAGUSTOIDUD

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki kookide valmistamiseks.



## ERIFUNKTSIOONID



## KIIRE EELKUUMUTAMINE

Ahju kiire eelkuumutamine. Kui eelkuumutamine on lõppenud valib ahi automaatselt funktsiooni Tavapärase küpsetamine. Oodake enne toidu sissepanemist, kuni eelkuumutamine on lõppenud.



## TURBO GRILL

Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett. Selle funktsiooniga tuleb kasutada grillvarrast (kui on olemas).



## SÄÄSTLIK ÕHU SUNDRINGLUS\*

Ühel tasandil täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Õrn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle ökofunktsiooni kasutamisel ei sütti küpsetamise ajal tuli. Säästliku tsükli kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.



## SOOJASHOID

Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.



## KERGITAMINE

Magusa või soolase taigna paremaks kergitamiseks. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustsüklist veel kuum.



## SMART CLEAN

(AINULT MÖNEL MUDELIL)

Spetsiaalne puhastussükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Valage külma ahju põhja 200 ml joogivett ja aktiveerige funktsioon.

\* Funktsiooni kasutatakse Euroopa Liidu energiatõhususe deklaratsiooni soovitude kohaselt vastavalt määrusele (EL) nr 65/2014

# SEADME ESMAKORDNE KASUTAMINE

## 1. MÄÄRAKE AEG

Ahju esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaeg.



Hakkab vilkuma kahekohaline tundide näit. Keerake nuppu, et määrata õiged tunnid ja vajutage kinnitamiseks



Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik. Keerake nuppu, et määrata õiged minutid ja vajutage kinnitamiseks

Pange tähele! Aja hilisemaks muutmiseks hoidke ajal, mil ahi on väljalülitatud vähemalt sekundi jooksul all ja korrake eelkirjeldatud toiminguid.

Võimalik, et pärast pikemat voluukatkestust tuleb kellaeg uuesti seada.

## 2. SEADED

Vajadusel saate muuta vaikumisi määratud mõõtühikuid, temperatuuri (°C) ja nimivoolu (16 A).

Kui ahi on väljalülitatud, hoidke vähemalt 5 sekundit all



Keerake valikunuppu, et valida mõõtühik, ja seejärel vajutage kinnitamiseks



Keerake valikunuppu, et valida nimivool, ja seejärel vajutage kinnitamiseks

Pange tähele! Ahi on programmeeritud tarbima elektrit koguses, mis vastab kodusele elektrivõrgule, mille nimivõimsus on suurem kui 3 kW (16 A). Kui teie majapidamises on võimalik tarbitav võimsus väiksem, tuleb seda väärtust vähendada (13 A).

## 3. AHJU KUUMUTAMINE

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu.

See on täiesti tavapärane.

Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad.

Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud.

Kuumutage ahju umbes tund aega 200 °C juures ja soovitatavalt mõne õhuringlust sisaldava funktsiooniga (nt Sundõhk või Konvektsioonküpsetus).

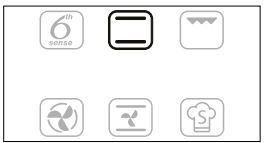
Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

Pange tähele! Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

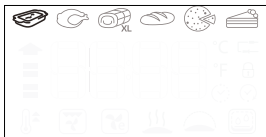
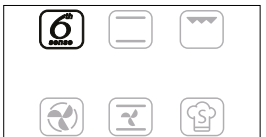
# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

## 1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Kui ahi on väljalülitatud, kuvatakse ekraanile ainult kellaeg. Ahju sisselülitamiseks hoidke all nuppu . Pöörake nuppu, et vaadata vasakpoolsel näidikul saadaval olevaid peamisi funktsioone. Valige üks ja vajutage



Alamfunktsiooni (juhul, kui see on saadaval) valimiseks, valige peamine funktsioon ja seejärel vajutage kinnitamiseks ja liikuge funktsiooni menüüsse.



Pöörake nuppu, et vaadata parempoolsel näidikul saadaval olevaid alamfunktsioone. Valige üks ja vajutage kinnitamiseks

## 2. FUNKTSIOONI SEADETE MUUTMINE

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid.

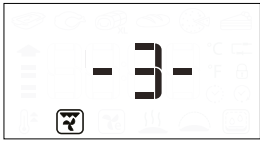
Ekraanile kuvatakse järjekorras seaded, mida saab muuta.


### TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE



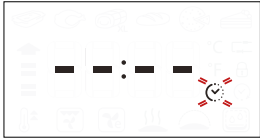
Kui ekraanil vilgub ikoon °C/°F, keerake väärtuse muutmiseks nuppu, ja seejärel vajutage kinnitamiseks . Pärast seda muutke järgnevat seadeid (kui on võimalik).



Samuti saate samal ajal seada grillimise taseme (3 = kõrge, 2 = keskmine, 1 = madal).




Pange tähele! Kui funktsioon on juba käimas, saate temperatuuri ja grilli tase muuta, kui vajutate , või keerate kohe nuppu.



#### KESTUS




Kui ekraanil vilgub ikoon , saate soovitud küpsetusaja määrata seadete nupuga, kinnitamiseks vajutage .

Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida, ei pea te küpsetusaega määrama: Vajutage , et kinnitada ja käivitada funktsioon.


Sellisel juhul ei saa küpsetusaja lõppu viitkäivitusega määrata.

Pange tähele! Küpsetamise ajal saab määratud küpsetusaega muuta nupuga : Keerake nuppu, et muuta tunde ja vajutage kinnitamiseks .

#### KÜPSETUSE LÕPUAJA SEADMINE / VIITKÄIVITUS

Arvukates funktsioonides saab pärast küpsetusaja määramist kasutada funktsiooni viitkäivitust, programmeerides küpsetamise lõpetamise aja. Kui lõpuaega on võimalik muuta, kuvatakse ekraanile eeldatav lõpuaeg ja ikoon  vilgub.






Vajadusel keerake nuppu, et määrata küpsetamise lõpuaeg, ning seejärel vajutage kinnitamiseks ja funktsiooni käivitamiseks .

Pange toit ahju ja sulgege uks: Funktsioon hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõpeks teie seatud ajal.




Pange tähele! Käivitamise viitaja programmeerimisel keelatakse ahju eelsoojendus. Ahi jõuab soovitud temperatuurini aegamisi, mis tähendab, et küpsetusaeg võib olla natuke pikem, kui küpsetustabelis märgitud.


Ooteajal saate seadete nupuga muuta programmeeritud lõpuaega.

Temperatuuri ja küpsetusaja seadete muutmiseks vajutage  või . Lõpetamisel vajutage kinnitamiseks .

Pange tähele! Käivitamise viivitusfunktsioon ei ole grilli ja turbogrilli funktsioonide jaoks saadaval.

#### 3. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

Kui olete määranud kõik soovitud seaded, vajutage funktsiooni aktiveerimiseks .

Hetkel aktiivse funktsiooni võib igal ajal peatada, selleks hoidke all .


#### 4. EELKUMUTAMINE

Mõnel funktsioonil on ahju eelsoojenduse etapp. Pärast funktsiooni käivitamist näitab ekraan, et eelsoojendus on aktiveeritud.



Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini.



Nüüd saate ukse avada, panna toidu ahju, sulgeda ukse ja alustada küpsetamist, selleks vajutage .

Pange tähele! Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda.

Kui eelsoojendamise ajal avatakse ahju uks, peatatakse eelsoojendus.


Küpsetusaeg ei sisalda eelsoojenduse aega.

Soovitud sihttemperatuuri saab alati nupuga muuta.

#### 5. KÜPSETAMISE LÕPP

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.



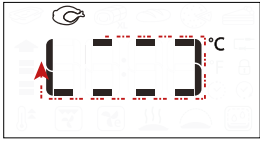
Küpsetusaja pikendamiseks ilma seadeid muutmata keerake uue küpsetusaja seadmiseks nuppu ja vajutage .

## . 6th SENSE FUNKTSIOONID

### TEMPERATUURI TAASTAMINE

Kui temperatuur ahjus peaks küpsetamise ajal avatud ukse tõttu langema, on olemas spetsiaalne funktsioon, mis aktiveerub automaatselt, et taastada algne temperatuur.

Temperatuuri taastamise ajal on näidikul „ussimängu“ animatsioon, kuni sihttemperatuur on saavutatud.



Kui programmeeritud küpsetusükskel on käimas, suurendatakse parima tulemuse tagamiseks küpsetusaega vastavalt sellele, kui pikalt uks lahti seisis.

## . ERIFUNKTSIOONID

### SMART CLEAN

Funktsiooni Smart Clean aktiveerimiseks ajage külma ahju põhjal laiali 200 ml vett ja sulgege siis ahjuuks.

Liikuge erifunktsioonide juurde ja keerake nuppu, et valida menüüst , seejärel vajutage kinnitamiseks elementi .

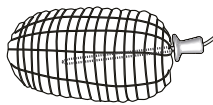
Vajutage elementi puhastusüksli viivitamatuks käivitamiseks või elementi viivitusega lõpuaja/käivituse seadistamiseks.

Tsükli lõppedes laske ahjul jahtuda ja eemaldage kogu ahju jäänud vesi ja asuge puhastama kuumas vees niisutatud käsna (puhastamine ei pruugi õnnestuda, kui möödub enam kui 15 minutit).

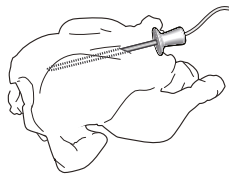
Pange tähele! Puhastusüksli kestust ja temperatuuri ei saa seadistada.

## . LIHATERMOMEETRI KASUTAMINE (KUI ON OLEMAS)

Kaasasolev lihatermomeeter võimaldab küpsetamise ajal täpselt mõõta toidu sisetemperatuuri. Lihatermomeetrit saab kasutada ainult mõne küpsetusfunktsiooniga (tavapärane, õhu sundringlus, konvektsioonküpsetus, turbogrill, 6th Sense lihaja 6th Sense maksiküpsetus).



Suurepäraste valmistamistulemuste saavutamiseks on väga oluline sond õigesti oma kohale asetada. Sisestage sond täielikult liha kõige liharikkamasse osasse, vältides konte ja rasvaseid osi.



Linnuliha puhul tuleb sond sisestada külgsuunaliselt rinnakuosa keskel, jälgides, et sondi ots ei satuks tühja kohta. Väga ebaregulaarse paksusega liha puhul kontrollige enne ahjust võtmist, kas liha on korralikult valminud. Ühendage termomeetri ots ahju parempoolses siseseinas asuvasse avasse.

Kui lihatermomeeter on ahjus ühendatud, kõlab helisignaali ja näidikule ilmub ikoon koos sihttemperatuuriga.

Kui lihatermomeeter ühendatakse funktsiooni valimise ajal, kuvatakse näidikul lihatermomeetri vaikimisi sihttemperatuur.



Praeguste seadetega käivitamiseks vajutage nuppu . Pöörake nuppu, et seada lihatermomeetri sihttemperatuur. Kinnitamiseks vajutage . Pöörake nuppu ahju temperatuuri seadmiseks.



Kinnitamiseks ja küpsetusüksli käivitamiseks vajutage nuppu või .

Küpsetusüksli ajal kuvatakse näidikul lihatermomeetri sihttemperatuur. Kui liha jõuab seadud sihttemperatuurini, küpsetusükskel peatub ja näidikul kuvatakse tekst END.

Küpsetusüksli uuesti käivitamiseks, kui kuvatakse tekst End, saab nuppu pöörates seada lihatermomeetri sihttemperatuuri, nagu kirjeldatud eespool. Kinnitamiseks ja küpsetusüksli uuesti käivitamiseks vajutage nuppu või .

Pange tähele! Lihatermomeetrit kasutava küpsetusüksli ajal saab nuppu pöörates muuta lihatermomeetri sihttemperatuuri. Ahju temperatuuri seadmiseks vajutage . Lihatermomeetri saab sisestada igal ajal, ka küpsetusüksli kestel. Sellisel juhul tuleb küpsetusfunktsiooni parameetrid uuesti seada.

Kui lihatermomeeter vastava funktsiooniga kasutamiseks ei sobi, lülitab ahi küpsetusüksli välja ja kõlab hoiatussignaal. Sellisel juhul eemaldage lihatermomeeter või vajutage teise funktsiooni seadmiseks. Viitkäivitust ja eelkuumutuse faasi ei saa lihatermomeetriga kasutada.

## . KLAHVILUKK

Klahvide lukustamiseks hoidke vähemalt 5 sekundit all .



Nuppude avamiseks korrake toimingut.

Pange tähele! Klahviluku saab aktiveerida ka siis, kui küpsetamine parasjagu käib.

Ohutuse tagamiseks on võimalik ahi igal ajal välja lülitada, selleks vajutage .

# KASULIKUD NÄPUNÄITED

## KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka püreklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

## ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

Kasutades sundõhu funktsiooni, saate küpsetada korraga erinevaid samal temperatuuril valmistatavaid roogasid (näiteks kala ja köögiviljad), paigutades toidud erinevatele ahjutasanditele. Võtke lühema küpsetusajaga road ahjust välja varem ja jätke pikemat küpsemist vajavad toidud kauemaks ahju.

## LIHA

Kasutage liha küpsetamiseks sobiva suurusega mis tahes tüüpi ahjuplaate või püreklaasist nõusid. Praetükkide küpsetamisel on soovitatav nõu põhja veidi puljongit või lihaleent valada ja küpsetamise ajal sellega liha maitse tugevdamiseks kasta. Pange tähele, et selle toiminguga käigus eraldub aur. Kui praad on valmis, laske sellel ahjus seista 10-15 minutit või mähkige fooliumisse.

Kui soovite liha grillida, valige ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks võimalikult võrdse paksusega lõigud. Väga paksud tükid vajavad küpsemiseks pikemat aega. Liha välispinna kõrbemise vältimiseks tõstke rest madalamale, et liha asuks grillelemendist kaugemal. Pöörake lihal 2/3 küpsetusaja möödumisel teine külg. Olge ukse avamisel ettevaatlik, kuna aru väljub ahjust.

Lihaleeme kogumiseks on soovitatav panna otse resti alla, millele toit on asetatud, rasvavann, kuhu on valatud umbes pool liitrit vett. Vajaduse korral lisage vett ka küpsetamise ajal.

## MAGUSTOIDUD

Kasutage õrnade magustoitude küpsetamiseks tavapärasest küpsetamist ühel ahjutasandil.

Kasutage tumedaid metallist koogivorme ja pange need alati ahjuga kaasasolevale restile. Et küpsetada korraga mitmel ahjutasandil, tuleb valida õhu sundringluse funktsioon ja paigutada küpsetusvormid eri ahjutasanditele vaheldumisi, et kuum õhk pääseks ahjus vabalt ringlema.

Kui soovite kontrollida, kas kerkinud kook on valmis, torgake koogi keskele hambatikk. Kui tikk on koogist välja tõmmates puhas, on kook valmis.

Mittenakkuvate vormide kasutamisel ärge määrige rasvainega vormi servi, sest siis võib kook kerkida äärtest ebaühtlaselt.

Kui toit küpsetamisel paisub, kasutage järgmisel korral madalamat temperatuuri ja kaaluge võimalust vähendada lisatud vedeliku kogust või segada segu õrnemalt.

Niiske sisu või kattega kookide puhul (nt juustukook või puuviljapirukad) kasutage Konvektsioonküpsetuse funktsiooni. Juhul kui koogi põhi jääb nätskeks, tõstke vorm madalamale ahjutasandile ja puistake koogi põhjale enne täidise lisamist leiva- või biskviidipuru.

















































































## PITSA

Määrige küpsetusplaati, nii saate krõbeda põhjaga pitsa. Kui kaks kolmandikku küpsetusajast on möödunud, puistake pitsa üle mozzarella.

## KERGITAMINE

Katke tainas enne ahju kerkima panemist niiske rätikuga. Seda funktsiooni kasutades väheneb taina kerkimisaeg toatemperatuuriga (20–25 °C) võrreldes umbes ühe kolmandiku võrra. Pitsataigna kerkimisaeg on umbes tund 1 kg taigna kohta.

# KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKT-SIOON	EELKUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
<b>Kerkinud/biskviitkoogid</b>		-	170	30-50	2 
		Jah	160	30-50	2 
		Jah	160	30-50	4 1  
<b>Täitega koogid</b> (juustukook, struudel, õunapirukas)		-	160-200	30-85	3 
		Jah	160-200	35-90	4 1  
<b>Küpsised / väikesed koogid</b>		-	160-170	20-40	3 
		Jah	150-160	20-40	3 
		Jah	150-160	20-40	4 1  
<b>Tuuletaskud</b>		-	180-200	30-40	3 
		Jah	180-190	35-45	4 1  
		Jah	180-190	35-45*	5 3 1   
<b>Besee</b>		Jah	90	110-150	3 
		Jah	90	130-150	4 1  
		Jah	90	140-160*	5 3 1   
<b>Pitsa</b> (õhuke põhi, paks põhi, plaadipirukas)		-	220-250	20-40	2 
		Jah	220-240	20-40	4 1  
		Jah	220-240	25-50*	5 3 1   
<b>Saiapäts</b> 0,5 kg		-	180-220	50-70	2 
<b>Väike sai</b>		-	180-220	30-50	3 
<b>Sai</b>		Jah	180-220	30-60	4 1  
<b>Külmutatud pitsa</b>		-	250	10-20	2 
		Jah	250	10-20	4 1  
<b>Pikantsed saiakesed</b> (juurviljapirukas, lahtine plaadipirukas)		Jah	180-190	45-60	2 
		Jah	180-190	45-60	4 1  
		Jah	180-190	45-70*	5 3 1   
<b>Volovanid / lehttainast küpsised</b>		Jah	190-200	20-30	3 
		Jah	180-190	20-40	4 1  
		Jah	180-190	20-40*	5 3 1   
<b>Lasanje / lahtised pirukad</b>		-	190-200	40-65	3 
<b>Küpsetatud makaroniroad / täidetud makaronitorud</b>		-	190-200	25-45	3 



RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
Lambaliha/vasikaliha/loomaliha/sealiha 1 kg		-	190–200	60–90	3
Seapraad krõbeda kamaraga 2 kg		-	170	110–150	2
Kana/küülik/part 1 kg		-	200–230	50–80 **	3
Kalkun/hani 3 kg		-	190–200	90–150	2
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (filee, terve)		Jah	180–200	40–60	3
Täidetud aedvili (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaan)		Jah	180–200	50–60	2
Röstleib ja -sai		-	3 (kõrge)	3–6	5
Kalafleed/-steigid		-	2 (keskmine)	20–30***	4 3
Vorstid / kebab / ribi / kotletid		-	2–3 (keskmine – kõrge)	15–30***	5 4
Röstitud kana 1-1,3 kg		-	2 (keskmine)	55–70**	2 1
Poolküps loomalihapraad 1 kg		-	2 (keskmine)	35–50**	3
Lambakoot / -jalg		-	2 (keskmine)	60–90**	3
Ahjukartulid		-	2 (keskmine)	35–55**	3
Köögiviljagrataän		-	3 (kõrge)	10–25	3
Terve söögikord: Puuviljakook (tase 5) / lasanje (tase 3) / liha (tase 1)		Jah	190	40–120*	5 3 1
Lasanje ja liha		Jah	200	50–120*	4 1
Liha ja kartulid		Jah	200	45–120*	4 1
Kala ja köögivili		Jah	180	30–50	4 1
Täidetud praad		-	200	80–120*	3
Lihalõigud (küülik, kana, lammas)		-	200	50–120*	3

\* Arvestuslik ajakulu. toidu võib vastavalt isiklikule maitse-eelistusele ahjust välja võtta erineval ajal.

\*\* Vajadusel pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.

\*\*\* Keerake toitu poole küpsetusaja möödudes.

Pange tähele! 6th Sense küpsetite funktsioon Pastry Cakes kasutab ainult ülemisi ja alumisi küttekehi, ilma õhu sundringluseta. See ei vaja eelkuumutust.

FUNKTSIOONID	Tavapärane küpsetamine	Grill	Turbo Grill	Sundõhk	Konvektiooniküpsetus	Säästlik sundõhk
AUTOMAAT-FUNKTSIOONID	Vormiroog	Liha	Suur küpsetamine	Sai	Pitsa	Koogid ja magustoidud
TARVIKUD	Rest	Ahjuplaat või koogivorm restil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat või ahjuplaat restil	Nõrgumispann / küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	

# SEADME HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

Enne hooldamist või puhastamist veenduge, et ahi on maha jahtunud.

Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

## VÄLISPIND

- Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui see on väga must, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.
- Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme mõne pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

## SISEPIND

- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda ja seejärel puhastage (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) ning eemaldage võimalikud toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsna.

- Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.
- Sisepindade parimaks puhastamiseks aktiveerige funktsioon Smart Clean (kui on olemas).
- Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.
- Ahju lae puhastamiseks saab grilli kütteelemendi alla lasta.

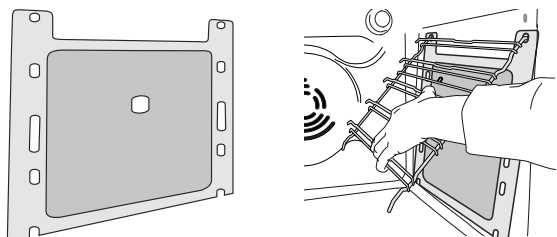
## TARVIKUD

Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või švammiga.

## KATALÜÜTILISTE PINDADE PUHASTAMINE

(AINULT MÕNEL MUDELIL)

Ahi on varustatud spetsiaalsete katalüütiliste paneelidega, mis hõlbustavad ahju sisemuse puhastamist. Neil on eriline, väga poorne isepuhastuv kattekiht, mis suudab imada rasva ja tahma. Paneelid on kinnitatud riiulisiinidele. Riiulisiinide ümbertõstmisel ja nende uuesti paigaldamisel veenduge, et ülaosas olevad konksud oleksid korralikult paneelide vastavates aukudes.



Katalüütiliste paneelide isepuhastustoime tõhusaks kasutamiseks soovitame ahju kuumutada umbes tund aega 200 °C juures funktsiooniga Konvektsioonküpsetus. Ahi peab sel ajal olema tühi. Enne järelejäänud toidujääkide eemaldamist pehme švammiga laske ahjul maha jahtuda.

Pange tähele! Ärge kasutage söövitavaid või abrasiivseid pesuvahendeid, karedat harja, terasharja või ahjupihuseid, mis võivad katalüütilist pinda kahjustada ja selle enesepuhastusvõime rikkuda!

Kui vajate asenduspaneeli, pöörduge teenindusse.

## LAMBIPIRNI VAHETAMINE

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.
3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

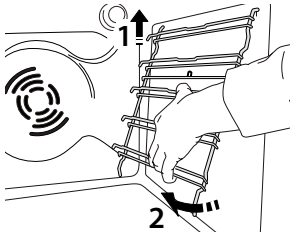
Pange tähele! Kasutage ainult hõõglampe 25-40 W / 230 V, tüüp E-14, T300°C, või halogeenlampe 20-40 W / 230 V, tüüp G9, T300°C. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses.

- Kui paigaldate halogeenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

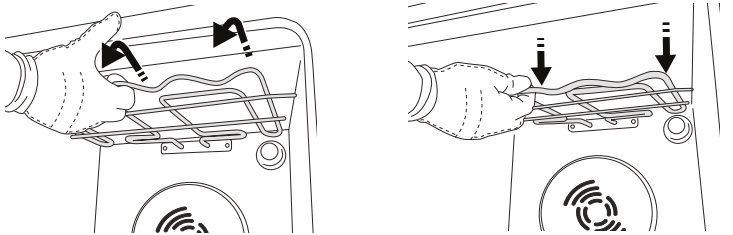
## LANGETAGE ÜLEMINE KÜTTEKEHA

(AINULT MÕNEL MUDELIL)

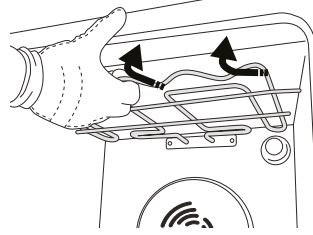
1. Eemaldage külgmised riulisiinid.



2. Tõmmake kütteelementi pisut väljapoole ja laske allapoole.



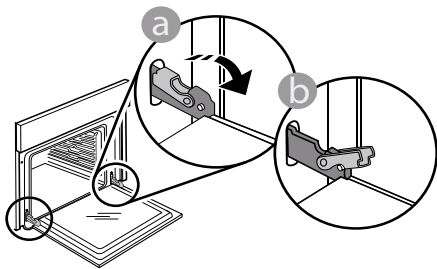
3. Kütteelemendi asendi taastamiseks tõstke seda ülespoole ja tõmmake samal ajal natuke enda poole. Veenduge, et kütteelement jääks külgmistele tugedele toetuma.



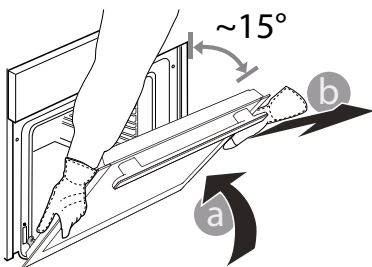
## UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

1. Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.

2. Sulgege uks nii põhjalikult kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.



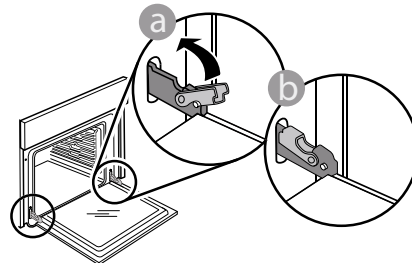
Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.



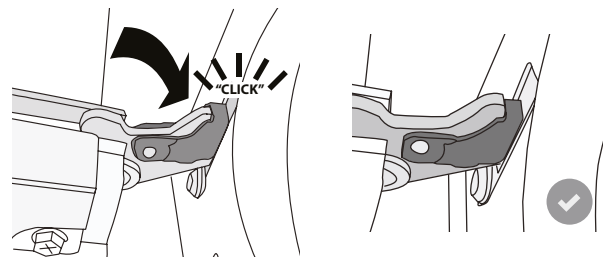
3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult.

Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi. Veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.



Nihutage õrnalt, et veenduda, et fiksaatorid on õiges asendis.




5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid. Kui uks korralikult ei käi, võib see viga saada.


# RIKKEOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F tähele järgnev number.
Ekraanil on ebaselge tekst ja see näib olevat katki.	Teine keelekomplekt.	Võtke ühendust lähima teenindusega.

## TOOTE KIRJELDUS

 [www](http://www.whirlpool.eu) Toote kirjelduse koos seadme energiamärgistusega saate alla laadida Whirlpooli veebilehelt [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## KUST SAADA KASUTAMIS- JA HOOLDUSJUHEND

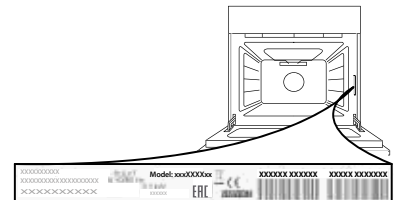
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla meie veebilehelt [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (selleks võite kasutada seda QR-koodi), täpsustamiseks on vaja lisada toote kaubanduslik kood.



> Teine võimalus on võtta ühendust meie teenindusega.

## TEENINDUSE KONTAKT

Kontaktandmed leiate garantiijuhendist. Kui võtate ühendust teenindusega, palun öelge oma toote andmeplaadil olevad koodid.



# IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA



## PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIET WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU

Lai saņemtu pilnvērtīgu apkalpošanu un palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

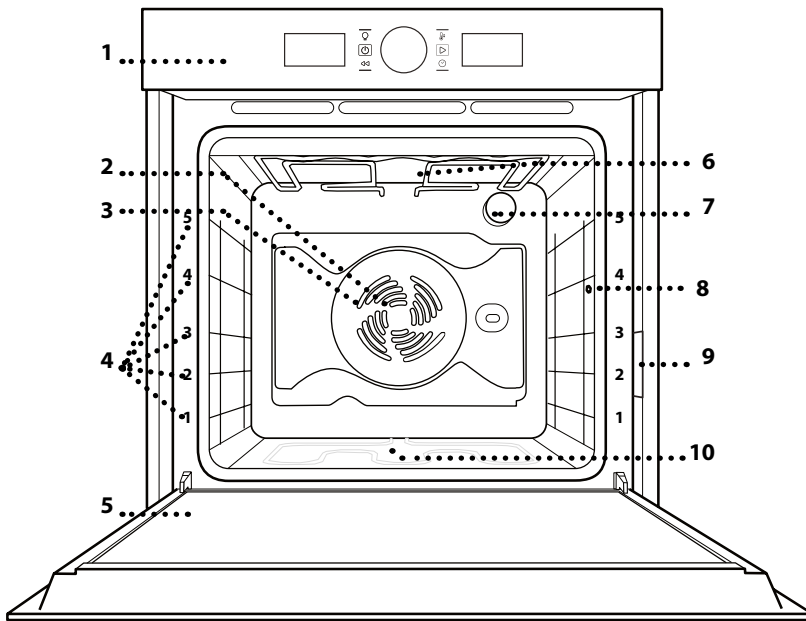


Lejuplādējiet Drošības instrukciju un Lietošanas un apkopes pamācību, apmeklējot mūsu tīmekļa vietni [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) un sekojot norādēm šīs rokasgrāmatas aizmugurē.



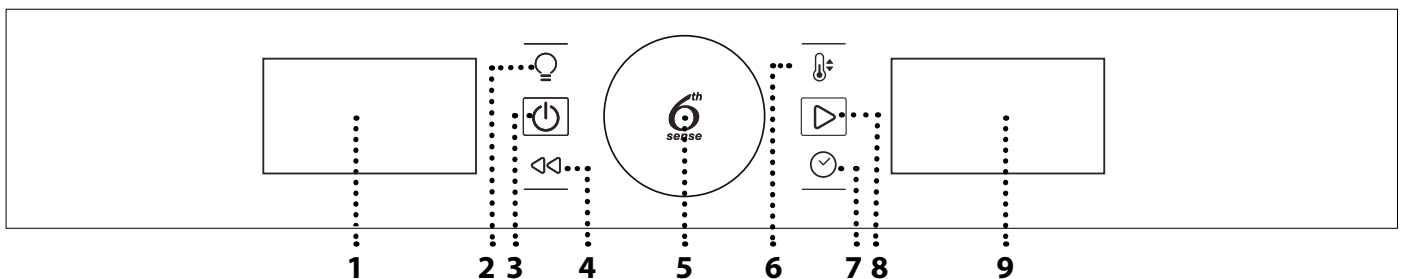
**Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet Veselības un drošības instrukciju.**

## IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators
3. Lokveida sildelements (nav redzams)
4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
5. Durvis
6. Augšējais sildelements / grils
7. Apgaismojuma spuldze
8. Gaļas temperatūras zonde (ja ir iekļauta)
9. Datu plāksnīte (nenovērt)
10. Apakšējais sildelements (nav redzams)

## VADĪBAS PANELIS



### 1. DISPLEJS KREISAJĀ PUSĒ

#### 2. APGAISMOJUMS

Lampas ieslēgšanai/izslēgšanai.


#### 3. IESL./IZSL.

Lai jebkurā laikā ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns un apturētu aktīvo funkciju.

#### 4. ATPAKAĻ

Lai iestatījumu konfigurēšanas laikā atgrieztos pie iepriekšējās izvēlnes.

### 5. GROZĀMĀ POGA / 6TH SENSE POGA

Pagrieziet slēdzi, lai izpētītu visas funkcijas un pielāgotu visus gatavošanas parametrus. Piespiediet  , lai izvēlētos, iestatītu, piekļūtu vai apstiprinātu funkcijas vai parametrus, kā arī, lai iedarbinātu gatavošanas programmu.

### 6. TEMPERATŪRA

Lai iestatītu temperatūru.

### 7. LAIKS

Lai iestatītu vai mainītu laiku, kā arī lai pielāgotu gatavošanas laiku.

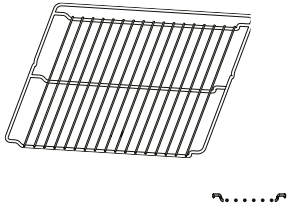
### 8. STARTA POGA

Lai palaistu funkcijas un apstiprinātu iestatījumus.

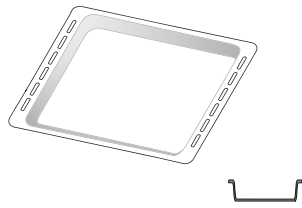
### 9. DISPLEJS LABAJĀ PUSĒ

# PIEDERUMI

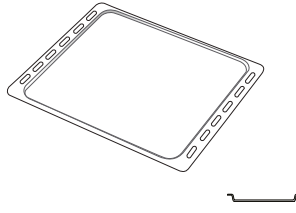
## STIEPĻU PLAUKTS



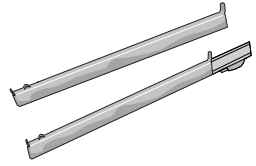
## NOTEKPAPLĀTE



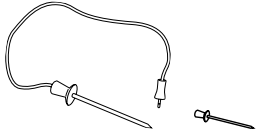
## CEPEŠPANNA



## SLĪDOŠĀS SLIECES \* (TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)



## GĀLAS TERMOMETRA ZONDE (TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)



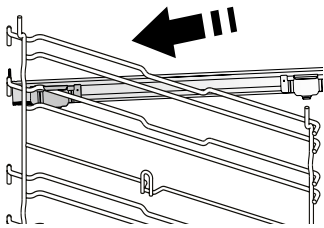
Piederumu skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.  
Citus piederumus var iegādāties pēcpārdošanas apkopes centrā.

**STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA**  
Ievietojiet stieplju plauktu, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stieplju plaukts.

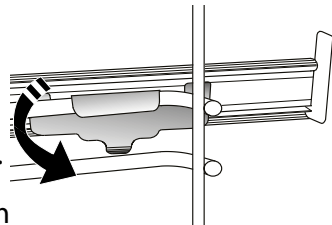
## SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA (JA UZSTĀDĪTAS)

Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slīdošo slieču plastmasas aizsargus.



Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebidiet to iespējami dziļi. Nolaidiet stiprinājumu vēlamajā pozīcijā.

Lai nostiprinātu stiprinājumu, stingri piespiediet slēdža apakšējo daļu pret plauktu stiprinājumu. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.




Lūdzu, ņemiet vērā: Slīdošās slieces iespējams uzstādīt ikvienā līmenī.

## PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

. Lai izņemtu plauktu stiprinājumu, paceliet plauktus un viegli izceliet apakšējo daļu no vietas: Tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.

. Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.

# FUNKCIJAS

	<b>GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU</b> Lai pagatavotu jebkura veida ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.
	<b>GRILĒŠANA</b> Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.
	<b>PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA</b> Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk kā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.
	<b>CEPŠANA AR KONVEKCIJU</b> Lai gatavotu gaļu, ceptu kūkas ar pildījumu vai gatavotu pildītus dārzeņus tikai vienā plauktā. Šajā funkcijā tiek izmantota maiga un intermitējoša gaisa plūsma, kas neļauj produktiem izžūt.
 <b>6<sup>TH</sup> SENSE FUNKCIJAS</b>	
	<b>GATAVOŠANA KATLĀ</b> Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi makaronu ēdienu pagatavošanai.
	<b>GAĻA</b> Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi gaļas pagatavošanai. Šī funkcija periodiski aktivizē ventilatoru ar zemu ātrumu, lai tādējādi neļautu ēdienam pārāk izžūt.
	<b>MAKSIMĀLĀ GATAVOŠANA</b> Šī funkcija automātiski izvēlas labāko gatavošanas režīmu un temperatūru lielu gaļas gabalu pagatavošanai (virs 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu abās pusēs. Lai gaļa neizžūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar taukiem.
	<b>MAIZE</b> Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu maizes veidu pagatavošanai.
	<b>PIZZA</b> Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu picas veidu pagatavošanai.
	<b>DESERTI</b> Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu kūku pagatavošanai.



## ĪPAŠĀS FUNKCIJAS



### ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai. Tiklīdz būs beigusies priekšsildīšana, cepeškrāsns automātiski izmantos funkciju „Gatavošana ar konvekciju”. Pagaidiet līdz ir beigusies priekšsildīšana un tikai tad ievietojiet ēdienu krāsnī.



### TURBOGRILS

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Notekpaplāti ieteicams izmantot, lai savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens. Šai funkcijai var izmantot grilēšanas iesmu (ja tas ir iekļauts).



### EKO PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA\*

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt. Izmantojot šo EKO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierices durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.



### SAGLABĀT SILTU

Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķīgu.



### RAUDZĒŠANA

Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.



### SMART CLEAN

(TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdienu paliekas. Ievietojiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens un ieslēdziet funkciju tikai tad, kad krāsns ir auksta.


\* Funkcija, kas saskaņā ar noteikumiem (ES) Nr. 65/2014 tiek izmantota par energoefektivitātes paraugu

# IERĪCES PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE


## 1. IESTATĪET LAIKU


Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsni, jums būs jāiestata laiks.



Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs stundas:  
Pagrieziet slēdzi, lai iestatītu stundas, un nospiediet , lai apstiprinātu.




Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes.  
Pagrieziet slēdzi, lai iestatītu minūtes, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai mainītu laiku vēlāk, turiet piespiestu  vismaz vienu sekundi, kamēr krāsns ir izslēgta, un atkārtojiet iepriekš minētās darbības.

Pēc ilgstošākiem elektropadeves pārrāvumiem laiks būs jāievada no jauna.

## 2. IESTATĪJUMI


Ja nepieciešams, varat mainīt noklusējuma mērvienības, temperatūru (°C) un nominālo strāvu (16 A).

Kad krāsns ir izslēgta, nospiediet  un turiet to vismaz 5 sekundes.



Pagrieziet pielāgošanas slēdzi, lai atlasītu mērvienību, un nospiediet , lai apstiprinātu.



Pagrieziet pielāgošanas slēdzi, lai atlasītu nominālo strāvu, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Cepeškrāsns ir iestatīta tā, lai patērētu elektrisko jaudu tādā līmenī, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3 kW (16 A) jaudu: ja jūsu mājsaimniecībā tiek izmantota zemāka jauda, tā būs jāsamazina (13 A).

## 3. UZSILDIET CEPEŠKRĀSNI



Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tas ir pilnīgi normāli. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.

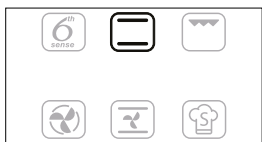
Izņemiet no cepeškrāsns visus drošības kartonus un caurspīdīgās lentes, kā arī visu aprīkojumu. Krāsns ieteicams uzsildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju ar gaisa cirkulāciju (piemēram, „Piespiedu gaisa cirkulācija” vai „Cepšana ar konvekciju”). Tagad ievērojiet norādījumus, lai pareizi iestatītu funkciju.


Lūdzu, ņemiet vērā: pēc ierīces pirmās lietošanas ieteicams izvēdināt telpu.

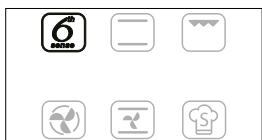
# IKDIENAS LIETOŠANA


## 1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Kad krāsns ir izslēgta, displejā redzams tikai pulkstenis. Nospiediet un pieturiet , lai ieslēgtu krāsni. Pagrieziet slēdzi, lai kreisās puses displejā skatītu galvenās pieejamās funkcijas. Atlasiet vienu no tām un nospiediet .



Lai atlasītu papildfunkciju (ja tādas ir pieejamas), atlasiet galveno funkciju un nospiediet , lai to apstiprinātu un dotos uz funkciju izvēlni.




Pagrieziet slēdzi, lai labās puses displejā skatītu galvenās pieejamās funkcijas. Atlasiet vienu no tām un nospiediet , lai apstiprinātu.

## 2. IESTATĪET FUNKCIJU

Pēc tam, kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus. Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus varēsiet vienu pēc otra mainīt.

### TEMPERATŪRAS/GRILĒŠANAS LĪMENIS



Kad displejā mirgo ikona °C/°F, pagrieziet slēdzi, lai mainītu vērtību, pēc tam nospiediet , lai to apstiprinātu, un turpiniet mainīt nākamās iestatījumus (ja iespējams).

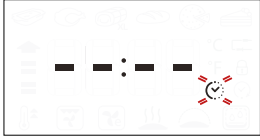


Tāpat varat vienlaikus iestatīt arī grila līmeni (3 = augsts, 2 = vidējs, 1 = zems).



Lūdzu, ņemiet vērā: Tiklīdz funkcija ir aktivizēta, varat mainīt grila līmeņa temperatūru, nospiežot vai pagriežot slēdzi konkrētajā pozīcijā.

#### DARBĪBAS LAIKS



Ja displejā mirgo ikona , izmantojiet pielāgošanas slēdzi, lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata: Nospiediet , lai apstiprinātu, un ieslēdziet funkciju.

Šādā gadījumā jūs nevarat iestatīt gatavošanas beigu laiku, iestatot aizkavēto palaišanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pielāgojiet gatavošanas laiku, kas iestatīts, kamēr gatavojat, nospiežot : Pagrieziet slēdzi, lai mainītu stundas, un nospiediet , lai apstiprinātu.

#### GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA/ AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas laika beigu.

Mainot gatavošanas beigu laiku, displejā redzams pašreiz iestatītais beigu laiks un mirgo ikona.



Ja nepieciešams, pagrieziet slēdzi, lai iestatītu laiku, cikos gatavošanai vajadzētu beigties, tad nospiediet , lai apstiprinātu, un palaidiet funkciju.

Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: Tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.



Lūdzu, ņemiet vērā: Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota priekšsildīšanas fāze. Krāsns pamazām sasniegs jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā.

Gaidīšanas laikā varat izmantot slēdzi, lai mainīt gatavošanas beigu laiku.

Izmantojiet vai , lai mainītu temperatūras un gatavošanas laika iestatījumus. Nospiediet , lai apstiprinātu, kad pabeigts.

Lūdzu, ņemiet vērā: Grila un Turbo grila funkcijām nav pieejama darbības uzsākšanas aizkave.

### 3. AKTIVIZĒJIET FUNKCIJU

Tiklīdz ir atlasīti visi nepieciešamie iestatījumi, nospiediet , lai aktivizētu funkciju.

Jūs varat jebkurā laikā nospiegt un turēt , lai apturētu aktīvo funkciju.

### 4. PRIEKŠSILDĪŠANA

Dažās funkcijās ietilpst krāsns priekšsildīšanas fāze: Tiklīdz funkcija būs atlasīta, ekrānā būs redzams, ka priekšsildīšana ir aktivizēta.



Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums, ka krāsns ir uzkarusī līdz noteiktajai temperatūrai.



Šajā brīdī ielieciet pārtiku cepeškrāsnī, aizveriet durvis un sāciet gatavot, nospiežot .

Lūdzu, ņemiet vērā: Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšanas ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu.

Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks apturēts.

Kopējā gatavošanas laikā nav iekļautas priekšsildīšanas fāze.

Izmantojot slēdzi, jūs varat jebkurā laikā nomainīt vēlamo temperatūru.

### 5. GATAVOŠANA LAIKA BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.

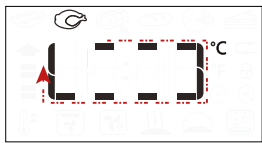


Lai pagarinātu gatavošanas laiku nemainot iestatījumus, pagrieziet slēdzi uz jaunu gatavošanas laiku un nospiediet .

## 6<sup>th</sup> SENSE FUNKCIJAS

### TEMPERATŪRAS ATĢŪŠANA

Ja atvērtu durvju dēļ temperatūra cepeškrāsnī gatavošanas laikā samazinās, automātiski tiks aktivizēta īpaša funkcija, kas atgūs oriģinālo temperatūru. Temperatūras atgūšanas laikā displejā būs redzama „čūskas” animācija līdz brīdim, kad būs sasniegta iestatītā temperatūra.








Kamēr darbojas kāds no ieprogrammētajiem gatavošanas cikliem, gatavošanas laiks tiks palielināts, ņemot vērā to, cik ilgi durvis bijušas atvērtas, lai garantētu labākos rezultātus.

### . ĪPAŠĀS FUNKCIJAS

#### SMART CLEAN

Lai aktivizētu „Smart Clean” funkciju, kad cepeškrāsns ir auksta, ielejiet 200 ml ūdens cepeškrāsns apakšdaļā un aizveriet cepeškrāsns durvis.

Piekļūstiet īpašajām funkcijām  un pagrieziet pogu, lai atlasītu  no izvēlnes, tad nospiediet , lai apstiprinātu.

Nospiediet , lai nekavējoties palaistu funkciju tīrīšanas ciklu, vai nospiediet , lai iestatītu darbības beigu laiku/aizkavētās palaišanas laiku.

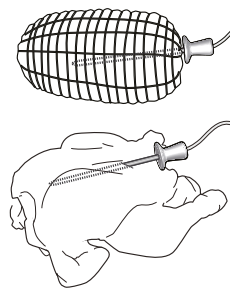
Tīrīšanas cikla beigās izslaukiet no krāsns atlikušo ūdeni un pēc tam sāciet tīrīšanu, izmantojot ar karstu ūdeni samitrinātu sūkli (ja tīrīšana tiek atlikta uz vairāk nekā 15 minūtēm, rezultāts var nebūt tik labs).

Lūdzu, ņemiet vērā: Tīrīšanas cikla darbības laiku nevar iestatīt

### . GAĻAS TERMOMETRA ZONDES IZMANTOŠANA (JA IĒTILPST APRĪKOJUMĀ)

Ar gaļas temperatūras zondi gatavošanas laikā iespējams izmērīt precīzu produkta iekšējo temperatūru.

Gaļas temperatūras zondi var lietot izmantojot tikai dažas funkcijas (Konvekcijas, Siltās gaisa plūsmas, Konveccionālās cepšanas, Turbo Grila, 6th Sense Gaļas un 6th Sense Maxicooking).



Lai iegūtu ideālu gatavošanas rezultātu, ir ļoti svarīgi precīzi ievietot zondi. Pilnībā ievietojiet zondi gaļas mikstumā, izvairoties no kauliem un speķa.

Putnu gaļai zonde jāievieto sāniski, krūšu vidū, pievēršot uzmanību tam, lai zondes gals neatrastos dobumā. Ja gatavojat ļoti nevienāda biezuma gaļu, pārlicinieties, vai tā ir izcepta, pirms izņemt to no krāsns.



Pievienojiet zondes galu caurumā,

kas atrodas krāsns iekšpusē uz labās sienas.



Kad gaļas temperatūras zonde būs pievienota krāsnij, atskanēs skaņas signāls un displejā būs redzama ikona, un paredzētā temperatūra.

Ja gaļas temperatūras zonde tiek pievienota funkcijas izvēles laikā, displejā ieslēgsies noklusētā gaļas zondes mērķa temperatūra.






Nospiediet , lai ieslēgtu uzstādītos iestatījumus. Pagrieziet pogu, lai iestatītu gaļas zondes mērķa temperatūru. Nospiediet , lai apstiprinātu. Pagrieziet pogu, lai iestatītu cepeškrāsns temperatūru.




Nospiediet  vai  lai apstiprinātu un sāktu gatavošanas ciklu.

Gatavošanas cikla laikā, displejā būs redzama gaļas zondes mērķa temperatūra. Kad gaļa sasniegs iestatīto temperatūru, gatavošanas cikls beigsies un displejā būs redzams uzraksts „End”.


Atsākt gatavošanas ciklu, kad tas ir beidzies, pagriežot slēdzi ir arī iespējams regulēt gaļas zondes mērķa temperatūru, kā tas ir minēts iepriekš. Nospiediet  vai , lai apstiprinātu vai atsāktu gatavošanas ciklu.

Lūdzu, ņemiet vērā: gatavošanas cikla laikā, izmantojot gaļas temperatūras zondi, iespējams pagriezt pogu, lai mainītu paredzēto zondes temperatūru. Nospiediet , lai pielāgotu cepeškrāsns temperatūru.

Gaļas temperatūras zonde var tikt pievienota jebkurā brīdī, arī gatavošanas cikla laikā. Tādā gadījumā nepieciešams no jauna iestatīt gatavošanas funkcijas parametrus.

Ja gaļas temperatūras zonde nav savienojama ar izvēlēto funkciju, tad krāsns pārtrauks gatavošanas ciklu un atskanēs brīdinājuma signāls. Tādā gadījumā atvienojiet gaļas temperatūras zondi vai nospiediet , lai iestatītu citu funkciju. Aizkavētā starta un priekšsildīšanas fāzes laikā gaļas temperatūras zondi nevar izmantot.

### . TAUSTIŅU BLOKĒŠANA

Lai bloķētu taustiņus, nospiediet  un turiet to vismaz 5 sekundes.



Lai atbloķētu taustiņus, atkārtojiet to pašu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Taustiņu bloķēšanu var aktivizēt arī tad, kad aktivizēta gatavošana.

Drošības nolūkos varat krāsnī jebkurā brīdī izslēgt, nospiežot .

# NODERĪGI PADOMI

## KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiki sākas brīdī, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, neskaitot cepeškrāsns priekšsildīšanu (ja tā nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

## DAŽĀDU ĒDIENU GATAVOŠANA VIENLAICĪGI

Izmantojot funkciju „Piespiedu gaisa cirkulācija”, vienlaikus var gatavot dažādus ēdienus, kam nepieciešama vienāda temperatūra (piemēram, zivī un dārzeņus), izmantojot dažādus plauktus. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

## GAĻA

Izmantojiet jebkāda veida cepešpannu vai Pyrex trauku, kas ir piemērots gatavojamā gaļas gabala izmēram. Lai pagatavotu cepeti, ieteicams trauka apakšā ieliet buljonu un periodiski apslacīt gaļu, lai pastiprinātu garšu. Lūdzu, ņemiet vērā, ka šīs darbības laikā radīsies tvaiks. Kad cepetis ir gatavs, atstājiet to 10–15 minūtes krāsnī vai ietiniet alumīnija folijā.

Ja vēlaties grilēt gaļu, izvēlieties vienāda biezuma gabalus, lai tie izceptos vienādi. Ļoti biezi gaļas gabali jācep ilgāk. Lai gaļa neapdegtu no ārpuses, novietojiet plauktu zemāk, lai gaļa atrastos tālāk no grila. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, apgrieziet gaļu otrādi. Rīkojieties uzmanīgi, atverot durvis, jo tajā brīdī izplatīsies tvaiki.

Lai savāktu gatavošanas šķidrumus ir ieteicams tieši zem stiepļu plaukta, kurā novietoti produkti, novietot notekpaplāti ar puslitru ūdens. Apklājiet, ja nepieciešams.

## DESERTI

Gatavojiet izsmalcinātus desertus ar konvekcijas funkciju tikai vienā plauktā.

Izmantojiet tumšas krāsas metāla kūku veidnes un vienmēr novietojiet tās uz komplektā iekļautā stiepļu plaukta. Gatavojot vairāk nekā vienā plauktā, izvēlieties funkciju ar gaisa plūsmu un izkārtojiet veidnes uz plauktiem pamīšus, lai nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.

Lai pārbaudītu, vai lupatiņu kūka ir gatava, ieduriet koka zobu bakstāmo kūkas viducī. Ja pie zobu bakstāmā nekas nepielīp, kūka ir gatava.

Izmantojot nelīpošās kūku veidnes, neieziediet to malas ar sviestu, jo citādi kūka var nepacelties vienmērīgi.

Ja cepšanas laikā tā „uzbriest”, nākamreiz izmantojiet zemāku temperatūru vai apsveriet domu miklai pievienot mazāku daudzumu šķidruma vai maisiet mīklu mierīgāk.

Desertiem ar šķidru pildījumu vai glazūru (piemēram, siera kūkām un augļu pīrāgiem) izmantojiet funkciju „Cepšana ar konvekciju”. Ja kūkas pamatne ir slapja, ievietojiet plauktu zemāk un pirms pildījuma pievienošanas apkaisiet kūkas pamatni ar rīvmaizi vai biskvīta drupatām.

















































































## PIZZA

Nedaudz ieziediet pannu ar taukvielām, lai picai būtu kraukšķīga pamatne. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, pārkaisiet picu ar mocarellas sieru.

## RAUDZĒŠANA

Pirms ievietošanas krāsnī mīklu ieteicams apsegt ar mitru drānu. Mīklas rūgšanas laiks izmantojot šo funkciju tiek samazināts apmēram par vienu trešdaļu laika salīdzinājumā ar raudzēšanu istabas temperatūrā (20-25 °C). Rūgšanas laiks 1 kg picas mīklas sākas aptuveni pēc vienas stundas.

# GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILD.	TEMPERATŪRA (°C)	GATAVOŠANAS LAIKS (min.)	LĪMEŅI UN APRIKOJUMS
<b>Rauga mīklas izstrādājumi / biskvīti</b>		-	170	30 – 50	2 
		Jā	160	30 – 50	2 
		Jā	160	30 – 50	4 1  
<b>Pildītie mīklas izstrādājumi (siera kūkas, strūdeles, ābolu pīrāgi)</b>		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Jā	160 - 200	35 - 90	4 1  
<b>Cepumi / kūciņas</b>		-	160 - 170	20 – 40	3 
		Jā	150 - 160	20 – 40	3 
		Jā	150 - 160	20 - 40	4 1  
<b>Vēja kūkas</b>		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Jā	180-190	35-45	4 1  
		Jā	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
<b>Bezē (olas baltuma glazūras kūkas)</b>		Jā	90	110-150	3 
		Jā	90	130 - 150	4 1  
		Jā	90	140 - 160*	5 3 1   
<b>Pica (plānā, biezā, fokača)</b>		-	220 - 250	20 – 40	2 
		Jā	220-240	20-40	4 1  
		Jā	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
<b>Maizes klaips 0,5 kg</b>		-	180 - 220	50 – 70	2 
<b>Maizītes</b>		-	180 - 220	30 – 50	3 
<b>Maize</b>		Jā	180 - 220	30 - 60	4 1  
<b>Saldēta pica</b>		-	250	10 – 20	2 
		Jā	250	10 - 20	4 1  
<b>Pīrādžiņi (dārzeņu pīrāgs, sāļais pīrāgs)</b>		Jā	180 - 190	45 - 60	2 
		Jā	180-190	45-60	4 1  
		Jā	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   
<b>Volovāni / kārtainās mīklas cepumi</b>		Jā	190 – 200	20 - 30	3 
		Jā	180-190	20-40	4 1  
		Jā	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   
<b>Lazanja / pīrāgi</b>		-	190 – 200	40 - 65	3 
<b>Cepti makaroni / kaneloni</b>		-	190 – 200	25 – 45	3 

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILD.	TEMPERATŪRA (°C)	GATAVOŠANAS LAIKS (min.)	LĪMEŅI UN APRIKOJUMS
Jēra/teļa/liellopa/cūkas gaļa 1 kg		-	190 – 200	60 - 90	3
Gaļas cepeši 2 kg		-	170	110 - 150	2
Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Tītara/zoss gaļa, 3 kg		-	190 – 200	90 - 150	2
Cepta zivs/pergamentā pagatavota zivs (fileja, vesela)		Jā	180 - 200	40 - 60	3
Pildīti dārzeņi (tomāti, kabači, baklažāni)		Jā	180 - 200	50 - 60	2
Graudzēta maize		-	3 (augsts)	3 - 6	5
Zivs filejas / steiki		-	2 (Vid.)	20 - 30***	4 3
Desas / kebabi / ribiņas / hamburgeri		-	2 - 3 (Vidējs – Augsts)	15 - 30***	5 4
Cepta vista 1-1,3 kg		-	2 (Vid.)	55 - 70**	2 1
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg		-	2 (Vid.)	35 - 50**	3
Jēra kāja / apakšstilbs		-	2 (Vid.)	60 - 90**	3
Cepti kartupeļi		-	2 (Vid.)	35 - 55**	3
Dārzeņu gratini (sacepums)		-	3 (augsts)	10 - 25	3
Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis)/ lazanja (3. līmenis)/ gaļa (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120*	5 3 1
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 120*	4 1
Gaļa un kartupeļi		Jā	200	45 - 120*	4 1
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 – 50	4 1
Gaļas cepeši ar pildījumu		-	200	80 - 120*	3
Gaļas šķēles (trusis, vista, jērs)		-	200	50 - 120*	3

\* Aprēķinātais laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

\*\* Ja nepieciešams, pagrieziet produktus uz otru pusi, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.

\*\*\*Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi

Lūdzu, ņemiet vērā: 6th Sense „Desertu” funkcija izmanto tikai augšējos un apakšējos sildelementus bez piespiedu gaisa cirkulācijas. Cepeškrāsns priekšsildīšana nav nepieciešama.

FUNKCIJAS	Gatavošana ar konvekciju	Grilēšana	Turbogrils	Piespiedu gaisa cirkulācija	Cepšana ar konvekciju	Eko piespiedu gaisa cirkulācija
AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS	Gatavošana katlā	Gaļa	Maksimāla gatavošana	Maize	Pizza	Kūkas
PIEDERUMI	Stiepļu plaukts	Paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Notekplāte/cepešpanna vai paplāte uz stiepļu plaukta	Notekplāte/cepešpanna	Cepešpanna ar 500 ml ūdens	

# APKOPE UN TĪRĪŠANA

**Pārliecinieties, ka pirms ierīces apkopes darbu veikšanas tā ir atdzisusi.**

**Neizmantojiet tvaika tīrītāju.**

**Neizmantojiet abrazīvus priekšmetus un abrazīvus/kodīgus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas.**

**Izmantojiet virtuves cimdus.**

**Pirms ierīces apkopes darbu veikšanas, tai jābūt atvienotai no elektrotīkla.**

## ĀRĒJĀS VIRSMAS

- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Noslaukiet virsmu ar sausu drānu.
- Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja kāds no šiem produktiem nejauši nonāk saskarē ar ierīces virsmām, nekavējoties notīriet to ar mitru mikrošķiedras drānu.

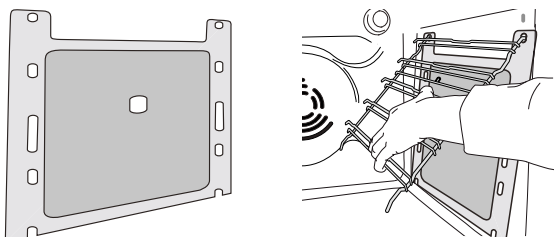
## IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un ēdiena paliekas. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

## KATALĪTISKO PLĀTŅU TĪRĪŠANA

(TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)

Šī cepeškrāsns aprīkota ar īpašām katalītiskajām plātnēm, kas, pateicoties to paštīrošajam pārklājumam, kas ir ļoti porains un spēj absorbēt taukus un netīrumus, ļauj vieglāk iztīrīt gatavošanas nodalījumu. Šīs plātnes ir piestiprinātas plauktu stiprinājumiem: Mainot plauktu stiprinājumu pozīciju un ievietojot tos atpakaļ, pārliecinieties, ka augšējie āķi ir ieāķēti attiecīgajos plātņu caurumos.



- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.
- Lai labāk notīrītu iekšējās virsmas, aktivizējiet „Smart Clean” funkciju (ja ietilpst aprīkojumā).
- Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durvīņas var izņemt.
- Lai notīrītu cepeškrāsns griestus, grila augšējo sildelementu var nolaist.

## PIEDERUMI

Iemērciet piederumus ūdenī ar mazgāšanas līdzekli tūlīt pēc to lietošanas, bet, ja tie vēl ir karsti izmantojiet virtuves cimdus. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

Lai nodrošinātu labāko katalītisko plātņu paštīrošo īpašību sniegumu, krāsns ieteicams uzsildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju „Cepšana ar konvekciju”. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai. Pēc tam ļaujiet krāsnij atdzist un tikai tad iztīriet ēdiena atliekas, izmantojot maigu sūkli.

Lūdzu, ņemiet vērā: kodīgi un abrazīvi tīrīšanas līdzekļi, cietas birstes, asi sūkļi vai krāsns aerosoli var sabojāt katalītisko virsmu un ietekmēt ierīces paštīrošās īpašības.

Ja nepieciešama plātņu nomaiņa, lūdzu, sazinieties ar pēcārdošanas servisu.

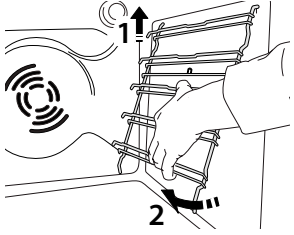
## LAMPIŅAS NOMAIŅA

1. Atvienojiet cepeškrāsns no elektrotīkla.
2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.
3. Pievienojiet cepeškrāsns elektrotīklam.

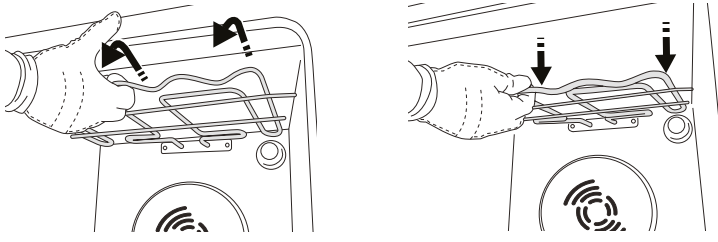
Lūdzu, ņemiet vērā: Izmantojiet tikai 25-40 W / 230 V E-14 tipa T300 °C kvēlspuldzes vai 20-40 W / 230 V G9 tipa T300 °C halogēna spuldzes. Ierīcē uzstādītā spuldzīte ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009). Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcārdošanas servisā.  
– Izmantojot halogēna spuldzes, neaiztieciat tās ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsns, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

## NOLAIDIET AUGŠĒJO SILDELEMENTU (TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)

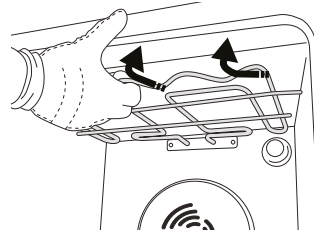
1. Izņemiet malējos plauktu stiprinājumus.



2. Nedaudz izvelciet uz āru sildelementu un nolaidiet to.



3. Lai sildelementu uzliktu atpakaļ, celiet to augšup, velkot nedaudz pret sevi, un pārliecinieties, vai tas balstās uz sānu atbalstiem.

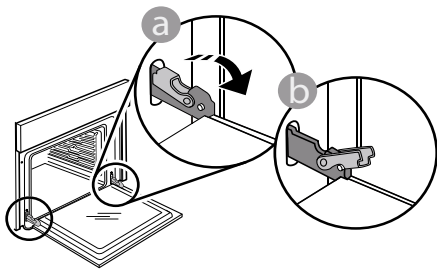


## DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

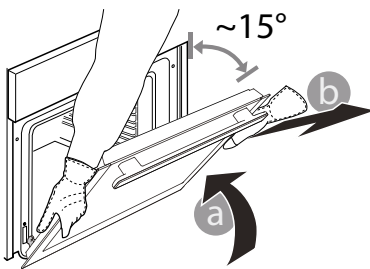
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.

2. Aizveriet durvis pēc iespējas ciešāk.

Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura.

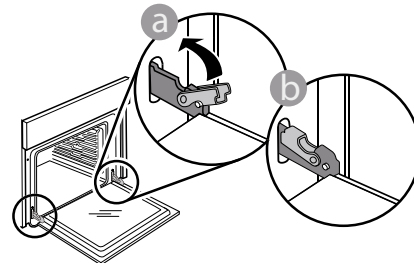


Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu, līdz tās ir izņemtas no vietas. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīksta pamatnes.

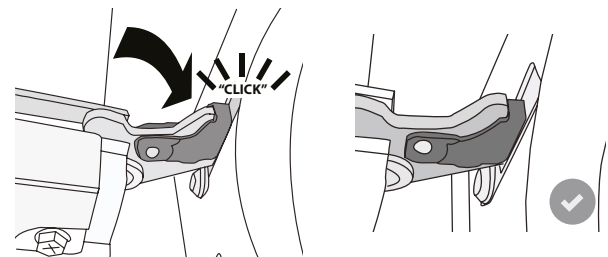


3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamatiņu āķišus preti to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: Pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai lamatiņas ir pareizā pozīcijā.




5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecināties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja nav, atkārtojiet augstāk minētos soļus: ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.


# PROBLĒMU RISINĀŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Strāvas pārrāvums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienots elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts „F” un skaitlis vai burts.	Programmatūras problēma.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas servisu un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta „F”.
Displejs uzrāda neskaidru tekstu un šķiet bojāts.	Cits valodu kopums.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas klientu apkalpes centru.

## IZSTRĀDĀJUMA ĪPAŠĀ ZĪME

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Izstrādājuma īpašo zīmi par ierīces enerģijas lietojuma datiem variet lejuplādēt tīmekļa vietnē [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## KĀ IEGŪT LIETOŠANAS UN APKOPES INSTRUKCIJU

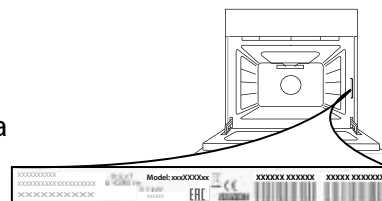
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību tīmekļa vietnē [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (izmantojiet šo QR kodu), norādot izstrādājuma rūpniecisko kodu.



> Tāpat varat arī sazināties ar pēcpārdošanas klientu apkalpošanas dienestu.

## SAZINIETIES AR PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANAS DIENESTU

Kontaktinformāciju varat atrast garantijas grāmatiņā. Sazinoties ar pēcpārdošanas klientu apkalpošanas dienestu, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.





# KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS



## DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE WHIRLPOOL GAMINĮ

Kad gautumėte visapusišką pagalbą ir palaikymą, savo prietaisą užregistruokite svetainėje [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

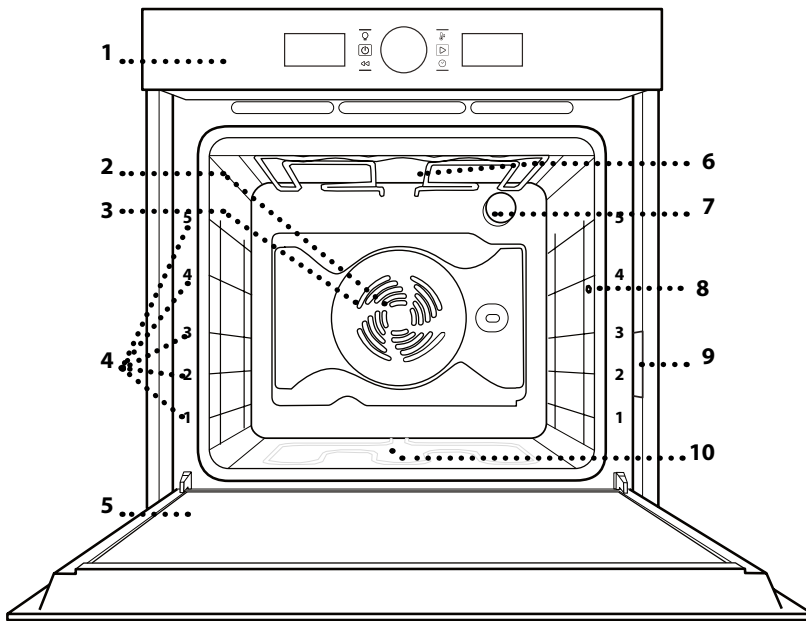


Saugos instrukcijas bei naudojimo ir priežiūros vadovą galite atsisiųsti apsilankę mūsų svetainėje [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) ir įvykdę šios brošiūros nugarėlėje pateikiamus nurodymus.



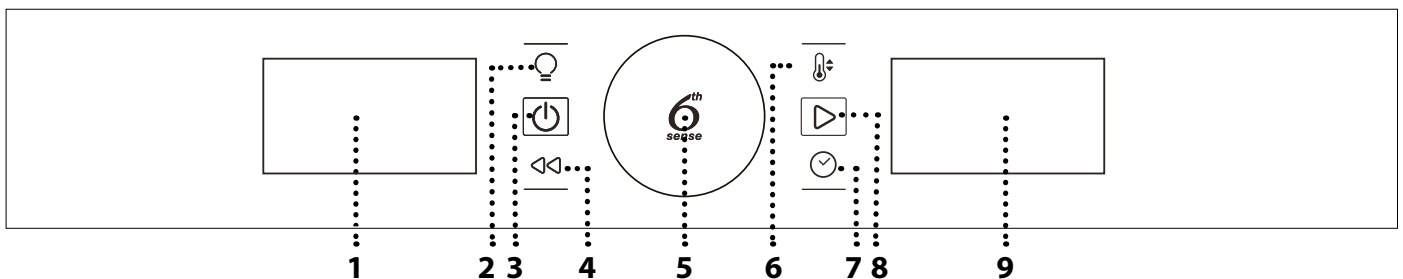
**Prieš naudodamiesi gaminiu, atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.**

## GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventilatorius
3. Žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
4. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
7. Lempa
8. Mėsos zondo įsmeigimo vieta (jei yra)
9. Duomenų lentelė (nenuimkite)
10. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

## VALDYMO SKYDELIS



### 1. KAIRYSIS EKTRANAS

#### 2. LEMPUTĖ

Įjungia/išjungia lemputę.


#### 3. ON / OFF

Naudojama įjungti arba išjungti orkaitę ir sustabdyti funkciją.

#### 4. ATGAL

Grįžimas į ankstesnį meniu konfigūruojant nustatymus.

### 5. SUKAMA RANKENĖLĖ / „6TH SENSE“ MYGTUKAS

Pasukite šią rankenėlę norėdami pereiti per funkcijas ir nustatyti visus gaminimo parametrus. Paspauskite  ir pasirinkite, nustatykite, pasiekite ir patvirtinkite funkcijas arba parametrus, kad būtų pradėta gaminimo programa.

### 6. TEMPERATŪRA

Naudojama nustatyti temperatūrą.

### 7. LAIKAS

Naudojama nustatyti ar keisti laiką ir reguliuoti gaminimo laiką.

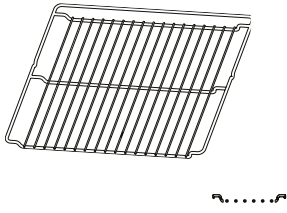
### 8. PALEIDIMAS

Naudojama įjungiant funkcijas ir patvirtinant nustatymus.

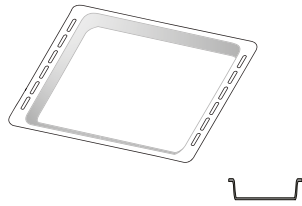
### 9. DEŠINYSIS EKTRANAS

# PRIEDAI

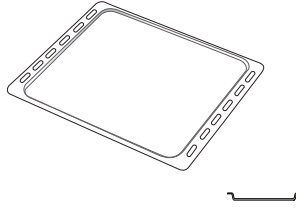
## GROTELĖS



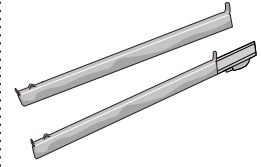
## SURINKIMO PADĖKLAS



## KEPIMO SKARDA

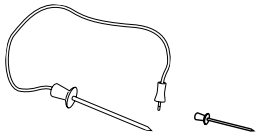


## SLANKIOJANČIOS GROTELĖS \* (TIK TAM TIKRUOSE MODELIUOSE)



## MĖSOS ZONDAS

(TIK TAM TIKRUOSE MODELIUOSE)



Priedų skaičius gali skirtis atsižvelgiant į įsigytą modelį.  
Kitų priedų galima nusipirkti atskirai techninės priežiūros centre.

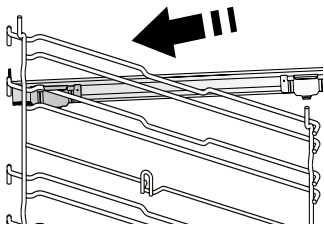
## GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

Įstatykite grotelės horizontaliai ir stumkite jas išilgai skersinių grotelių. Įsitinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų.

Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat kaip ir grotelės.

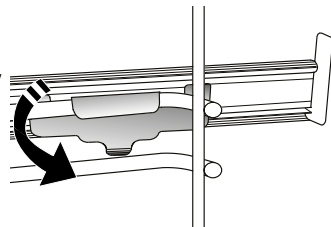
## SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS (JEI YRA)

Nuimkite skersines orkaitės grotelės ir apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių.



Viršutinį grotelių fiksatorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatorių.

Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fiksatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.



Atkreipkite dėmesį: slankiojančias grotelės galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

## GROTELIŲ LAIKIKLIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

. Norėdami išimti skersines grotelės, šiek tiek pakelkite jas į viršų, tada atsargiai ištraukite apatinę dalį iš įstatymo vietos: dabar galite išimti skersines grotelės.

. Norėdami įstatyti lentynų laikiklius, pirmiausia įstatykite juos į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

# FUNKCIJOS



## TRADICINIS GAMINIMAS

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.



## KEPINIMAS

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Jei mėsą kebate ant grotelių, naudokite skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.



## PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS

Keliems patiekalams, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra, ant kelių (daugiausia trijų) lentynų gaminimas tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.



## KONVEKČINIS KEPIMAS

Tinka gaminant mėsą, kepant pyragus su įdaru ar įdarytas daržoves tik ant vienos lentynos. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas.



## „6<sup>TH</sup> SENSE“ FUNKCIJOS



## TROŠKINIMAS

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą patiekalams iš makaronų.



## MĖSA

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą mėsai. Kad gaminamas maistas per daug neišsausėtų, veikiant šiai funkcijai retkarčiais įjungiamas ventiliatorius, kuris veikia nedideliu greičiu.



## DIDELIŲ GABALŲ KEPIMAS

<sup>XL</sup> Funkcija automatiškai parenka geriausią gaminimo režimą ir temperatūrą dideliems mėsos gabalams (daugiau nei 2,5 kg) kepti. Rekomenduojama gaminimo metu mėsą apversti, kad ji tolygiai apskrustų. Naudinga mėsą kartkartėmis aplaistyti, kad ji neišdžiūtų.



## DUONA

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų duonai.



## PICA

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų picai.



## PYRAGAIČIAI

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų kepiniams.



## SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS



## SPARTUSIS ĮKAITINIMAS

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę. Pasibaigus įkaitinimo etapui orkaitė automatiškai naudos įprasto kepimo funkciją. Prieš sudedant maistą į orkaitę, palaukite, kol baigsis įkaitinimo etapas.



## INTENSYVUS KEPINIMAS

Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens. Pasirinkus šią funkciją, galima naudoti kepimo iešmą (jei yra).



## EKO PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS

Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas. Jei naudojama ši EKO funkcija, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.



## ŠILUMOS PALAIKYMAS

Palaikyti ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų.



## KILDINIMAS

Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūktų, funkcijos neįjunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.



## SMART CLEAN

(TIK TAM TIKRUOSE MODELIUOSE)

Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Orkaitėje išpilkite 200 ml vandens ir įjunkite šią funkciją, kai orkaitė šalta.

\* Energijos klasės etiketei nurodoma funkcija pagal reglamentą 65/2014/EB

# PRIEŠ NAUDODAMI PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

## 1. NUSTATYKITE LAIKĄ

Pirmą kartą įjungus orkaitę, jums reikės nustatyti laiką.



Mirksės du valandoms skirti skaitmenys. Sukdami rankenėlę nustatykite valandas, o paspausdami patvirtinkite.



Ekране mirksės du minutėms skirti skaitmenys. Sukdami rankenėlę nustatykite minutes, o paspausdami patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį: Jei vėliau norėsite pakeisti laiko nustatymus, nuspauskite ir apie vieną sekundę palaikykite , kai orkaitė yra išjungta, tada pakartokite anksčiau aprašytus veiksmus.

Atsinaujinus elektros tiekimui, gali tekti nustatyti laiką dar kartą.

## 2. NUSTATYMAI

Jei reikia, galite pakeisti numatytuosius temperatūros matavimo vienetus (°C) ir srovę (16 A).

Kai orkaitė išjungta, paspauskite ir palaikykite 5 sek. .



Sukite pasirinkimo rankenėlę ir pasirinkite matavimo vienetus, o paspausdami patvirtinkite.



Sukite pasirinkimo rankenėlę ir pasirinkite vardinę srovę, o paspausdami patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį: Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW (16 A). Jei jūsų namuose vartojama mažesnės galia, jums reikės sumažinti šią reikšmę (13 A).

## 3. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklįsti nuo gamybos likęs kvapas. Tai visiškai normalu.

Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus.

Orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus kepimo funkciją su oro srautu (pvz., „Priverstinio oro srautas“ ar „Konvekcinis kepimas“).

Laikydami nurodymų teisingai nustatykite funkciją.

Atkreipkite dėmesį: panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

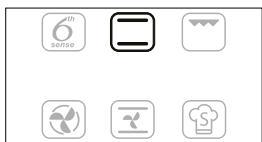
# KASDIENIS NAUDOJIMAS

## 1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

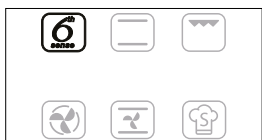
Kai orkaitė išjungta, ekrane rodomas tik laikas.

Palaikykite nuspaudę ir įjunkite orkaitę.

Sukite rankenėlę ir kairėje ekrano pusėje peržiūrėkite galimas pagrindines funkcijas. Pasirinkite vieną ir paspauskite .



Jei norite pasirinkti papildomą funkciją (kai tai įmanoma), pasirinkite pagrindinę funkciją ir paspauskite , kad patvirtintumėte ir pereitumėte į funkcijos meniu.



Sukite rankenėlę ir dešinėje ekrano pusėje peržiūrėkite galimas papildomas funkcijas. Pasirinkite vieną ir paspauskite , kad patvirtintumėte.

## 2. NUSTATYKITE FUNKCIJĄ

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekране pasirodys nustatymai, kuriuos galima keisti eilės tvarka.

### TEMPERATŪRA / KEPINTUVO LYGIS



Kai ekrane mirksi piktograma °C/°F, sukdami rankenėlę pakeiskite vertę, tada paspauskite , kad patvirtintumėte, ir toliau tęskite nustatymų keitimą (jei yra).



Tuo pačiu metu galite nustatyti ir kepinimo lygį (3 = aukštas, 2 = vidutinis, 1 = žemas).




Atkreipkite dėmesį: Jei funkcija jau veikia, temperatūrą ar kepinimo lygį galite pakeisti paspausdami  arba pasukdami rankenėlę.



#### LAIKAS



Kai ekrane mirksi piktograma , naudodamiesi reguliavimo rankenėle nustatykite reikiamą gaminimo laiko trukmę, tada paspausdami  patvirtinkite.


Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia. Spausdami  patvirtinkite ir įjunkite funkciją.

Šiuo atveju gaminimo pabaigos laiko programuojant atidėtą paleidimą nustatyti negalėsite.


Atkreipkite dėmesį: Paspausdami  galėsite reguliuoti gaminimo metu nustatytą gaminimo laiką: Sukdami rankenėlę pakeiskite valandas, o paspausdami  patvirtinkite.

#### GAMINIMO PABAIGOS LAIKO NUSTATYMAS / ATIDĖTAS PALEIDIMAS

Naudojant daugelį funkcijų ir nustačius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką.

Jei galima keisti gaminimo pabaigos laiką, ekrane bus rodomas apytikris funkcijos gaminimo pabaigos laikas ir mirksės piktograma .






Jei reikia, sukdami rankenėlę nustatykite pageidaujamą gaminimo pabaigos laiką, tada paspausdami  patvirtinkite ir įjunkite funkciją. Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Praėjus nustatytam laikui, funkcija įsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.




Atkreipkite dėmesį: Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungžiama. Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje.


Laukimo metu naudodamiesi rankenėle galite pakeisti užprogramuotą gaminimo pabaigos laiką.

Spausdami  arba  pakeiskite temperatūros ir gaminimo laiko nustatymus. Paspauskite  ir patvirtinkite, kai baigsite.

Atkreipkite dėmesį: Pradžios atidėjimo funkcija neveikia naudojant kepinimo ant grotelių ir intensyvaus kepinimo funkcijas.

### 3. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

Pritaikę reikiamus nustatymus paspauskite  ir suaktyvinkite funkciją.

Jei norite pristabdyti šiuo metu aktyvią funkciją, bet kuriuo metu paspauskite ir palaikykite .


### 4. ĮKAITINIMAS

Kai kurios funkcijos naudoja įkaitinimo fazę: Kai funkcija jau veikia, ekrane rodoma, kaip vykdomas įkaitinimas.



Pasibaigus šiai fazei, pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą.



Tada atidarykite dureles, sudėkite maistą į orkaitę, uždarykite dureles ir pradėkite gaminti paspausdami .

Atkreipkite dėmesį: jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu.

Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus pristabdytas.


Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

Naudodamiesi rankenėle jūs galite bet kada pakeisti temperatūrą.

### 5. KEPIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.

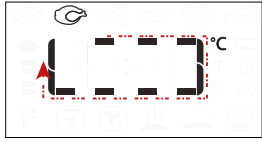


Jei norite pratęsti gaminimo laiką nekeisdami nustatymų, sukite rankenėlę ir nustatykite naują gaminimo laiką bei paspauskite .

## „6<sup>th</sup> SENSE“ FUNKCIJOS

### TEMPERATŪROS ATSTATYMAS

Jei gaminimo metu sumažėja orkaitės temperatūra, nes buvo atidarytos durelės, naudojant specialią funkciją galima atstatyti orkaitės temperatūrą. Kol bus vėl bus pasiekta nustatyta temperatūra, ekrane bus rodoma gyvatės animacija.








Vykdomo užprogramuoto gaminimo ciklo metu gaminimo laikas padidėja tiek, kiek buvo atidarytos orkaitės durelės.

## SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

### SMART CLEAN

Jei norite suaktyvinti „Smart Clean“ funkciją, esant šaltai orkaitei, ant dugno užpilkite 200 ml vandens ir uždarykite dureles.

Pasirinkite specialias funkcijas , sukdami rankenėlę pasirinkite  iš pateikiamo meniu, o tada paspauskite  ir patvirtinkite.

Paspauskite  ir pradėkite valymo ciklą iš karto, arba paspauskite  ir nustatykite pabaigos laiką / atidėtą paleidimą.

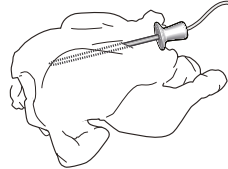
Pasibaigus ciklui palaukite kol orkaitė atvės, tada iššluostykite likusį vandenį ir pradėkite ją valyti šiltu vandeniu sudrėkinta kempine (valymo rezultatai nebus geri, jei užtruksite daugiau nei 15 minučių).

Atkreipkite dėmesį: negalima nustatyti valymo ciklo trukmės ir temperatūros

## MĖSOS ZONDO NAUDOJIMAS (JEI YRA)

Pridedamu mėsos zondų kepdami galite tiksliai išmatuoti vidinę maisto temperatūrą. Mėsos zondą galima naudoti tik veikiant tam tikroms kepimo funkcijoms (standartinei, priverstinio oro srauto, standartinio kepimo, intensyvaus kepintuvo, „6<sup>th</sup> Sense“ mėsos kepimo ir „6<sup>th</sup> Sense Maxicooking“).

Norint pasiekti geriausių gaminimo rezultatų, labai svarbu tiksliai įdėti zondą. Iki galo įstatykite zondą ten, kur daugiausia mėsos, toliau nuo kaulų ir riebalų.





Gaminant paukštieną, zondas turėtų būti įkišamas įstrižai, į krūtinės vidurį, kad jo galiukas neliktų ertmėje. Jeigu mėsa netolygiaus storio, prieš išimdami iš orkaitės patikrinkite, ar ji gerai iškepė. Zondo galą įkiškite į skylę, esančią dešinėje orkaitės ertmės sienelėje.





Kai mėsos zondas įstatomas orkaitės viduje, pasigirsta signalas, o ekrane parodoma piktograma ir nustatyta temperatūra.


Jei mėsos zondą įstatysite pasirinkdami funkciją, ekrane bus rodoma numatytoji mėsos zondo temperatūra.




Paspauskite , kad įjungtumėte nustatymus. Pasukite rankenėlę ir nustatykite numatytą mėsos zondo temperatūrą. Paspauskite  ir patvirtinkite. Pasukite rankenėlę ir nustatykite orkaitės temperatūrą.




Paspauskite  arba , kad patvirtintumėte ir paleistumėte kepimo ciklą. Vykdamas kepimo ciklą ekrane rodoma numatoma mėsos zondo temperatūra. Kai mėsoje pasiekama numatoma temperatūra, kepimo ciklas sustabdomas, o ekrane parodoma „End“ (Baigta). Jei ekrane pasirodžius pranešimui „End“ (Baigta) norite pradėti gaminimą iš naujo, sukdami rankenėlę galite sureguliuoti numatomą mėsos zondo temperatūrą (kaip aprašyta anksčiau). Paspauskite  arba , kad patvirtintumėte ir pradėtumėte gaminimo ciklą iš naujo.

Atkreipkite dėmesį: jei gaminimo ciklo metu naudojamas zondas, galima pasukti rankenėlę ir pakeisti numatytą mėsos zondo temperatūrą. Paspauskite  ir sureguliuokite orkaitės temperatūrą.

Mėsos zondą įstatyti galima bet kada, net ir vykdamas kepimo ciklą. Tokiu atveju būtina iš naujo nustatyti kepimo funkcijos parametrus.

Jei mėsos zondas nėra tinkamas naudoti su tam tikra funkcija, orkaitė išjungs kepimo ciklą ir pasigirs įspėjamas signalas. Tokiu atveju atjunkite mėsos zondą arba paspauskite , kad nustatytumėte kitą funkciją. Pradžios atidėjimo ir įkaitinimo funkcijos negali būti naudojamos su mėsos zondų.

## MYGTUKŲ UŽRAKTAS

Jei norite užrakinti mygtukus, paspauskite ir palaikykite 5 sek. .



Pakartokite šį veiksmą, kai norėsite mygtukus atrakinti.

Atkreipkite dėmesį: Mygtukų užraktą galima suaktyvinti ir gaminimo metu.

Saugumo sumetimais orkaitę galima išjungti bet kada palaikius nuspaustą mygtuką .

# PATARIMAI

## KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

## KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

Naudodami „Priverstinio oro srauto“ funkciją, patiekalus, kuriems reikalinga ta pati temperatūra, galite gaminti vienu metu (pavyzdžiui: žuvį ir daržoves), naudodami skirtingas lentynas. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

## MĖSA

Naudokite bet kurį orkaitės padėklą arba karščiui atsparią lėkštę, tinkamą mėsos gabalo, kurį kepsite, dydžiui. Jei ke pate kepsnį, į prikaistuvio apačią geriausiai įpilti sultinio ir gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji prisipildytų aromato. Atminkite, kad gaminimo metu susidaro garai. Kai kepsnys bus iškepęs, 10–15 minučių jį palikite orkaitėje arba suvynioję į aliuminio foliją.

Jeigu mėsą norite kepti ant grotelių, parinkite vienodo storio pjaustinius, kad jie visi vienodai iškeptų. Labai storus mėsos gabalus reikia kepti ilgiau. Tam, kad mėsos išorė nesudegtų, grotelių lentyną perkeltite į žemesnį lygį, kad maistas būtų toliau nuo kepintuvo. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite. Atidarydami dureles būkite atsargūs, nes gali išsiveržti garai.

Norint surinkti gaminimo metu susidariusias sultis, rekomenduojama tiesiai po grotelėmis, ant kurių dedamas maistas, padėti surinkimo padėklą, kuriame įpilta pusė litro vandens. Prireikus, vandens papildykite.

## DESERTAI

Skanius desertus gaminkite tik vienoje lentynoje naudodami konvekcinę funkciją.

Naudokite tamsaus metalo kepimo skardas ir jas visada dėkite ant pateikiamos grotelių lentynos. Jei norite gaminti keliose lentynose, pasirinkite priverstinio oro srauto funkciją ir kepimo skardas ant lentynų išdėliokite nevienodai, kad karšto oro cirkuliacija būtų optimali.

Kai norite patikrinti, ar mielinės tešlos pyragas iškepė, į pyrago centrą įsmeikite medinį dantų krapštuką. Jei krapštuką ištraukus jis yra švarus, tai reiškia, kad pyragas iškepęs.

Jeigu naudojate neprisvylančias kepamąsias skardas, kraštų netepkite sviestu, nes gali būti, kad pyragas kraštuose pakils nevienodai.

Jeigu kepamas kepinys iškyla, kitą kartą kepkite žemesnėje temperatūroje ir pilkite mažiau skysčio arba geriau išmaišykite mišinį. Desertams su drėgnu įdaru (sūrio pyragams arba vaisių pyragams) naudokite konvekcinių kepimo funkciją. Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkeltite į žemesnį lygį ir, prieš dėdami įdarą, pyrago apačią pabarstykite duonos arba biskvito trupiniais.

















































































## PICA

Padėklus sutepkite nedideliu riebalų kiekiu, kad picos pagrindas būtų traškus. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, picą pabarstykite mocarelos sūriu.

## TEŠLOS KILDINIMAS

Prieš tešlą dedant į orkaitę, ją pravartu uždengti drėgnu audiniu. Naudojant šią funkciją, tešlos kildinimo trukmė sutrumpėja maždaug trečdaliu, palyginti su kildinimu kambario temperatūroje (20-25 °C). Pvz., 1 kg picos tešlos kildinamas apie valandą.

# KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	GAMINIMO LAIKAS (min.)	LYGIS IR PRIEDAI
<b>Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai</b>		-	170	30-50	2 
		Taip	160	30-50	2 
		Taip	160	30-50	4 1  
<b>Pyragai su įdaru</b> (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		-	160-200	30-85	3 
		Taip	160-200	35-90	4 1  
<b>Sausainiai / Pyragėliai</b>		-	160-170	20-40	3 
		Taip	150 - 160	20-40	3 
		Taip	150 - 160	20 - 40	4 1  
<b>Bandelės su įdaru</b>		-	180-200	30-40	3 
		Taip	180-190	35-45	4 1  
		Taip	180-190	35 - 45*	5 3 1   
<b>Orinukai</b>		Taip	90	110-150	3 
		Taip	90	130-150	4 1  
		Taip	90	140 - 160*	5 3 1   
<b>Pica</b> (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		-	220-250	20-40	2 
		Taip	220-240	20-40	4 1  
		Taip	220-240	25 - 50*	5 3 1   
<b>Duonos kepalas</b> 0,5 kg		-	180-220	50-70	2 
<b>Duonelė</b>		-	180-220	30-50	3 
<b>Duona</b>		Taip	180-220	30-60	4 1  
<b>Užšaldyta pica</b>		-	250	10-20	2 
		Taip	250	10-20	4 1  
<b>Pikantiški pyragai</b> (daržovių pyragai, apkepai su įdaru)		Taip	180-190	45-60	2 
		Taip	180-190	45-60	4 1  
		Taip	180-190	45 - 70*	5 3 1   
<b>Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai</b>		Taip	190-200	20-30	3 
		Taip	180-190	20-40	4 1  
		Taip	180-190	20 - 40*	5 3 1   
<b>Lazanija / apkepas su sūriu arba vaisiais</b>		-	190-200	40-65	3 
<b>Kepti makaronai / makaronų vamzdeliai su įdaru</b>		-	190-200	25-45	3 



RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	GAMINIMO LAIKAS (min.)	LYGIS IR PRIEDAI
<b>Aviena / Veršiena / Jautiena / Kiauliena</b> 1 kg		-	190–200	60–90	3
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		-	170	110–150	2
<b>Vištiena / Triušiena / Antiena</b> 1 kg		-	200–230	50 - 80 **	3
<b>Kalakutiena / Žąsiena</b> 3 kg		-	190–200	90–150	2
<b>Kepta žuvis / žuvis folijoje</b> (filė, visa)		Taip	180–200	40–60	3
<b>Įdarytos daržovės</b> (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180–200	50–60	2
<b>Skrebučiai</b>		-	3 (aukštas)	3 - 6	5
<b>Žuvies filė, kepsniai</b>		-	2 (vid.)	20 - 30***	4 3
<b>Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai</b>		-	2–3 (vidurinė – aukšta)	15 - 30***	5 4
<b>Keptas viščiukas</b> 1–1,3 kg		-	2 (vid.)	55–70**	2 1
<b>Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg</b>		-	2 (vid.)	35–50**	3
<b>Ėriuko koja / kojos</b>		-	2 (vid.)	60–90**	3
<b>Keptos bulvės</b>		-	2 (vid.)	35–55**	3
<b>Daržovių apkepas</b>		-	3 (aukštas)	10 - 25	3
<b>Visas patiekalas: Vaisių pyragas</b> (5 lygis)/ <b>lazanija</b> (3 lygis)/ <b>mėsa</b> (1 lygis)		Taip	190	40–120*	5 3 1
<b>Lazanija ir mėsa</b>		Taip	200	50 - 120*	4 1
<b>Mėsa ir bulvės</b>		Taip	200	45 - 120*	4 1
<b>Žuvis ir daržovės</b>		Taip	180	30–50	4 1
<b>Įdaryti dideli mėsos gabalai</b>		-	200	80–120*	3
<b>Mėsos pjausniai</b> (triušis, viščiukas, ėriena)		-	200	50 - 120*	3

\* Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

\*\* Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

\*\*\* Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite

Atkreipkite dėmesį: „6th Sense“ funkcija „Pyragaičiai“ naudoja tik viršutinį ir apatinį kaitinimo elementus, be priverstinio oro srauto. Jai nereikia orkaitės įkaitinti.

FUNKCIJOS						
	Standartinis	Kepinimas	Intensyvus kepimas	Priverstinio oro srautas	Konvekcinis kepimas	Eko priverstinio oro srautas
AUTOMATINĖS FUNKCIJOS						
	Troškinimas	Mėsa	Didelių gabalų kepimas	Duona	Pica	Pyragaičiai
PRIEDAI						
	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens

# PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

**Prieš vykdami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.**

**Nenaudokite valymo garais įrangos.**

**Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.**

**Mūvėkite apsaugines pirštines. Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.**

## IŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikroplošto šluoste.

## ORKAITĖS VIDUS

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusius nuo maisto likučių. Norėdami nuvalyti drėgno maisto gaminimo metu susidariusią kondensaciją, palaukite, kol orkaitė atvės, tada valykite šluoste ar kempine.

- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Įjungę „Smart Clean“ funkciją optimaliai nuvalykite vidinius paviršius (jei yra).
- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.
- Norint nuvalyti vidinę viršutinę orkaitės dalį, viršutinį kepintuvo kaitinimo elementą galima nuleisti.

## PRIEDAI

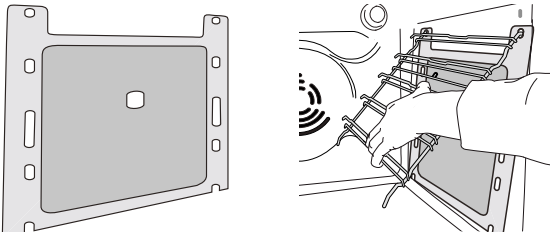
Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

## KATALIZINIŲ ĮDĖKLŲ VALYMAS

(TIK TAM TIKRUOSE MODELIOSE)

Šioje orkaitėje naudojami kataliziniai įdėklai, kurie palengvina kepimo skyriaus valymą, nes yra padengti specialia savaime nusivalančia danga, kuri be viso to yra poringa ir geba sugerti riebalus ir nešvarumus.

Šie įdėklai tvirtinami prie skersinių grotelių. Jei pakeičiate skersinių grotelių padėtį ir vėl jas įstatote, įsitikinkite, kad viršutiniai kabliukai įstatyti į atitinkamas angas įdėkluose.



Norint suaktyvinti katalizinio įdėklo savaiminio valymosi savybes, orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus „Konvekcinio Kepimo“ funkciją. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia.

Palaukite, kol prietaisas atvės, ir tik tada pašalinkite maisto likučius nebraižančia kempine.

Atkreipkite dėmesį: naudojant koroziją sukeliančias ar abrazyvias valymo priemones, kietus šepetėlius, puodų šveitiklius ar orkaitės purškiklius galima pažeisti katalizinių paviršių, dėl ko pablogės jo savaiminio valymosi savybės.

Dėl įdėklų pakeitimo kreipkitės į techninės priežiūros centrą.

## LEMPUTĖS PAKEITIMAS

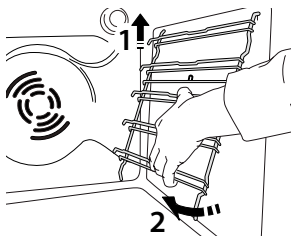
1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.
2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.
3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 25–40 W/230 ~ V, E-14 tipo, T300 °C kaitinamąsias lemputes arba 20–40 W/230 ~ V, G9 tipo, T300 °C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009). Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre.

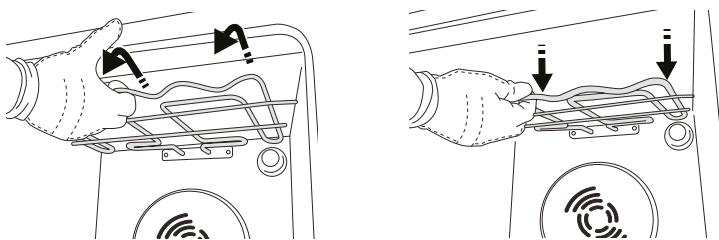
– Jei naudojate halogenines lemputes, nelieskite jų plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

## NULEISKITE VIRŠUTINĮ KAITINIMO ELEMENTĄ (TIK TAM TIKRUOSE MODELIOSE)

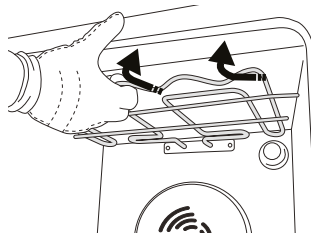
1. Išimkite šoninius lentynų laikiklius.



2. Truputį ištraukite kaitinamąjį elementą ir jį nuleiskite.



3. Norėdami kaitinamąjį elementą grąžinti į pradinę padėtį, jį kelkite šiek tiek traukdami į save; žiūrėkite, kad jis pasidėtų ant šoninių atramų.

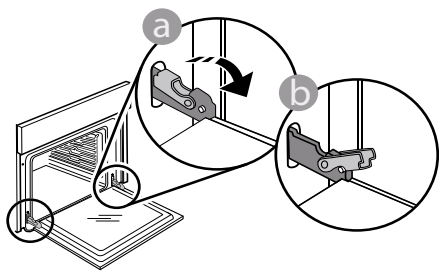


## DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

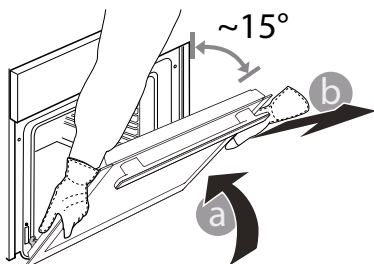
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.

2. Uždarykite dureles.

Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

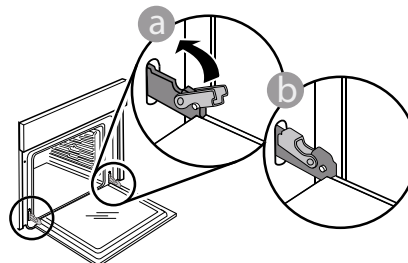


Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

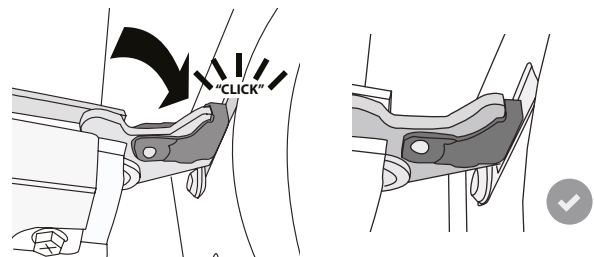


3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fikساتorius į pradinę padėtį; įsitinkinkite, kad juos visiškai nuleidote.



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fikساتoriai yra tinkamoje padėtyje.



5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus. Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

# TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis.	Programinės įrangos problema.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po „F“ raidės.
Ekrane rodomas neaiškus tekstas ir atrodo, kad įrenginys yra sugedęs.	Nustatyta kita kalba.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.

## GAMINIO APRAŠYMAS

📄 [www](http://www.whirlpool.eu) Gaminio duomenų lapą su šio prietaiso energijos sąnaudomis galite atsisiųsti iš „Whirlpool“ svetainės adresu [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## KUR GAUTI NAUDOJIMO IR PRIEŽIŪROS VADOVĄ

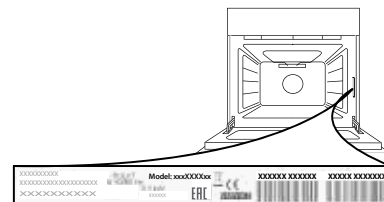
> 📄 [www](http://www.whirlpool.eu) Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite svetainėje [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (galite naudoti šį QR kodą) nurodę gaminio kodą.



> Taip pat galite kreiptis į techninės priežiūros centrą.

## SUSISIEKIMAS SU TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRU

Visą kontaktinę informaciją rasite garantijos sąlygų lankstinuke. Techninės priežiūros centre būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



# PRZEWODNIK UŻYTKOWNIKA



## DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

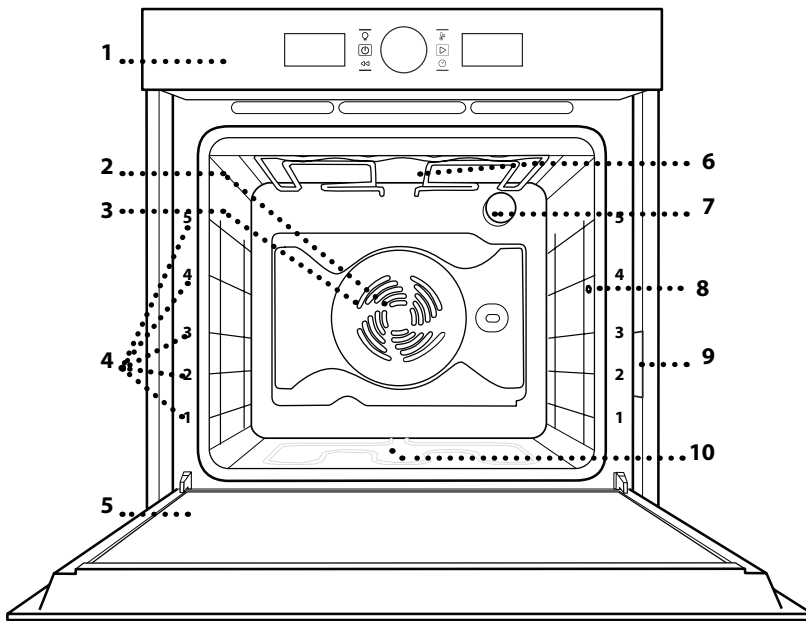
Aby uzyskać bardziej kompleksową pomoc i wsparcie techniczne, prosimy zarejestrować swoje urządzenie na stronie [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



Zasady bezpieczeństwa oraz Instrukcję obsługi i konserwacji urządzenia można pobrać, odwiedzając naszą stronę [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) i postępując zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi na odwrocie tej broszury.

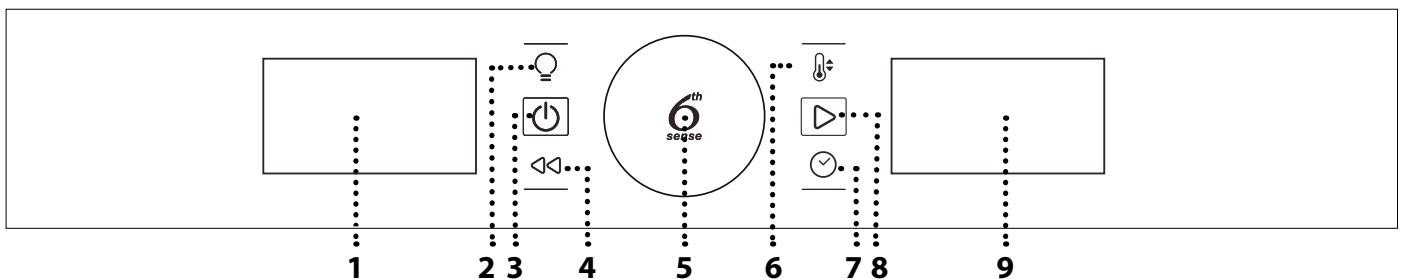
**!** Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie Zasad bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

## OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice pótek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna/grill
7. Oświetlenie piekarnika
8. Miejsce podłączenia sondy do mięsa (jeżeli w wyposażeniu)
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. Dolna grzałka okrągła (niewidoczna)

## PANEL STEROWANIA



### 1. LEWY WYŚWIETLACZ

### 2. ŚWIATŁO

Do włączania i wyłączania oświetlenia.


### 3. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Do włączania lub wyłączania kuchenki mikrofalowej, a także wyłączania lub wstrzymania wykonywania funkcji w dowolnym czasie.

### 4. POWRÓT

Do powracania do poprzedniego menu podczas konfiguracji.

### 5. POKRĘTŁO / 6TH SENSE

Służy do wyboru funkcji i regulacji wszystkich parametrów gotowania. Nacisnąć , aby wybrać, dokonać ustawień, uzyskać dostęp do funkcji oraz parametrów, potwierdzić je oraz rozpocząć program gotowania.

### 6. TEMPERATURA

Aby ustawić temperaturę.

### 7. CZAS

Aby zmienić lub ustawić godzinę lub określić czas gotowania.

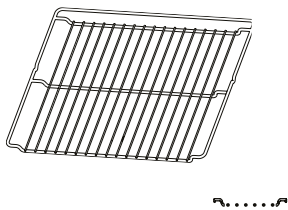
### 8. START

Aby wybierać funkcje i potwierdzać ustawienia.

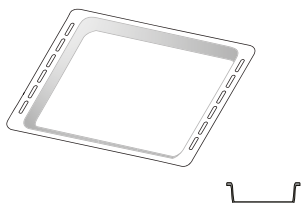
### 9. PRAWY WYŚWIETLACZ

# AKCESORIA

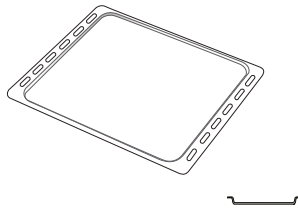
## RUSZT



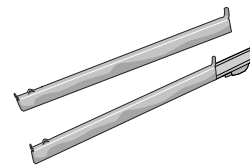
## BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



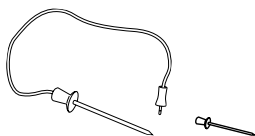
## BLACHA DO PIECZENIA



## WYSUWANE PROWADNICE \* (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)



## SONDA DO MIĘSA (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)



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

## UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt poziomo, wsuwając go po prowadnicach i pilnując, aby strona z zawiniętym brzegiem była 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

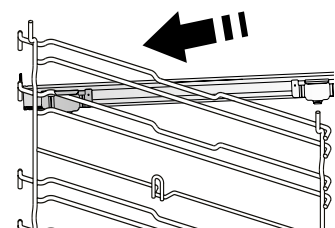
. Aby wyjąć prowadnice półek, należy je podnieść i następnie delikatnie wyciągnąć dolną część z miejsca zamocowania: Teraz można wyjąć prowadnice.

. 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 WYSUWANYCH PROWADNIC

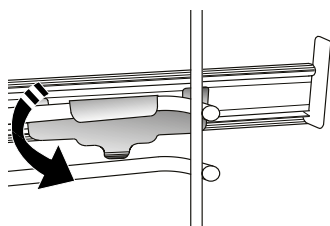
(JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)

Wyjąć z piekarnika prowadnice półek i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych szyn.



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, dociśnij mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdź, czy szyny przesuwają się swobodnie. Powtórz powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.



Uwaga: Szyny przesuwne mogą być zamontowane na dowolnym poziomie.

# FUNKCJE



## KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



## GRILL

Do grillowania kawałków mięsa (antrykotu, szaszłyków, kiełbasek), do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się stosowanie 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.



## TERMOOBIEG

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



## PIECZ. KONWEKCYJNE

Do gotowania mięsa, pieczenia ciast z nadzieniem lub opiekania nadziewanych warzyw na jednej półce. Funkcja ta wykorzystuje łagodny, przerywany obieg powietrza, aby zapobiec nadmiernemu wysychaniu żywności.



## FUNKCJE 6<sup>TH</sup> SENSE



## ZAPIEKANKA

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę zapiekania dań z makaronem.



## MIĘSO

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia mięsa. Funkcja włącza co jakiś czas wentylator na niskich obrotach, aby zapobiec nadmiernemu wysychaniu potrawy.



## MAXI COOKING

Funkcja ta automatycznie wybiera najlepszy tryb przyrządzania potraw i temperaturę pieczenia dużych kawałków mięs (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.



## CHLEB

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pieczywa.



## PIZZA

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pizzy.



## CIASTA KRUCHE

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pizzy.



## FUNKCJE SPECJALNE



## SZYBKE NAGRZEWANIE

W celu szybkiego nagrzania piekarnika. Po zakończeniu funkcji nagrzewania, piekarnik automatycznie użyje funkcji „Konwencjonalne”. Produkty żywnościowe mogą zostać umieszczone w kuchence dopiero po zakończeniu wstępnego nagrzewania.



## TURBOGRILL

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



## WYM. OBIEG ECO\*

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki delikatnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światło kontrolki pozostaje zgaszone przez cały czas gotowania. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.



## UTRZYM. W CIEPLE

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo ugotowanych potraw.



## WYRASTANIE

Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować doskonałą jakość wyrastania, nie należy włączać tej funkcji, kiedy piekarnik jest wciąż gorący po poprzednim cyklu pieczenia.



## SMART CLEAN

(TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

Działanie pary uwalnianej podczas specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia pozwala na łatwe usunięcie zanieczyszczeń oraz resztek potraw. Na dno piekarnika wlać 200 ml pitnej wody i uruchomić funkcję, upewniając się, że piekarnik jest zimny.


\* Funkcja używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014

# PIERWSZE UŻYCIĘ URZĄDZENIA

## 1. USTAWIENIE CZASU


Przy pierwszym uruchomieniu kuchenki należy wybrać język i czas.



Zaczną migać dwie cyfry godzin: Obrócić pokrętkę ustawień, aby wybrać godziny i wcisnąć , aby potwierdzić.




Zaczną migać dwie cyfry minut. Obrócić pokrętkę ustawień, aby wybrać minuty i wcisnąć , aby potwierdzić.

Uwaga: Aby zmienić ustawienie godziny później, wcisnąć i przytrzymać  przez co najmniej jedną sekundę przy wyłączonej kuchence i powtórzyć kroki przedstawione powyżej.


W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zajść potrzeba ponownego ustawienia czasu.

## 2. USTAWIENIA


W razie potrzeby można zmienić domyślną jednostkę miary, temperaturę (°C) oraz prąd znamionowy (16 A).

Przy wyłączonej kuchence, wcisnąć i przytrzymać  przez co najmniej 5 sekund.



Przekręcić pokrętkę, aby wybrać jednostkę miary, następnie wcisnąć , aby zatwierdzić.



Przekręcić pokrętkę, aby wybrać prąd znamionowy, następnie wcisnąć , aby zatwierdzić.

Uwaga: Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16 kW): Jeśli gospodarstwo domowe korzysta z niższego poziomu mocy, trzeba będzie tę wartość zmniejszyć (13 A).

## 3. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne.

Dlatego przed przystąpieniem do pieczenia potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.


Należy wyjąć z komory piekarnika wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić włączony na około jedną godzinę, najlepiej przy użyciu funkcji z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piecz. konwekcyjne”).


Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

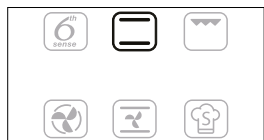
Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.


# CODZIENNA EKSPLOATACJA

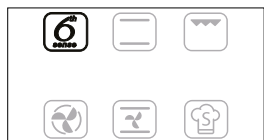
## 1. WYBÓR FUNKCJI


Jeżeli kuchenka jest wyłączona, na wyświetlaczu pokazany jest tylko bieżący czas. Nacisnąć i przytrzymać , aby włączyć piekarnik.

Zmieniając ustawienia pokrętką zapoznać się z głównymi funkcjami dostępnymi na wyświetlaczu z lewej strony. Wybrać odpowiednią opcję i wcisnąć .



Aby wybrać szczegółowe opcje funkcji (jeżeli są dostępne), wybrać główną funkcję, a następnie wcisnąć , aby zatwierdzić i przejść do menu funkcji.



Zmieniając ustawienia pokrętką zapoznać się z opcjami funkcji dostępnymi na wyświetlaczu z lewej strony. Wybrać odpowiednią opcję i wcisnąć , aby zatwierdzić wybór.


## 2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji można zmienić jej ustawienia.

Na wyświetlaczu będą pojawiać się kolejno ustawienia, które można zmieniać.

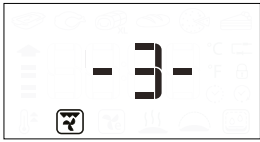
### TEMPERATURA/POZIOM GRILLA




Jeżeli na ekranie miga ikonka °C/°F, zmienić wartość za pomocą pokrętki, a następnie wcisnąć , aby zatwierdzić wybór i kontynuować zmianę ustawień kolejnych parametrów (o ile to możliwe).

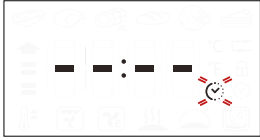




Jednocześnie istnieje możliwość ustawiania poziomu funkcji grilla (3 = wysoka, 2 = średnia, 1 = niska).




Uwaga: Po uruchomieniu funkcji można zmienić ustawienia temperatury lub poziomu funkcji grilla wciskając  lub za pomocą pokrętki.



#### CZAS TRWANIA



Gdy na ekranie miga ikona , użyć pokrętki regulacji, aby ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .


Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli chce się piec w trybie ręcznym: Nacisnąć , aby potwierdzić i rozpocząć wykonywanie funkcji.

W tym przypadku nie można ustawić czasu zakończenia pieczenia za pomocą zaprogramowania opóźnionego startu.


Uwaga: Można zmienić ustawiony w trakcie pieczenia czas, naciskając : Obrócić pokrętkę ustawień, aby wybrać godziny i wcisnąć , aby potwierdzić.

#### USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPÓŹNIONY START

Dla wielu funkcji po ustawieniu czasu pieczenia można opóźnić włączenie się funkcji poprzez zaprogramowanie czasu jej zakończenia.

Jeżeli możliwa jest zmiana czasu zakończenia, na wyświetlaczu pojawi się przewidywana godzina zakończenia funkcji, a ikonka danej funkcji  miga.






W razie potrzeby, obrócić pokrętkę ustawień, aby ustawić czas zakończenia pieczenia, następnie wcisnąć , aby potwierdzić i uruchomić funkcję.

Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upływie czasu obliczonego tak, aby cykl pieczenia zakończył się o ustawionej godzinie.




Uwaga: Programowanie czasu opóźnienia rozpoczęcia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania. Piekarnik osiągnie żądaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia.

Podczas oczekiwania można zmienić ustawienia czasu zakończenia funkcji za pomocą pokrętki.

Wcisnąć  lub , aby zmienić ustawienia temperatury i czasu gotowania. Nacisnąć , aby potwierdzić po zakończeniu funkcji.

Uwaga: Funkcja opóźnienia startu nie jest dostępna dla funkcji Grill i Turbo Grill.

### 3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Po wprowadzeniu wszystkich żądanych ustawień nacisnąć , aby włączyć funkcję.

Aby wstrzymać wykonywanie bieżącej funkcji, w dowolnym momencie można nacisnąć i przytrzymać .


### 4. NAGRZEWANIE

Niektóre funkcje posiadają fazę wstępnego nagrzewania: Po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje, że faza wstępnego nagrzewania jest aktywna.



Kiedy ta faza zostanie zakończona, będzie słychać sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę.



W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, włożyć potrawę do piekarnika, zamknąć drzwiczki i rozpocząć pieczenie wciskając .

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

Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania wstrzyma nagrzewanie piekarnika.


Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania.

Zawsze można zmienić ustawienie żądanej temperatury za pomocą pokrętki.

### 5. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

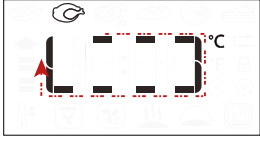


Aby wydłużyć czas gotowania bez zmiany ustawień, ustawić nowy czas za pomocą pokrętki i wcisnąć .

## . FUNKCJE 6<sup>th</sup> SENSE

### PRZYWRACANIE TEMPERATURY

Jeżeli temperatura wewnątrz piekarnika spada podczas cyklu gotowania z uwagi na otwarte drzwiczki, zostanie automatycznie uruchomiona specjalna funkcja przywracająca pierwotną temperaturę. Podczas tego procesu na wyświetlaczu, do chwili uzyskania zadanej temperatury będzie widoczny animowany obraz „węża”.



Podczas cyklu gotowania czas gotowania zostanie wydłużony o czas, w którym drzwi były otwarte, aby zagwarantować najlepsze wyniki procesu.

## . FUNKCJE SPECJALNE

### SMART CLEAN

Aby włączyć funkcję „Smart Clean”, przy zimnym piekarniku, rozprószyć 200 ml wody na dnie komory piekarnika, a następnie zamknąć drzwiczki.

Wejść w funkcje specjalne i obrócić pokrętkę, aby wybrać z menu. Następnie nacisnąć , aby potwierdzić.

Nacisnąć , aby natychmiast rozpocząć cykl czyszczenia lub nacisnąć , aby ustawić czas zakończenia/opóźniony start.

Po zakończeniu cyklu, zostawić piekarnik do wystygnięcia i usunąć z piekarnika pozostałą wodę, a następnie rozpocząć czyszczenie przy użyciu gąbki zwilżonej gorącą wodą (ponad 15-minutowe opóźnienie może zmniejszyć skuteczność czyszczenia).

Uwaga: Czas trwania cyklu czyszczenia nie może być ustawiany.

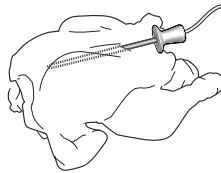
## . KORZYSTANIE Z SONDY DO MIĘSA (JEŚLI W WYPOSAŻENIU)

Sonda do mięsa pozwala mierzyć dokładną temperaturę wewnątrz potrawy podczas pieczenia.

Sonda do mięsa może być używana tylko z niektórymi funkcjami pieczenia (Konwencjonalne, Termoobieg, Pieczenie konwekcyjne, Turbo Grill, 6th Sense Mięso i 6th Sense Maxicooking).



Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, konieczne jest właściwe umieszczenie sondy. Wsunąć sondę w najbardziej mięsistą część mięsa, omijając kości i tłuszcz.



W przypadku drobiu wsunąć sondę z boku, w środek piersi, uważając, aby końcówka nie wystawała w pustej przestrzeni. W przypadku mięsa o nieregularnej grubości, należy przed wyjęciem z piekarnika sprawdzić, czy zostało poprawnie wypieczone.

Podłączyć końcówkę sondy do złącza w otworze w ścianie piekarnika, po prawej stronie.

Po podłączeniu sondy do gniazdka w piekarniku, włącza się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się ikona i docelowa temperatura. Jeżeli sonda do mięsa zostanie podłączona podczas wyboru funkcji, wyświetlacz przełączy się na domyślną docelową temperaturę sondy do mięsa.



Nacisnąć aby rozpocząć ustawianie. Obrócić pokrętkę, aby ustawić docelową temperaturę sondy do mięsa. Nacisnąć , aby potwierdzić. Obrócić pokrętkę, aby ustawić temperaturę komory piekarnika.



Nacisnąć lub aby potwierdzić i zacząć cykl pieczenia.

Podczas cyklu pieczenia, na wyświetlaczu jest pokazywana docelowa temperatura sondy do mięsa. Gdy mięso osiągnie docelową temperaturę, cykl pieczenia zakończy się, a na wyświetlaczu pojawi się napis „Koniec”.

Aby ponownie uruchomić cykl pieczenia z pozycji „Koniec”, poprzez obracanie pokrętki można ustawić docelową temperaturę sondy do mięsa, tak jak pokazano powyżej. Nacisnąć lub , aby potwierdzić i ponownie uruchomić cykl pieczenia.

Uwaga: w trakcie cyklu pieczenia z użyciem sondy do mięsa, można obrócić pokrętkę, aby zmienić docelową temperaturę sondy do mięsa. Nacisnąć aby ustawić temperaturę w komorze piekarnika.

Sonda do mięsa może zostać włożona w dowolnym momencie, również podczas cyklu pieczenia. W takim przypadku, konieczne jest ponowne ustawienie parametrów funkcji pieczenia.

Jeżeli sonda do mięsa nie może zostać wykorzystana przy danej funkcji, piekarnik wyłączy cykl pieczenia i włączony zostanie sygnał dźwiękowy alarmu. W takim przypadku, należy odłączyć sondę do mięsa lub nacisnąć aby ustawić inną funkcję. Sonda do mięsa nie może być wykorzystywana przy opóźnieniu startu i w fazie wstępnego nagrzewania.

## . BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Aby zablokować klawiaturę, wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej 5 sekund.



Powtórzenie tej procedury spowoduje zdjęcie blokady klawiatury.

Uwaga: Blokada klawiatury może być także uruchomiona podczas gotowania. Ze względów bezpieczeństwa, w każdym momencie można ją wyłączyć, wciskając

## PRAKTYCZNE PORADY

### JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępного. 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.

### MIĘSO

Można stosować dowolne blachy lub naczynia żaroodporne, dopasowane do rozmiarów pieczonego mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości rosołu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Należy pamiętać, że w trakcie tej operacji jest wytwarzana para. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10–15 min lub zawinąć w folię aluminiową.

Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube kawałki mięsa wymagają dłuższego pieczenia. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia. Ostrożnie otworzyć drzwi, ponieważ z urządzenia może wydostać się gorąca para.

Zaleca się stosowanie tacy, na której będą gromadzić się ściekające soki — należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym grillowane są produkty. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

### DESERY

Delikatne desery należy piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencjonalnego tylko na jednym poziomie.

Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Do pieczenia na kilku poziomach należy wybierać funkcję termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.

Aby sprawdzić, czy ciasto jest już gotowe, wsunąć drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.

Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę.

W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.

Jeśli wypiek „pęcznieje” podczas pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę i rozważyć zmniejszenie ilości dodawanego płynu lub łagodniejsze mieszanie ciasta.

Ciasta z soczystym nadzieniem lub dodatkami (takimi jak serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „Piecz. Konwekcyjne”. Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższej półki i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

















































































### PIZZA

Lekko nasmarować blachę tłuszczem, aby spód pizzy był bardziej chrupiący. Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia ułożyć na pizzy mozzarellę.

### WYRASTANIE

Przed umieszczeniem ciasta w piekarniku, zaleca się przykrycie go wilgotną ściereczką. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu z czasem wyrastania w temperaturze pokojowej (20–25 °C). Czas wyrastania ciasta na pizzę to mniej więcej godzina na 1 kg ciasta.

# TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE.	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
<b>Ciasta drożdżowe / biszkopty</b>		-	170	30 - 50	2 
		Tak	160	30 - 50	2 
		Tak	160	30 - 50	4 1  
<b>Ciasta z nadzieniem</b> (sernik, strucla, szarlotka)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Tak	160 - 200	35 - 90	4 1  
<b>Herbatniki / ciasteczka</b>		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Tak	150 - 160	20 - 40	3 
		Tak	150 - 160	20 - 40	4 1  
<b>Ptysie</b>		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Tak	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Tak	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
<b>Bezy</b>		Tak	90	110 - 150	3 
		Tak	90	130 - 150	4 1  
		Tak	90	140 - 160*	5 3 1   
<b>Pizza</b> (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Tak	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Tak	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
<b>Bochenek chleba</b> 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
<b>Mały chleb</b>		-	180 - 220	30 - 50	3 
<b>Chleb</b>		Tak	180 - 220	30 - 60	4 1  
<b>Mrożona pizza</b>		-	250	10 - 20	2 
		Tak	250	10 - 20	4 1  
<b>Tarta mięsno-warzywna</b> (tarta warzywna, quiche)		Tak	180 - 190	45 - 60	2 
		Tak	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Tak	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   
<b>Nadziewane ciasto francuskie / przekąski z ciasta ptysiowego</b>		Tak	190 - 200	20 - 30	3 
		Tak	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Tak	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   
<b>Lazania/flan</b>		-	190 - 200	40 - 65	3 
<b>Zapiekanka makaronowa/cannelloni</b>		-	190 - 200	25 - 45	3 

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE.	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Jagnięcina / cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórką 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kurczak / królik / kaczka 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Indyk / gęś 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Ryba pieczona / potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	180 - 200	40 - 60	3
Nadziew. warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (Wysoka)	3 - 6	5
Filety / kawałki ryb		-	2 (Środkowa)	20 - 30***	4 3
Kiełbaski / szaszłyki / żeberka / hamburgery		-	2 - 3 (Środkowa - Wysoka)	15 - 30***	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2 (Środkowa)	55 - 70**	2 1
Krwisty rostbef 1 kg		-	2 (Środkowa)	35 - 50**	3
Udziec jagnięcy / golonka		-	2 (Środkowa)	60 - 90**	3
Pieczone ziemniaki		-	2 (Środkowa)	35 - 55**	3
Zapiekanka warzywna		-	3 (Wysoka)	10 - 25	3
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ lasagne (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagne i mięso		Tak	200	50 - 120*	4 1
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 120*	4 1
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50	4 1
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa		-	200	80 - 120*	3
Kawałki mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)		-	200	50 - 120*	3

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

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

\*\*\* Obrócić potrawy w połowie czasu pieczenia.

Uwaga: W trakcie używania funkcji 6th Sense „Ciasta kruche” wykorzystywane są tylko górne i dolne grzałki, bez termoobiegu. Nie wymaga nagrzewania wstępnego.

FUNKCJE						
	Statyczne	Grill	Turbo Grill	Termoobieg	Piecz. konwekcyjne	Eco termoobieg
FUNKCJE USTAWIANE AUTOMATYCZNIE						
	Zapiekanka	Mięso	Pieczenie maxi	Chleb	Pizza	Ciasta kruche
AKCESORIA						
	Ruszt	Taca lub forma do ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napelniona 500 ml wody	

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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 powierzchnię urządzenia.

Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania.

## POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

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

## POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

• Po każdym użyciu pozostawić kuchenkę do schłodzenia, a następnie oczyścić, najlepiej jeżeli urządzenie jest jeszcze ciepłe, i usunąć resztki jedzenia lub plamy. Aby usunąć wilgoć zgromadzoną podczas gotowania produktów o dużej zawartości wody, pozostawić kuchenkę do całkowitego schłodzenia, a następnie osuszyć szmatką lub gąbką.

- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Włączyć funkcję „Smart Clean” dla optymalnego czyszczenia wewnętrznych powierzchni (jeśli dostępna).
- Aby ułatwić sobie czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.
- Górny element grzewczy grilla można obniżyć, aby oczyścić górną płytę piekarnika.

## AKCESORIA

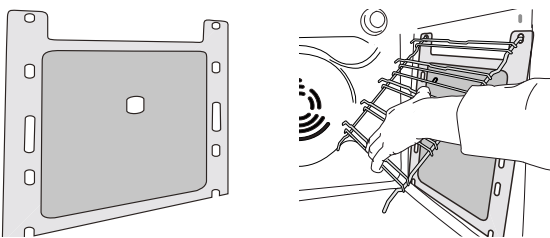
Po każdym użyciu akcesoria należy zanurzyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, używając rękawic kuchennych, jeśli akcesoria są jeszcze gorące. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

## CZYSZCZENIE PANELI KATALITYCZNYCH

(TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

Piekarnik jest wyposażony w specjalne panele katalityczne, ułatwiające czyszczenie komory piekarnika dzięki specjalnej samoczyszczącej powłoce, która jest bardzo 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 „Piec. konwekcyjne”. W tym czasie piekarnik musi być pusty. Następnie pozostawić urządzenie 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 uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących.

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

## WYMIANA ŻARÓWKI

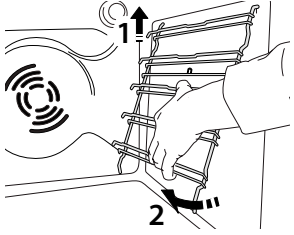
1. Odłączyć urządzenie od zasilania.
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
3. Ponownie podłączyć urządzenie do zasilania.

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

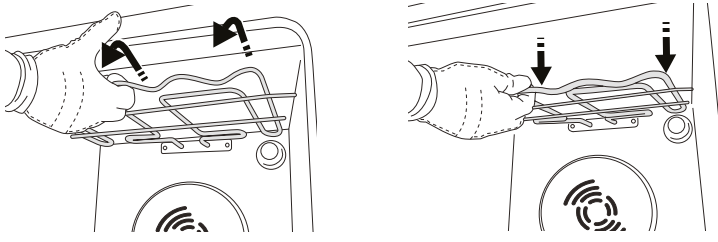
- Jeśli używane są żarówki halogenowe, nie wolno dotykać ich gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

## OBNIŻYĆ GÓRNĄ GRZAŁKĘ (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

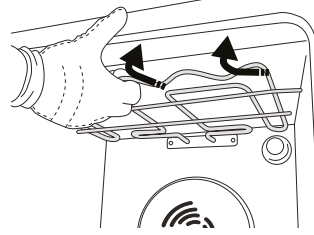
1. Wyjąć boczne prowadnice półek.



2. Lekko wysunąć grzałkę i ją obniżyć.



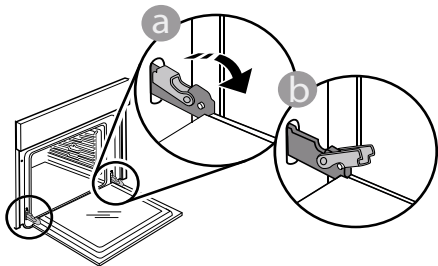
3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



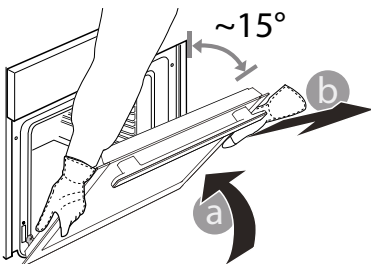
## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

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.



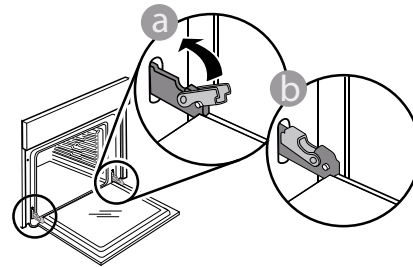
Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.



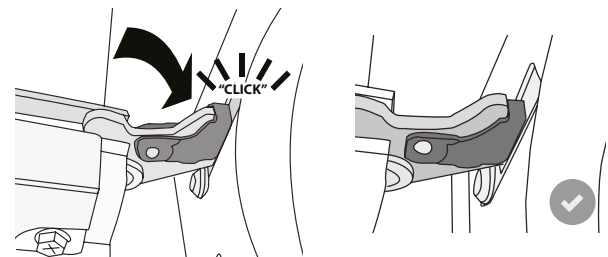
3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokowując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć.

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



Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.




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.


# USUWANIE USTEREK

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy kuchenka jest prawidłowo podłączona do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera.	Problem związany z oprogramowaniem.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”.
Wyświetlacz pokazuje niewyraźny tekst i wygląda na uszkodzony.	Inny zestaw językowy.	Skontaktuj się z najbliższym Centrum Obsługi Posprzedażowej Klienta.

## KARTA PRODUKTU

 [www](http://www.whirlpool.eu) Kartę produktu z parametrami poboru energii dla tego urządzenia można pobrać ze strony internetowej Whirlpool [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## JAK OTRZYMAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I KONSERWACJI URZĄDZENIA

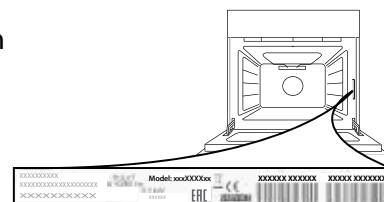
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Instrukcję obsługi i konserwacji można pobrać z naszej strony [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (możliwe jest użycie tego kodu QR), zaznaczając kod produktu.



> Można również skontaktować się z naszym serwisem technicznym dla klientów.

## KONTAKT Z NASZYM SERWISEM TECHNICZNYM

Nasze dane kontaktowe znajdują się w książeczce gwarancyjnej.  
Kontaktując się z naszym serwisem technicznym, należy podać kody z tabliczki znamionowej swojego urządzenia.





# GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ



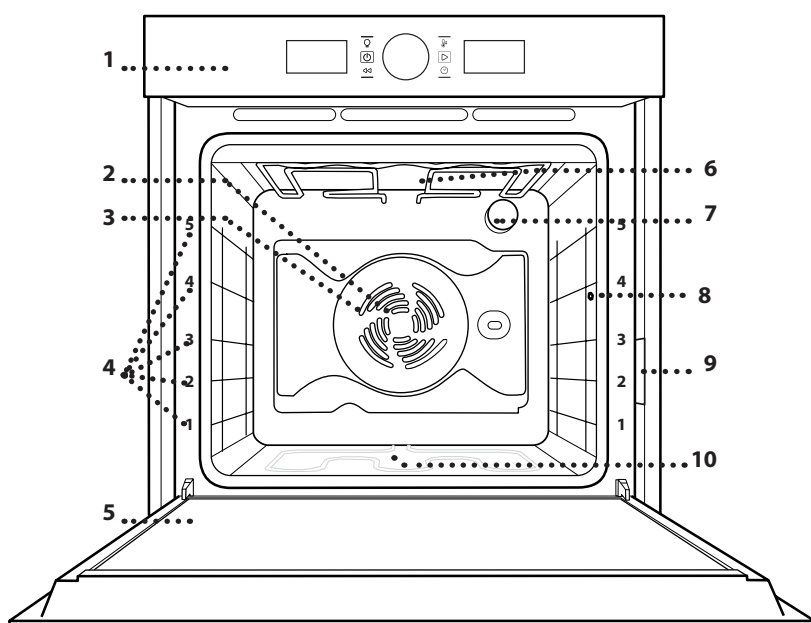
**VĂ MULȚUMIM PENTRU CĂ AȚI  
ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL**  
Pentru a putea beneficia de asistență, vă  
rugăm să vă înregistrați produsul pe  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



Puteți descărca Instrucțiunile privind siguranța și Ghidul de utilizare și întreținere vizitând site-ul nostru web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) și urmând instrucțiunile de pe coperta din spate a acestei broșuri.

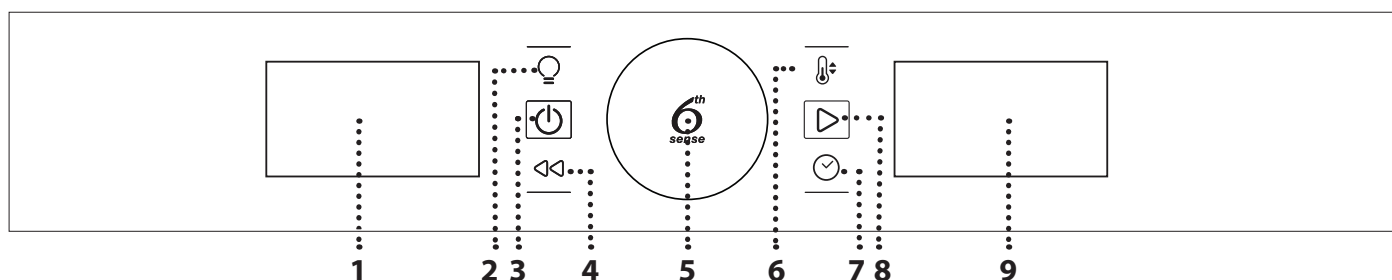
**!** Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

## DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panoul de comandă
2. Ventilator
3. Rezistența circulară (nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Ușă
6. Rezistența superioară/grillul
7. Becul
8. Punct de inserție a sondei pentru carne (dacă intră în dotare)
9. Plăcuța cu datele de identificare (a nu se demonta)
10. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)

## PANOUL DE COMANDĂ



### 1. AFIȘAJUL DIN STÂNGA

#### 2. BEC

Pentru aprinderea/stingerea becului.


#### 3. PORNRE/OPRIRE

Pentru pornirea și oprirea cuptorului, precum și pentru oprirea unei funcții active în orice moment.

#### 4. ÎNAPOI

Pentru revenirea la meniul anterior atunci când se configurează setările.

### 5. SELECTOR ROTATIV / BUTON 6TH SENSE

Rotiți pentru a naviga printre funcții și a regla toți parametrii de preparare. Apăsăți  pentru a selecta, seta, accesa sau confirma funcții sau parametrii și, la final, pentru a porni programul de preparare.

### 6. TEMPERATURĂ

Pentru setarea temperaturii.

### 7. DURATĂ

Pentru setarea sau modificarea timpului și reglarea duratei de preparare.

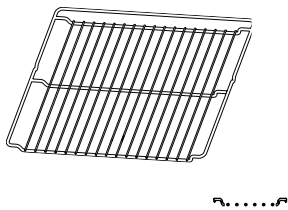
### 8. START

Pentru activarea funcțiilor și pentru confirmarea setărilor.

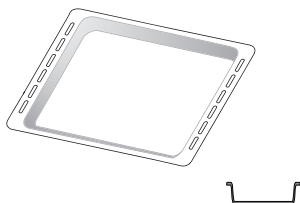
### 9. AFIȘAJUL DIN DREAPTA

# ACCESORII

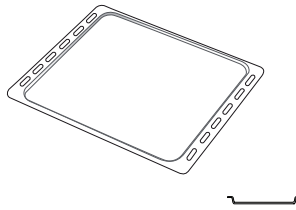
## GRĂȚAR METALIC



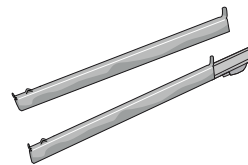
## TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



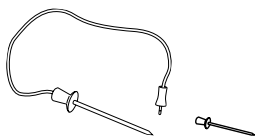
## TAVĂ DE COPT



## GHIDAJE CULISANTE \* (NUMAI LA ANUMITE MODELE)



## SONDA PT CARNE (NUMAI LA ANUMITE MODELE)



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

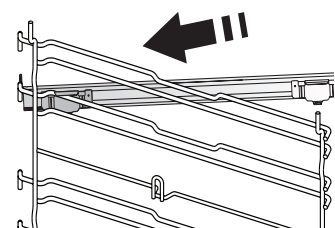
## INTRODUCEREA GRĂȚARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

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 și grătarul metalic.

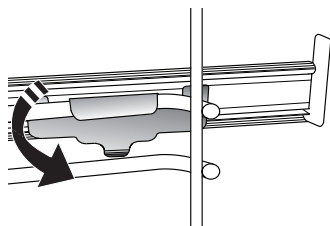
## MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

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



Cuplați clema superioară a șinei pe ghidajul pentru grătar și culisați-o până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție.

Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei spre 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.

## 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.

# FUNCȚII



## CONVENȚIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.



## GRILL

Pentru a frige medallioane, 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.



## AER FORȚAT

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum 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.



## COACERE CONVECȚIE

Pentru prepararea cărnii, coacerea prăjiturilor cu umplutură sau prăjirea legumelor umplute pe un singur nivel. Această funcție permite circulația delicată, intermitentă a aerului pentru prevenirea uscării excesive a alimentelor.



## FUNCȚIILE 6<sup>TH</sup> SENSE



## TOCANĂ

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru diferite tipuri de paste.



## CARNE

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru carne. Această funcție activează intermitent ventilatorul la viteză mică pentru a preveni uscarea excesivă a alimentelor.



## GĂTIT MAXI

Această funcție selectează automat modul optim de preparare și temperatura aferentă pentru frigerea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceți carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Se recomandă să o stropiți din când în când pentru a nu se usca excesiv.



## PÂINE

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pâine.



## PIZZA

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pizza.



## PRODUSE DE PATISERIE

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de prăjitură.



## SPECIAL FUNCTIONS (FUNCȚII SPECIALE)



## PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului. Odată preîncălzirea finalizată, cuptorul va selecta în mod automat funcția „Convențional”. Așteptați finalizarea preîncălzirii înainte de a introduce alimente în cuptor.



## TURBO GRILL

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, rosbif, 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.



## ECO AER FORȚAT \*

Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza ciclul ECO și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.



## MENȚINERE LA CALD

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.



## DOSPIRE

Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.



## SMART CLEAN

### (NUMAI LA ANUMITE MODELE)

Ațiunea 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. Turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și activați funcția atunci când cuptorul este rece.

\* Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

# PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

## 1. SETAREA OREI

Va trebui să setați ora atunci când porniți cuptorul pentru prima dată.



Cele două cifre aferente orei vor începe să clipească: Rotiți butonul pentru a seta ora și apăsați pentru a confirma.



Cele două cifre aferente minutelor vor începe să clipească. Rotiți butonul pentru a seta minutele și apăsați pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Pentru a modifica durata la un moment ulterior, apăsați și mențineți apăsat pentru cel puțin o secundă în timp ce cuptorul este oprit și repetați etapele de mai sus.

După întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică, ar putea fi necesar să setați din nou ora.

## 2. SETĂRI

Dacă este necesar, puteți modifica unitatea de măsurare implicită, temperatura (°C) și curentul nominal (16 A).

Având cuptorul oprit, apăsați butonul timp de cel puțin 5 secunde.

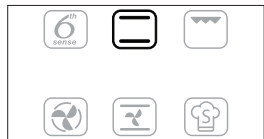


Rotiți butonul de selectare pentru selectarea unității de măsură, apoi apăsați pentru confirmare.

# UTILIZAREA ZILNICĂ

## 1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Când cuptorul este oprit, numai ora este indicată pe afișaj. Apăsați și mențineți apăsat pentru a porni cuptorul. Rotiți butonul pentru a vizualiza funcțiile principale disponibile pe afișajul din partea stângă. Selectați una dintre acestea și apăsați .



Pentru selectarea unei subfuncții (dacă este disponibilă), selectați funcția principală pentru confirmare și accesați meniul funcției.



Rotiți butonul de selectare pentru selectarea curentului nominal, apoi apăsați pentru confirmare.

Vă rugăm să rețineți: Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16 A): Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare (13 A).

## 3. 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 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcție de circulație a aerului (de exemplu „Aer forțat” sau „Coacere convecție”).

Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

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

Rotiți butonul pentru a vizualiza subfuncțiile disponibile pe afișajul din partea dreaptă. Selectați una dintre acestea și apăsați pentru confirmare.

## 2. SETAREA FUNCȚIEI

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia.

Pe afișaj vor fi prezentate secvențial setările care pot fi modificate.


### NIVEL DE TEMPERATURĂ/DE PUTERE PENTRU GRILL



Când pictograma °C/°F clipește pe afișaj, rotiți butonul pentru modificarea valorii, apoi apăsați pentru confirmare și continuați să modificați următoarele setări (dacă este posibil).



De asemenea, puteți seta nivelul de grill (3 = ridicat, 2 = mediu, 1 = redus) în același timp.






Vă rugăm să rețineți: Odată ce funcția a pornit, puteți modifica temperatura sau nivelul de grill apăsând  sau direct rotind butonul.

#### DURATĂ




Când pictograma  clipește pe afișaj, utilizați butonul de reglare pentru a seta durata de preparare dorită și apoi apăsați pe  pentru a confirma.


Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare: Apăsați tasta  pentru a confirma și a activa funcția. În acest caz, nu puteți seta ora de finalizare a preparării prin programarea unei porniri temporizate.

Vă rugăm să rețineți: Puteți regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfășurării procesului de preparare apăsând pe : Rotiți butonul pentru a modifica ora și apăsați  pentru a confirma.

#### SETAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRE TEMPORIZATĂ

În cazul mai multor funcții, odată ce ați setat o durată de preparare, puteți amâna pornirea funcției prin programarea orei de finalizare a acesteia. Pe afișaj, acolo unde puteți modifica ora de finalizare, va apărea durata de timp preconizată pentru terminarea funcției în timp se pictograma  clipește.






Dacă este necesar, rotiți butonul pentru a seta ora la care doriți să se finalizeze procesul de preparare, apoi apăsați  pentru a confirma și a porni funcția. Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.




Vă rugăm să rețineți: Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului. Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea.


În perioada de așteptare, puteți utiliza butonul pentru a modifica ora de finalizare programată.

Apăsați  sau  pentru a modifica setările privind temperatura și durata de preparare. Apăsați  pentru a confirma momentul finalizării.

Vă rugăm să rețineți: Întârzierea de pornire a funcționalității nu este disponibilă pentru funcțiile Grill și Turbo Grill.

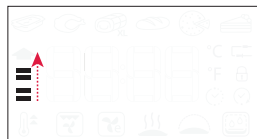
### 3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

Odată aplicate setările necesare, apăsați pe  pentru a activa funcția.

Puteți apăsa și menține apăsat  în orice moment pentru a întrerupe funcția care este activă în mod curent.


### 4. PREÎNCĂLZIREA

Unele funcții includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcția pornită, pe afișaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.



Odată ce această fază este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată.



În acest moment, deschideți ușa, introduceți alimentele în cuptor, închideți ușa și începeți prepararea prin apăsarea .

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

Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe pentru un timp.


Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.

Puteți modifica oricând temperatura pe care doriți să o atingeți utilizând butonul.

### 5. FINALIZAREA PREPARĂRII

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.



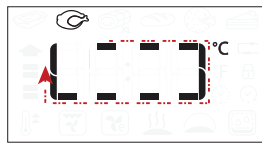
Pentru a prelungi durata de preparare fără modificarea setărilor, rotiți butonul pentru a seta o nouă durată de preparare și apăsați .

## . FUNCȚIILE 6<sup>th</sup> SENSE

### RECUPERAREA TEMPERATURII

Dacă temperatura din interiorul cuptorului scade în timpul ciclului de preparare din cauză că ușa este deschisă, o funcție specială va fi activată automat pentru recuperarea temperaturii inițiale.

În timpul recuperării temperaturii, afișajul indică o animație „șerpuită” până când temperatura setată este atinsă.








În timp ce un ciclul de preparare programat este în curs de desfășurare, pentru a obține rezultate optime, durata de preparare se va mări în funcție de cât timp ușa a fost deschisă.

## . FUNCȚII SPECIALE

### SMART CLEAN

Pentru a activa funcția „Smart Clean” cu cuptorul rece, turnați 200 ml de apă în partea inferioară a cavității cuptorului, apoi închideți ușa cuptorului.

Accesați funcțiile speciale  și rotiți selectorul pentru a selecta  din meniul, apoi apăsați  pentru a confirma.

Apăsați pe  pentru a porni imediat ciclul de curățare sau apăsați pe  pentru a seta ora de finalizare/de pornire cu întârziere.

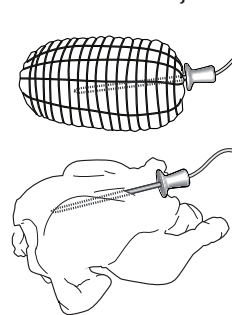
La finalul ciclului, lăsați cuptorul să se răcească și eliminați întreaga cantitate de apă reziduală din interiorul cuptorului și curățați utilizând un burete îmbibat cu apă fierbinte (în cazul amânării curățării cu mai mult de 15 minute, este posibil să nu obțineți rezultate de curățare optime).

Vă rugăm să rețineți: Durata și temperatura ciclului de curățare nu pot fi setate

## . UTILIZAREA SONDEI PENTRU CARNE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Sonda furnizată pentru carne vă permite să măsurați temperatura internă exactă a alimentelor în timpul preparării.

Utilizarea sondei pentru carne este permisă numai în cazul anumitor funcții de preparare (Convențional, Aer forțat, Coacere cu convecție, Turbo Grill, 6th Sense Carne și 6th Sense Maxicooking).





Poziționarea corectă a sondei este extrem de importantă pentru obținerea unor rezultate de preparare perfecte. Introduceți complet sonda în carne, evitând zonele osoase și părțile cu grăsime. Pentru carnea de pasăre, sonda trebuie introdusă pe diagonală, în partea din mijloc a pieptului, având grijă ca vârful să nu ajungă într-o porțiune goală. Dacă gătiți o bucată de carne cu grosime neregulată,

verificați ca aceasta să fie bine coaptă înainte de a o scoate din cuptor. Conectați capătul sondei la orificiul de pe peretele interior din dreapta al cavității. Atunci când sonda pentru carne este introdusă în cavitatea



cuptorului, avertizorul sonor emite o alarmă, iar pe afișaj apare pictograma și temperatura setată. Dacă sonda pentru carne este introdusă în timpul selectării unei funcții, afișajul trece la temperatura





setată în mod implicit a sondei pentru carne. Apăsați  pentru a activa setările. Rotiți selectorul pentru a seta temperatura țintă a sondei pentru carne. Apăsați  pentru a confirma.




Rotiți selectorul pentru a seta temperatura cavității cuptorului.


Apăsați  sau  pentru a confirma și a porni ciclul de preparare.

În timpul ciclului de preparare, afișajul indică temperatura setată a sondei pentru carne. Atunci când carnea atinge temperatura setată, ciclul de preparare se oprește, iar afișajul indică „End” („Finalizare”).


Pentru a reporni ciclul de preparare după afișarea mesajului „End” („Finalizare”), prin rotirea selectorului puteți regla temperatura țintă a sondei pentru carne conform indicațiilor de mai sus. Apăsați  sau  pentru a confirma și reporni ciclul de preparare.

Vă rugăm să rețineți: în timpul ciclului de preparare în care se folosește sonda pentru carne, puteți roti selectorul pentru a modifica temperatura țintă a sondei pentru carne. Apăsați  pentru a regla temperatura cavității cuptorului.

Sonda pentru carne poate fi introdusă oricând, chiar și în timpul unui ciclu de preparare. În acest caz, trebuie să resetați parametrii funcției de preparare.


Dacă sonda pentru carne nu este compatibilă cu o funcție, cuptorul oprește ciclul de preparare, iar avertizorul sonor emite o alarmă. În acest caz, scoateți sonda pentru carne sau apăsați  pentru a seta o altă funcție. Pornirea temporizată și faza de preîncălzire nu sunt compatibile cu sonda pentru carne.

## . BLOCAREA TASTELOR

Pentru a bloca tastatura, apăsați și mențineți apăsat  timp de cel puțin 5 secunde.



Pentru a debloca tastatura, efectuați aceeași procedură.

Vă rugăm să rețineți: Blocarea tastelor poate fi activată în timp ce procesul de preparare este în deplină desfășurare. Din motive de siguranță, cuptorul poate fi oprit în orice moment apăsând butonul .

# RECOMANDĂRI UTILE

## CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite 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 gătite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesorii din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri 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.

## GĂTITUL SIMULTAN 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 niveluri diferite. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

## CARNE

Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru mărimea bucății de carne pe care o veți găti. Când preparați fripturi, adăugați în tavă supă de carne, stropind carnea în timpul procesului de gătit, pentru a obține un gust mai bun. Vă rugăm să țineți cont de faptul că se vor genera aburi în timpul acestei funcționări. Când friptura este gata, lăsați-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.

Când doriți să frigeți carne pe grill, alegeți bucăți de carne cu grosime egală pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâți grătarul metalic, menținând carnea la o distanță mai mare față de grătar. Întoarceți carnea după ce s-au scurs două treimi din durata de coacere. Deschideți ușa cu grijă, deoarece pot ieși aburi.

Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, vă recomandăm amplasarea unei tăvi de colectare a picăturilor, umplută cu jumătate de litru de apă potabilă, direct sub grătarul metalic pe care se află alimentele. Completați cu apă când este necesar.

## DESERTURI

Gătiți deserturi delicate cu funcția Convențional, numai pe un singur nivel.

Folosiți tăvi de copt din metal, de culoare închisă, și așezați-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția „Aer forțat” și amplasați în zigzag pe grătare formele pentru prăjituri, pentru a favoriza circulația aerului cald.

Pentru a verifica dacă un tort dospit s-a copt, introduceți o scobitoare din lemn în centrul tortului. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.

Dacă folosiți tăvi de copt antiaderente, nu ungeți cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.

Dacă preparatul „se umflă” în timpul coacerii, folosiți o temperatură mai scăzută data viitoare și încercați să reduceți cantitatea de lichid adăugat sau să amestecați mai ușor.

Pentru prăjituri cu umpluturi sau ingrediente umede (cum ar fi plăcinta cu brânză sau tartele cu fructe), folosiți funcția „Coacere convecție”. Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și presărați la baza prăjiturii pesmet sau biscuiți sfărâmați înainte de a adăuga umplutura.

















































































## PIZZA

Ungeți puțin tăvile pentru ca blatul pizzei să fie crocant. Presărați mozzarella peste pizza după ce au trecut două treimi din durata de preparare.

## DOSPIRE

Se recomandă să acoperiți întotdeauna cu o lavetă umedă aluatul înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcție, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparație cu dospirea la temperatura camerei (20-25 °C). Durata de dospire pentru pizza este de aproximativ o oră pentru 1 kg de aluat.

# TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ DE PREPARARE (min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
<b>Torturi dospite/pandișpanuri</b>		-	170	30 - 50	2 
		Da	160	30 - 50	2 
		Da	160	30 - 50	4 1  
<b>Prăjituri umplute</b> (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Da	160 - 200	35 - 90	4 1  
<b>Fursecuri/prăjiturile</b>		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Da	150 - 160	20 - 40	3 
		Da	150 - 160	20 - 40	4 1  
<b>Choux à la crème</b>		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Da	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Da	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
<b>Bezele</b>		Da	90	110 - 150	3 
		Da	90	130 - 150	4 1  
		Da	90	140 - 160*	5 3 1   
<b>Pizza</b> (blat subțire, blat pufos, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Da	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Da	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
<b>Franzelă</b> 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
<b>Pâine mică</b>		-	180 - 220	30 - 50	3 
<b>Pâine</b>		Da	180 - 220	30 - 60	4 1  
<b>Pizza congelată</b>		-	250	10 - 20	2 
		Da	250	10 - 20	4 1  
<b>Plăcinte picante</b> (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 60	2 
		Da	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Da	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   
<b>Vol-au-vent/pateuri din aluat de foietaj</b>		Da	190 - 200	20 - 30	3 
		Da	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Da	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   
<b>Lasagna/budinci</b>		-	190 - 200	40 - 65	3 
<b>Paste la cuptor/cannelloni</b>		-	190 - 200	25 - 45	3 



REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ DE PREPARARE (min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Miel/vițel/vită/porc 1 kg		-	190 – 200	60 - 90	3
Friptură de porc cu șorici 2 kg		-	170	110 - 150	2
Pui/iepure/rață 1 kg		-	200 – 230	50 - 80 **	3
Curcan/gâscă 3 kg		-	190 – 200	90 - 150	2
Pește la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	3
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	2
Pâine prăjită		-	3 (Ridicată)	3 – 6	5
Fileuri/medalioane de pește		-	2 (Mediu)	20 - 30***	4 3
Cârnați / frigărui / coaste / hamburgeri		-	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30***	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2 (Mediu)	55 - 70**	2 1
Mușchi de vită, în sânge, 1 kg		-	2 (Mediu)	35 - 50**	3
Pulpă de miel / but		-	2 (Mediu)	60 - 90**	3
Cartofi copti		-	2 (Mediu)	35 - 55**	3
Legume gratinate		-	3 (Ridicată)	10 - 25	3
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5)/lasagna (nivelul 3)/carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagna și carne		Da	200	50 - 120*	4 1
Carne și cartofi		Da	200	45 - 120*	4 1
Pește și legume		Da	180	30 - 50	4 1
Fripturi umplute		-	200	80 – 120*	3
Felii de carne (carne de iepure, carne de pui, carne de miel)		-	200	50 - 120*	3

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

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

\*\*\* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare

Vă rugăm să rețineți: funcția 6th Sense „Produse de patiserie” utilizează exclusiv rezistențele superioară și inferioară, fără circulația forțată a aerului. Aceasta nu necesită preîncălzire.

FUNȚII						
	Convențional	Grill	Turbo Grill	Aer forțat	Coacere convecție	Eco aer forțat
FUNȚII AUTOMATE						
	Tocană	Carne	Gătit Maxi	Pâine	Pizza	Produse de patiserie
ACCESORII						
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/ tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/ tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor/ tavă de copt	Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă

# ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

**Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricărui 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 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

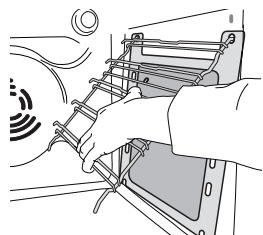
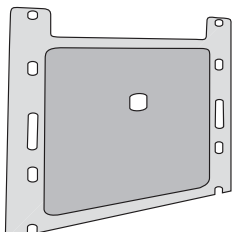
- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul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

## CURĂȚAREA PANOURILOR CATALITICE

(NUMAI LA ANUMITE MODELE)

Acest cuptor este dotat cu panouri 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 re poziționarea și remontarea ghidajelor pentru grătar, asigurați-vă că clemele din partea superioară sunt introduse în orificiile corespunzătoare din panouri.



- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Activați funcția „Smart Clean” pentru curățarea optimă a suprafețelor interne (dacă intră în dotare).
- Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.
- Rezistența superioară a grillului poate fi coborâtă pentru a curăța panoul superior al cuptorului.

## ACCESORII

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.

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 aparatul să se răcească înainte de îndepărtarea oricărui 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

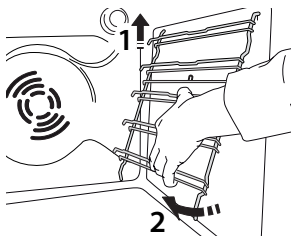
1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
2. Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.
3. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să rețineți: Folosiți numai becuri cu incandescență de 25 - 40 W/230 ~ V, tipuri E-14, T300 °C sau becuri cu halogen de 20 - 40 W/230 ~ V, 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.

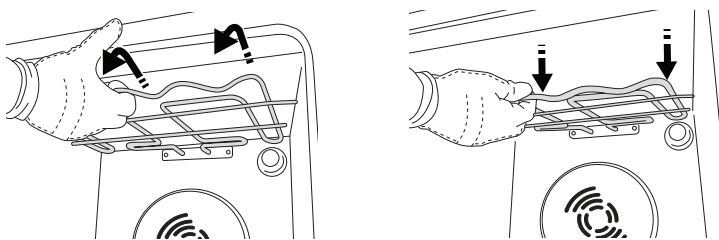
- Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

## COBORÂREA REZISTENȚEI DIN PARTEA SUPERIOARĂ (NUMAI LA ANUMITE MODELE)

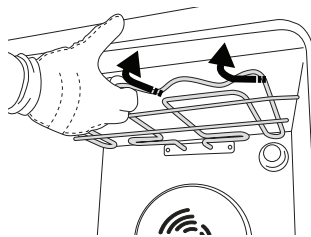
1. Scoateți ghidajele laterale pentru grătar.



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



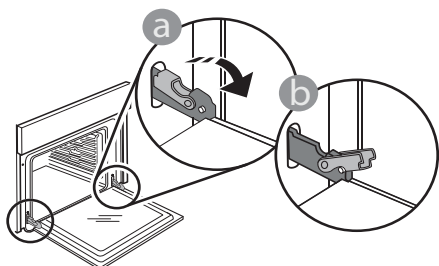
3. Pentru a pune la loc rezistența, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavoastră, având grijă să se sprijine pe suporturile laterale.



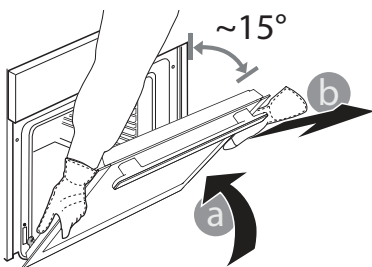
## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

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.

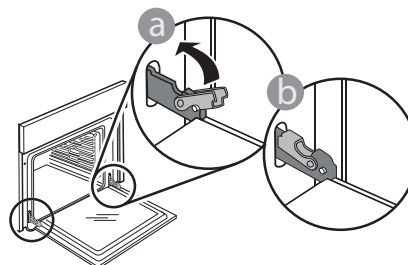


Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

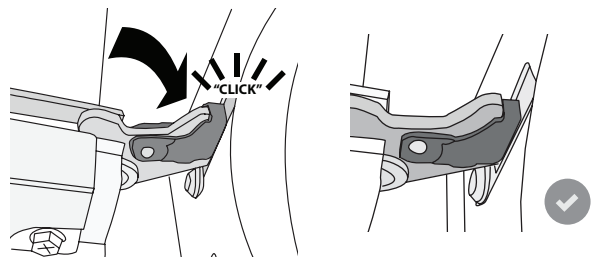


3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

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.




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


# REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Înteruperea curentului electric. 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.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Problemă de software.	Contactați cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare și indicați numărul care urmează litera „F”.
Pe afișaj apare un text neclar, pare să fie o defecțiune.	Alt set de limbi.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți.

## FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Fișa tehnică a produsului, care include datele energetice ale acestui aparat, poate fi descărcată de pe site-ul web Whirlpool [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## OBȚINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

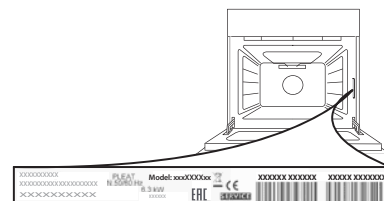
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (poate fi utilizat acest cod QR), specificând codul comercial al produsului.



> Alternativ, puteți să contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

## CONTACTAREA SERVICIULUI NOSTRU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

Detaliile noastre de contact se regăsesc în manualul 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.



400011597553