

DAILY REFERENCE GUIDE

THANK YOU FOR PURCHASING A WHIRLPOOL PRODUCT



To receive more comprehensive help and support, please register your product at www.whirlpool.eu/register

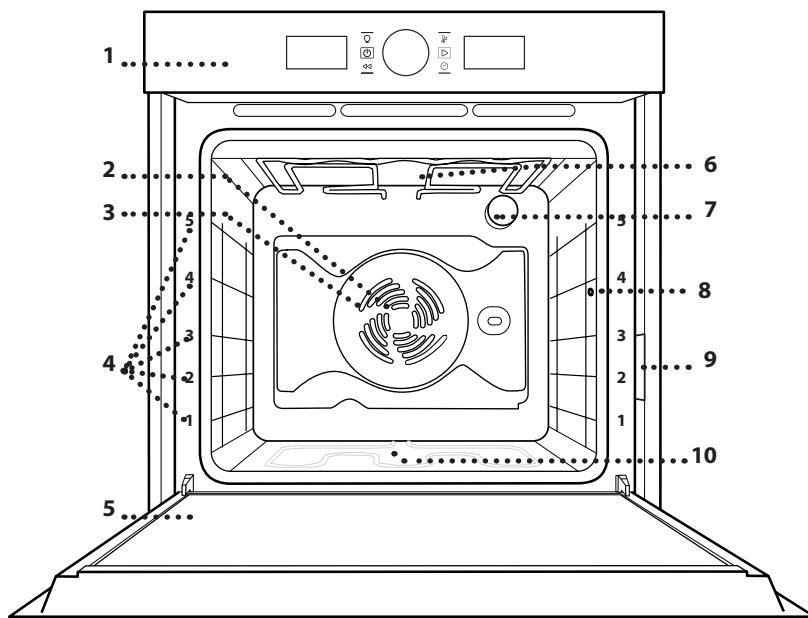


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.whirlpool.eu and following the instructions on the back of this booklet.



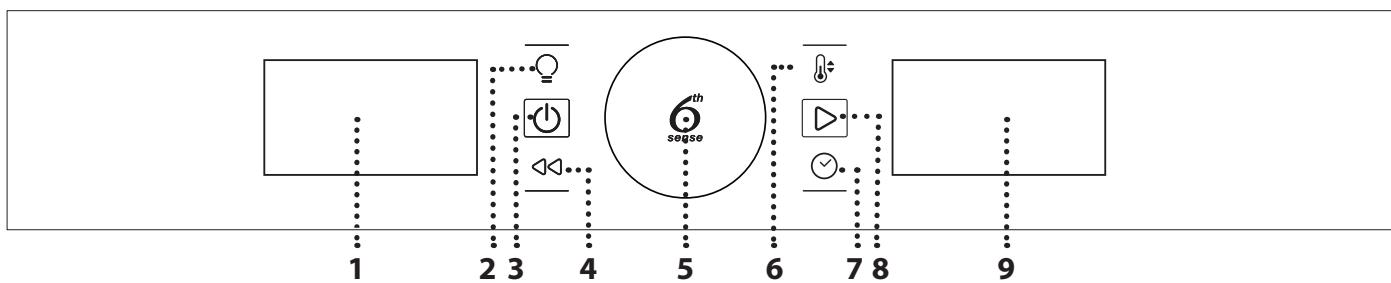
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. LEFT-HAND DISPLAY

2. LIGHT

For switching the lamp on/off.

3. ON/OFF

For switching the oven on and off and for stopping an active function at any time.

4. BACK

For returning to the previous menu when configuring settings.

5. ROTARY KNOB / 6TH SENSE BUTTON

Turn this to navigate through the functions and adjust all of the cooking parameters. Press to select, set, access or confirm functions or parameters and eventually start the cooking program.

6. TEMPERATURE

For setting the temperature.

7. TIME

For setting or changing the time and adjusting the cooking time.

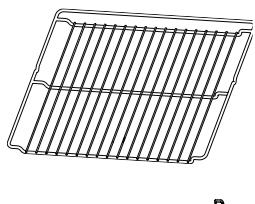
8. START

For starting functions and confirming settings.

9. RIGHT-HAND DISPLAY

ACCESSORIES

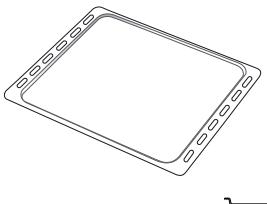
WIRE SHELF



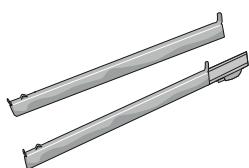
DRIP TRAY



BAKING TRAY

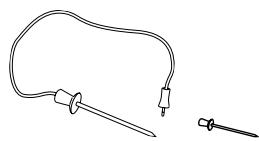


SLIDING RUNNERS * (ONLY IN SOME MODELS)



MEAT PROBE

(ONLY IN SOME MODELS)



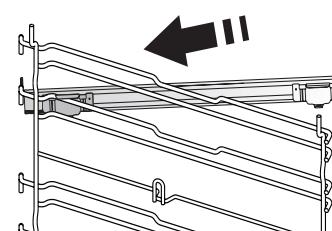
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

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

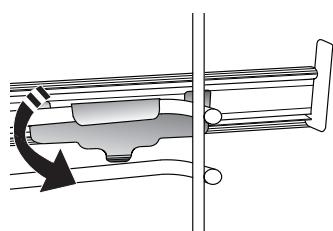
FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.



Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position.

To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



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

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

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

FUNCTIONS

|  CONVENTIONAL |  SPECIAL FUNCTIONS |
|---|--|
|  GRILL For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water. |  FAST PREHEATING For preheating the oven quickly. Once preheating has finished, the oven will select the "Conventional" function automatically. Wait for preheating to finish before placing food in the oven. |
|  FORCED AIR For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another. |  TURBO GRILL For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water. The turnspit (if provided) can be used with this function. |
|  CONVECTION BAKE For cooking meat, baking cakes with fillings or roasting stuffed vegetables on one shelf only. This function uses gentle, intermittent air circulation to prevent food from drying out excessively. |  ECO FORCED AIR* For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked. |
|  6 TH SENSE FUNCTIONS | |
|  CASSEROLE This function automatically selects the best temperature and cooking method for pasta dishes. |  KEEP WARM For keeping just-cooked food hot and crisp. |
|  MEAT This function automatically selects the best temperature and cooking method for meat. This function intermittently activates the fan at low speed to prevent the food from drying out too much. |  RISING For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle. |
|  MAXI COOKING ^{XL} The function automatically selects the best cooking mode and temperature to cook large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out. |  SMART CLEAN (ONLY IN SOME MODELS) The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold. |
|  BREAD This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of bread. | |
|  PIZZA This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of pizza. | |
|  PASTRY CAKES This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of cake. | |

* Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. SET THE TIME

You will need to set the time when you switch on the oven for the first time.



The two digits for the hour will start flashing: Turn the knob to set the hour and press to confirm.



The two digits for the minutes will start flashing. Turn the knob to set the minutes and press to confirm.

Please note: To change the time at a later point, press and hold for at least one second while the oven is off and repeat the steps above.

You may need to set the time again following lengthy power outages.

2. SETTINGS

If required, you can change the default unit of measurement, temperature (°C) and rated current (16 A).

With the oven off, press and hold for at least 5 seconds.



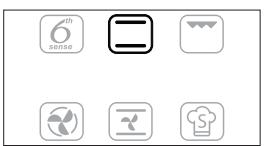
Turn the selection knob to select the unit of measurement, then press to confirm.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

When the oven is off, only the time is shown on the display. Press and hold to switch the oven on.

Turn the knob to view the main functions available on the left-hand display. Select one and press .

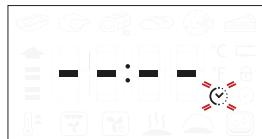


You can also set the grill level (3 = high, 2 = medium, 1 = low) at the same time.



Please note: Once the function has started, you can change the temperature or the grill level by pressing or by turning the knob directly.

DURATION



When the icon flashes on the display, use the adjustment knob to set the cooking time you require and then press to confirm.

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press to confirm and start the function. In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing : Turn the knob to change the hour and press to confirm.

SETTING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time.

Where you can change the end time, the display will show the time the function is expected to finish while the icon flashes.



If necessary, turn the knob to set the time you want cooking to end, then press to confirm and start the function. Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.



Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase. The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

During the waiting time, you can use the knob to change the programmed end time.

Press or to change the temperature and cooking time settings. Press to confirm when finished.

Please note: Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press to activate the function.

You can press and hold at any time to pause the function that is currently active.

4. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature.



At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing .

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

Opening the door during the preheating phase will pause it.

The cooking time does not include a preheating phase.

You can always change the temperature you want to reach using the knob.

5. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



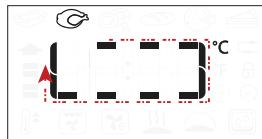
To extend the cooking time without changing the settings, turn the knob to set a new cooking time and press .

. 6th SENSE FUNCTIONS

TEMPERATURE RECOVERY

If the temperature inside the oven decreases during a cooking cycle because the door is opened, a special function will be activated automatically to restore the original temperature.

While the temperature is being restored, the display will show a "snake" animation until the set temperature has been reached.



While a programmed cooking cycle is in progress, the cooking time will be increased according to how long the door was open in order to guarantee best results.

. SPECIAL FUNCTIONS

SMART CLEAN

To activate the "Smart Clean" function, with the oven cold, distribute 200 ml of water on the bottom of the oven cavity, then close the oven door.

Access special functions and turn the knob to select from menu. then press to confirm.

Press to start immediately the cleaning cycle, or press to set the end time/start delayed.

At the end of the cycle, let the oven cooling down and remove any residual water in the oven and start cleaning using a sponge moistened with hot water (cleaning could be compromised if delayed by more than 15 minutes).

Please note: The duration and temperature of cleaning cycle cannot be set

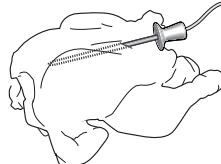
. USING THE MEAT PROBE (IF PRESENT)

The meat probe supplied allows to measure the exact internal temperature of food during cooking.
The meat probe is allowed only in some cooking function (Conventional , Forced Air , Convention Bake , Turbo Grill , 6th Sense Meat and 6th Sense Maxicooking).



It is very important to position the probe accurately in order to obtain perfect cooking results. Insert the probe fully into the fleshiest part of the meat, avoiding bones and fatty parts.

For poultry, the probe should be inserted sideways, in the middle of the breast, taking care to ensure the tip does not end up in a hollow part. In the case of meat with very irregular thickness, check it is cooked properly before removing it from the oven. Connect the end of the probe in the hole located on the right wall of the oven cavity. When the meat



For poultry, the probe should be inserted sideways, in the middle of the breast, taking care to ensure the tip does not end up in a hollow part. In the case of meat with very irregular thickness, check it is

cooked properly before removing it from the oven. Connect the end of the probe in the hole located on the right wall of the oven cavity. When the meat

probe is plugged to the oven cavity, a buzzer sounds and the display shows icon and target temperature. If the meat probe is plugged during the selection of a function, display switches to the default meat probe



target temperature.

Press to start settings. Turn the knob to set the meat probe target temperature. Press to confirm. Turn the knob to set oven cavity temperature.



Press or to confirm and start the cooking cycle.

During cooking cycle, the display shows meat probe target temperature. When the meat reaches the target temperature set, the cooking cycle stops and the display shows "End".

To restart the cooking cycle from "End", by turning the knob it is possible to adjust meat probe target temperature as indicated above. Press or to confirm and restart the cooking cycle.

Please note: during cooking cycle with meat probe it is possible turn the knob to change meat probe target temperature. Press to adjust oven cavity temperature. The meat probe can be inserted at any time, also during a cooking cycle. In this case, it is necessary re-set the cooking function parameters.

If meat probe is incompatible with a function, the oven switch off the cooking cycle and plays an alert buzzer sound. In this case, disconnect the meat probe or press to set another function. Start delayed and preheat phase are not compatible with meat probe.

. KEY LOCK

To lock the keypad, press and hold for at least 5 seconds.



Do this again to unlock the keypad.

Please note: The key lock can also be activated while cooking is in progress.

For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing .

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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

MEAT

Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour. Please note that steam will be generated during this operation. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.

When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking. Take care when opening the door as steam will escape.

To collect the cooking juices, we recommend placing a dripping pan filled with half a litre of drinking water directly underneath the wire shelf on which the food is placed. Top-up when necessary.

DESSERTS

Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only.

Use dark-coloured metal baking pans and always place them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.

To check whether a leavened cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.

If using non-stick baking pans, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.

If the item "swells" during baking, use a lower temperature next time and consider reducing the amount of liquid you add or stirring the mixture more gently.

For desserts with moist fillings or toppings (such as cheesecake or fruit tarts), use the "Convection bake" function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

PIZZA

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

RISING

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). The rising time for pizza starts at around one hour for 1 kg of dough.

COOKING TABLE

| RECIPE | FUNCTION | PREHEAT. | TEMPERATURE (°C) | COOK TIME (Min.) | LEVEL AND ACCESSORIES |
|--|----------|----------|---------------------|---------------------|--------------------------|
| Leavened cakes / Sponge cakes | | - | 170 | 30 - 50 | 2 |
| | | Yes | 160 | 30 - 50 | 2 |
| | | Yes | 160 | 30 - 50 | 4 1 |
| Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie) | | - | 160 - 200 | 30 - 85 | 3 |
| | | Yes | 160 - 200 | 35 - 90 | 4 1 |
| Cookies / Small cakes | | - | 160 - 170 | 20 - 40 | 3 |
| | | Yes | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| | | Yes | 150 - 160 | 20 - 40 | 4 1 |
| Choux buns | | - | 180 - 200 | 30 - 40 | 3 |
| | | Yes | 180 - 190 | 35 - 45 | 4 1 |
| | | Yes | 180 - 190 | 35 - 45* | 5 3 1 |
| Meringues | | Yes | 90 | 110 - 150 | 3 |
| | | Yes | 90 | 130 - 150 | 4 1 |
| | | Yes | 90 | 140 - 160* | 5 3 1 |
| Pizza (Thin, thick, focaccia) | | - | 220 - 250 | 20 - 40 | 2 |
| | | Yes | 220 - 240 | 20 - 40 | 4 1 |
| | | Yes | 220 - 240 | 25 - 50* | 5 3 1 |
| Bread loaf 0,5 kg | | - | 180 - 220 | 50 - 70 | 2 |
| Small bread | | - | 180 - 220 | 30 - 50 | 3 |
| Bread | | Yes | 180 - 220 | 30 - 60 | 4 1 |
| Frozen pizza | | - | 250 | 10 - 20 | 2 |
| | | Yes | 250 | 10 - 20 | 4 1 |
| Savoury pies (vegetable pie, quiche) | | Yes | 180 - 190 | 45 - 60 | 2 |
| | | Yes | 180 - 190 | 45 - 60 | 4 1 |
| | | Yes | 180 - 190 | 45 - 70* | 5 3 1 |
| Vols-au-vent / Puff pastry crackers | | Yes | 190 - 200 | 20 - 30 | 3 |
| | | Yes | 180 - 190 | 20 - 40 | 4 1 |
| | | Yes | 180 - 190 | 20 - 40* | 5 3 1 |
| Lasagne / Flans | | - | 190 - 200 | 40 - 65 | 3 |

| RECIPE | FUNCTION | PREHEAT. | TEMPERATURE (°C) | COOK TIME (Min.) | LEVEL AND ACCESSORIES |
|--|----------|----------|-----------------------|------------------|-----------------------|
| Baked pasta / Cannelloni | | - | 190 - 200 | 25 - 45 | |
| Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg | | - | 190 - 200 | 60 - 90 | |
| Roast pork with crackling 2 kg | | - | 170 | 110 - 150 | |
| Chicken / Rabbit / Duck 1 kg | | - | 200 - 230 | 50 - 80 ** | |
| Turkey / Goose 3 kg | | - | 190 - 200 | 90 - 150 | |
| Baked fish / en papillote (fillets, whole) | | Yes | 180 - 200 | 40 - 60 | |
| Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines) | | Yes | 180 - 200 | 50 - 60 | |
| Toast | | - | 3 (High) | 3 - 6 | |
| Fish fillets / Steaks | | - | 2 (Mid) | 20 - 30*** | |
| Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers | | - | 2 - 3 (Mid - High) | 15 - 30*** | |
| Roast chicken 1-1,3 kg | | - | 2 (Mid) | 55 - 70** | |
| Roast beef rare 1 kg | | - | 2 (Mid) | 35 - 50** | |
| Leg of lamb / Shanks | | - | 2 (Mid) | 60 - 90** | |
| Roast potatoes | | - | 2 (Mid) | 35 - 55** | |
| Vegetable gratin | | - | 3 (High) | 10 - 25 | |
| Complete meal: Fruit tart (level 5)/ Lasagne (level 3)/meat (level 1) | | Yes | 190 | 40 - 120* | |
| Lasagna & Meat | | Yes | 200 | 50 - 120* | |
| Meat & Potatoes | | Yes | 200 | 45 - 120* | |
| Fish & Vegetables | | Yes | 180 | 30 - 50 | |
| Stuffed roasting joints | | - | 200 | 80 - 120* | |
| Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb) | | - | 200 | 50 - 120* | |

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

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

*** Turn food halfway through cooking

Please note: 6th Sense "Pastry Cakes" function uses upper and lower heating elements only, without forced air circulation. It doesn't require preheating.

| FUNCTIONS | | | | | | |
|---------------------|--|--|--|--|--|--|
| AUTOMATIC FUNCTIONS | | | | | | |
| ACCESSORIES | | | | | | |

MAINTENANCE AND CLEANING

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- Activate the "Smart Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces (If present).
- The oven door can be removed to facilitate cleaning .
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven.

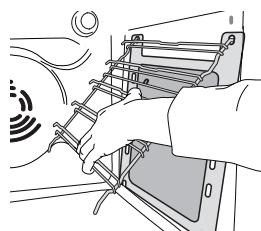
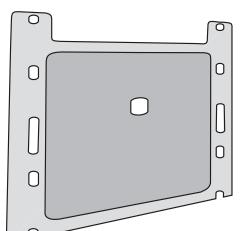
ACCESSORIES

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

CLEANING THE CATALYTIC PANELS

(ONLY IN SOME MODELS)

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



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

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

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

REPLACING THE LIGHT

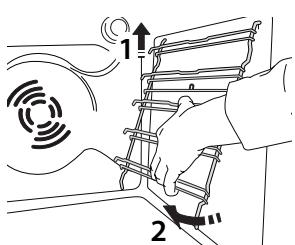
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 25-40 W/230 ~ V types E-14, T300°C incandescent bulbs or 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

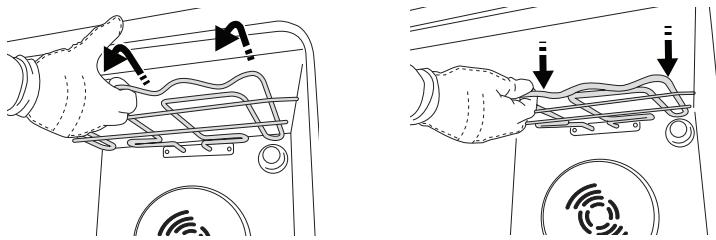
- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

LOWER THE TOP HEATING ELEMENT (ONLY IN SOME MODELS)

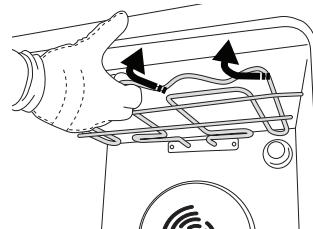
1. Remove the lateral shelf guides.



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



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

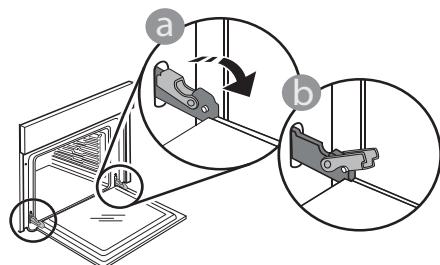


REMOVING AND REFITTING THE DOOR

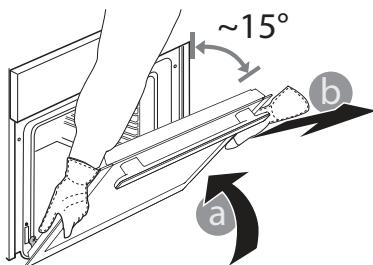
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.

2. Close the door as much as you can.

Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

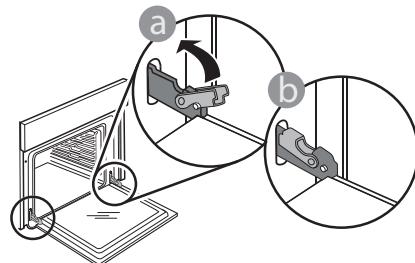


Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

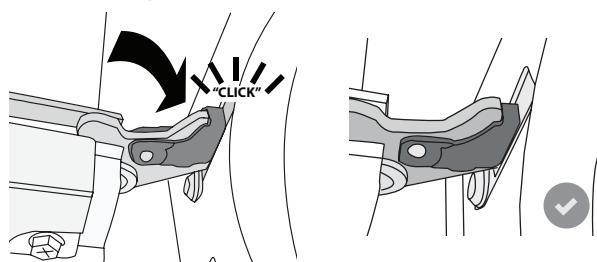


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

TROUBLESHOOTING

| Problem | Possible cause | Solution |
|--|---|---|
| The oven is not working. | Power cut. Disconnection from the mains. | Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists. |
| The display shows the letter "F" followed by a number or letter. | Software problem. | Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F". |

PRODUCT FICHE

 [www](#) The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from Whirlpool website docs.whirlpool.eu

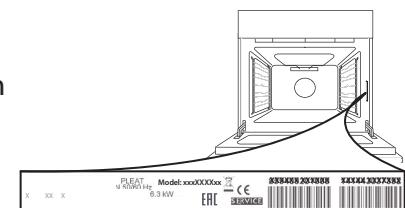
HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

>  [www](#) Download the Use and Care Guide from our website docs.whirlpool.eu (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.

> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

You can find our contact details in the warranty manual. When contacting our Client After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



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.

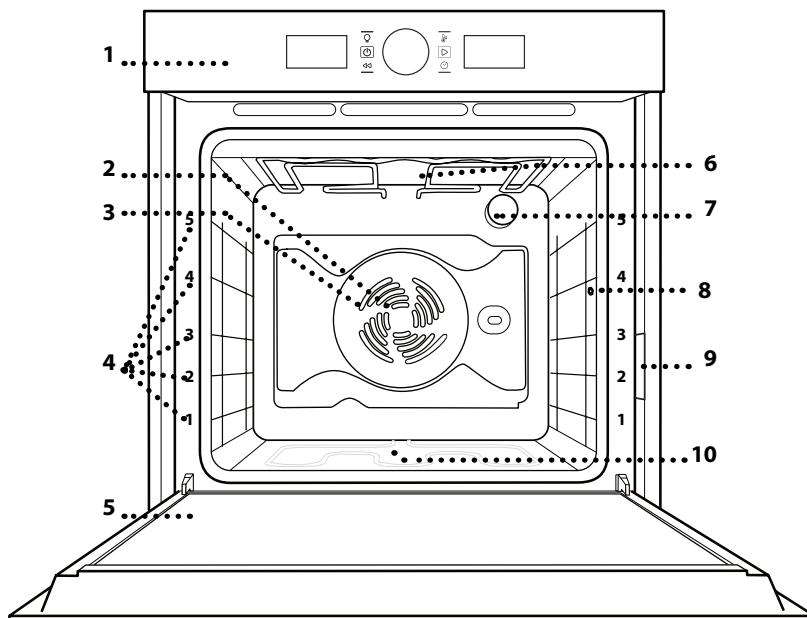


Návod k použití a údržbě a bezpečnostní pokyny si můžete stáhnout na našich webových stránkách docs.whirlpool.eu, přičemž se řídte i pokyny uvedenými na zadní straně této příručky.



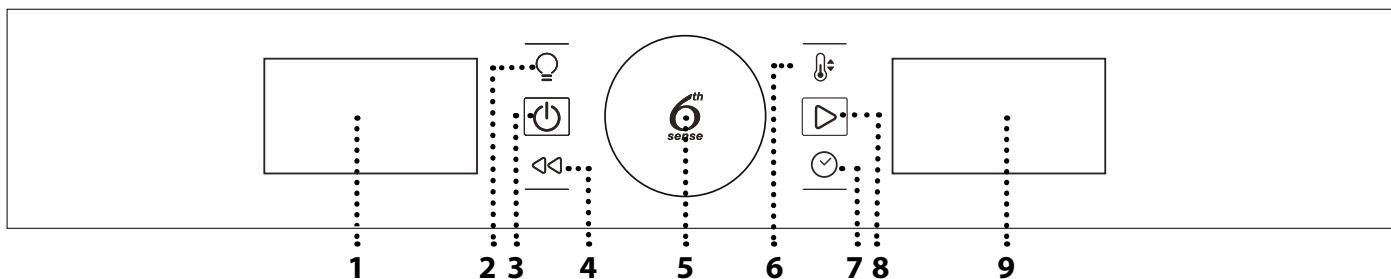
Předtím, než spotřebič použijete, pečlivě si přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.

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. Dvírka
6. Horní topné těleso / grill
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. OTOCNÝ OVLADAČ / TLAČÍTKO 6TH SENSE

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

6. TEPLOTA

Pro nastavení teploty.

7. ČAS

Pro nastavení nebo změnu času a přizpůsobení doby přípravy.

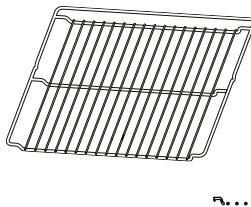
8. SPUSTIT

Pro aktivaci funkcí a potvrzení nastavení.

9. PRAVÝ displej

PŘÍSLUŠENSTVÍ

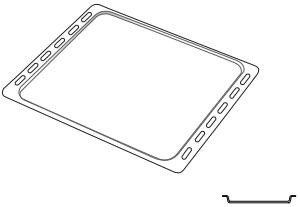
ROŠT



ODKAPÁVACÍ PLECH



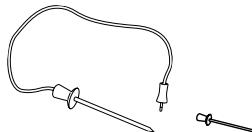
PLECH NA PEČENÍ



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.

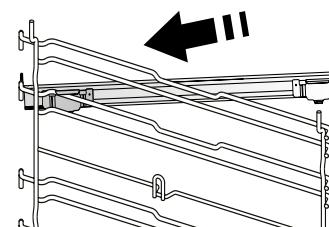
VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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 pečící plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK (JSOU-LI U MODELU)

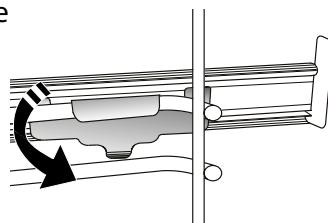
Z trouby odstraňte boční vodicí mřížky a z posuvných drážek ochranné fólie.



Připevněte 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, nazdvíhněte 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 zasuňte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.

FUNKCE

TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

GRIL

Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání nebo gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.

HORKÝ VZDUCH

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.

TRADIČNÍ PEČENÍ

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.



FUNKCE 6TH SENSE

DUŠ. MASO SE ZELENINOU

Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro těstovinové pokrmy.

MASO

Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro maso. Tato funkce přerušovaně aktivuje ventilátor při nízkých otáčkách, aby se pokrm příliš nevysušoval.

MAXI PEČENÍ

^{XL} Tato funkce automaticky vybere nejlepší režim pečení a teplotu k upečení velkých kusů masa (přes 2,5 kg). Během pečení maso obracejte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme občas ho polít, aby se moc nevysušilo.

CHLÉB

Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy chleba.

PIZZA

Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy pizzy.

CUKROVÍ A DORTY

Tato funkce automaticky vybere nevhodnější teplotu a způsob pečení, a to u všech druhů moučníků.



SPECIÁLNÍ FUNKCE

RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlý přegehřev trouby. Jakmile skončí fáze přegehřevu, trouba automaticky použije funkci „Tradiční“. Před vložením jídla do trouby vyčkejte na dokončení fáze přegehřevu.

TURBOGRIL

K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, 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 rožeň (je-li součástí).

EKO S HORKÝM VZDUCHEM*

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.

UDRŽOV. JÍDLA V TEPLÉ

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

KYNUTÍ

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.

SMART CLEAN

(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 použitá 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 vypnuta, stiskněte 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 vypnuta, stiskněte a alespoň na 5 sekund podržte .



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

16 A

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

Upozornění: Trouba je naprogramována tak, aby spotřebovala 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 započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápacu.

Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství.

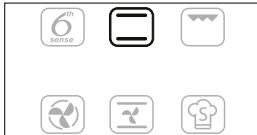
Přibližně na jednu hodinu zahřejte troubu na 200 °C, ideální je funkce s cirkulací vzduchu (např. funkce „Horký vzduch“ nebo „Tradiční pečení“). Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

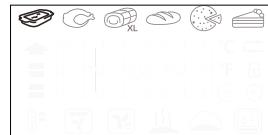
KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Je-li trouba vypnuta, 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

200 °C

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 otáčeje 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 otáčeje 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 vám 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 zahajte pečení.

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

Otevřením dvírek 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.

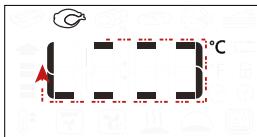


Přejete-li si dobu přípravy prodloužit bez provádění změn v nastavení, otočením knoflíku nastavte nový čas a stiskněte .

. Funkce 6th Sense

OBNOVENÍ TEPLITOY

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



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

. SPECIÁLNÍ FUNKCE

SMART CLEAN

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

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

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

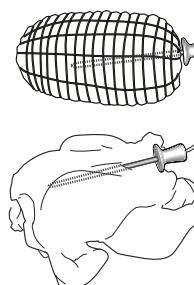
Po ukončení cyklu nechejte troubu vychladnout a poté odstraňte veškerou přebytečnou vodu a troubu vycistěte houbičkou navlhčenou v horké vodě (čištění musí proběhnout do 15 minut; v opačném případě nelze zaručit dobrý výsledek).

Upozornění: Dobu a teplotu čisticího cyklu nelze nastavit

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

Teplomér 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, Turbogrill, Maso 6th Sense a Maxicooking 6th Sense).



Pro dosažení perfektních výsledků pečení je velmi důležité, aby byl teplomér umístěn přesně. Sondu zasuňte 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 teplomér do masa.



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

Otáčením ovladače nastavte požadovanou teplotu trouby.



Stiskem nebo potvrďte 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“.

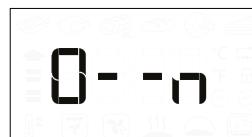
K obnovení cyklu tepelné úpravy poté, co se zobrazí „Konec“, lze otočením ovladače nastavit cílovou teplotu sondy tak, jak je uvedeno výše. Stiskem nebo potvrďte a znova spusťte pečící cyklus.

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

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

. ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK

Pro uzamknutí klávesnice stiskněte 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 TEPELNUOÚ 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 pect 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 ponechejte 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 obratěte. Dvírka otevříte opatrně, neboť bude unikat pára.

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

DEZERTY

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

Používejte tmavé kovové pekáče a vždy je položte na dodaný rošt. Chcete-li pect na více než jedné úrovni, zvolte funkci nuceného oběhu vzduchu a uspořádejte formy na roštach 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 rovnomořně 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 vložením náplně do koláče posypete dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

PIZZA

Plech lehce vymažte tukem, aby byl spodek pizzy křupavý. Ve dvou třetinách pečení posypete 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 |
|---|--------|-----------|--------------|-------------------|------------------------|
| Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta | | - | 170 | 30–50 | 2 |
| | | Ano | 160 | 30–50 | 2 |
| | | Ano | 160 | 30–50 | 4 1 |
| Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, jablečný koláč) | | - | 160–200 | 30–85 | 3 |
| | | Ano | 160–200 | 35–90 | 4 1 |
| Sušenky / drobné cukroví | | - | 160–170 | 20–40 | 3 |
| | | Ano | 150–160 | 20–40 | 3 |
| | | Ano | 150–160 | 20–40 | 4 1 |
| Odpalované pečivo | | - | 180–200 | 30–40 | 3 |
| | | Ano | 180–190 | 35–45 | 4 1 |
| | | Ano | 180–190 | 35–45* | 5 3 1 |
| Pusinky | | Ano | 90 | 110–150 | 3 |
| | | Ano | 90 | 130–150 | 4 1 |
| | | Ano | 90 | 140–160* | 5 3 1 |
| Pizza (tenká, silná, focaccia) | | - | 220–250 | 20–40 | 2 |
| | | Ano | 220–240 | 20–40 | 4 1 |
| | | Ano | 220–240 | 25–50* | 5 3 1 |
| Bochník chleba 0,5 kg | | - | 180–220 | 50–70 | 2 |
| Malý chléb | | - | 180–220 | 30–50 | 3 |
| Chléb | | Ano | 180–220 | 30–60 | 4 1 |
| Zmrzařená pizza | | - | 250 | 10–20 | 2 |
| | | Ano | 250 | 10–20 | 4 1 |
| Slané koláče (zeleninový koláč, quiche) | | Ano | 180–190 | 45–60 | 2 |
| | | Ano | 180–190 | 45–60 | 4 1 |
| | | Ano | 180–190 | 45–70* | 5 3 1 |
| Pečivo z listového těsta | | Ano | 190–200 | 20–30 | 3 |
| | | Ano | 180–190 | 20–40 | 4 1 |
| | | Ano | 180–190 | 20–40* | 5 3 1 |
| Lasagne/nákypy | | - | 190–200 | 40–65 | 3 |
| Zapečené těstoviny / cannelloni | | - | 190–200 | 25–45 | 3 |

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

| | | | | | | |
|----------------------|--|-------------|--|------------------------------------|--------------------------------|-----------------|
| 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 | Pečící plech nebo dortová forma na rostu | | Hluboký plech / plech na pečení na rostu | 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/zírávě 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 potřsněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

VNITŘNÍ POVRCHY

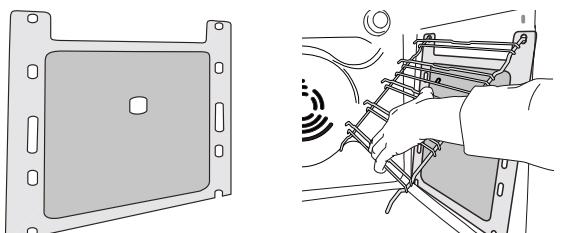
- Po každém použití nechejte troubu vychladnout a teprve poté ji čistěte – nejlépe, je-li stále ještě teplá, aby se dobře odstraňovaly veškeré usazeniny nebo zbytky jídla. Pro vysušení kondenzátu vytvořeného v důsledku pečení jídel s vysokým obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté ji vytřete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

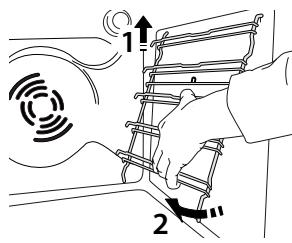
Upozornění: Používejte pouze žárovky 25–40 W / 230 V typu E-14, T 300 °C nebo halogenové žárovky 20–40 W / 230 V typu G9, T 300 °C. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009).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

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

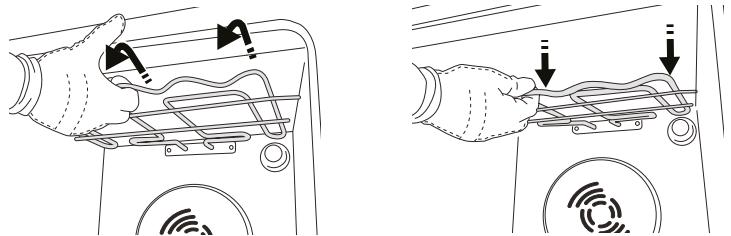
POSOUVÁNÍ TOPNÉHO TĚLESA SMĚREM DOLŮ

(JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)

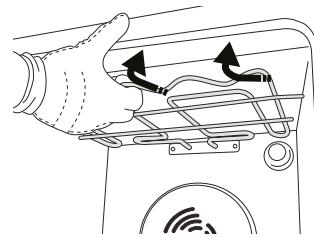
1. Odstraňte boční vodicí mřížky.



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



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

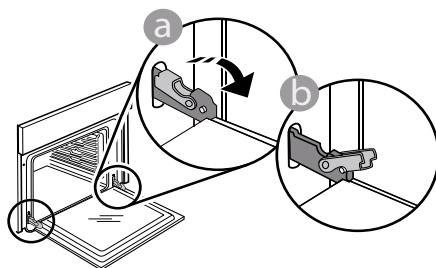


DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

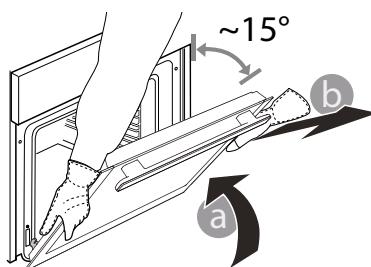
1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.

2. Dvířka dobře uzavřete.

Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojetě.

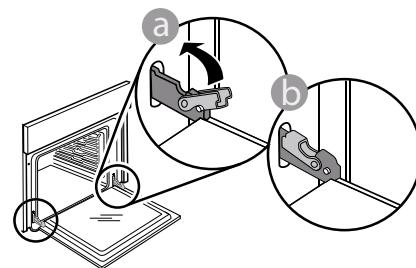


Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

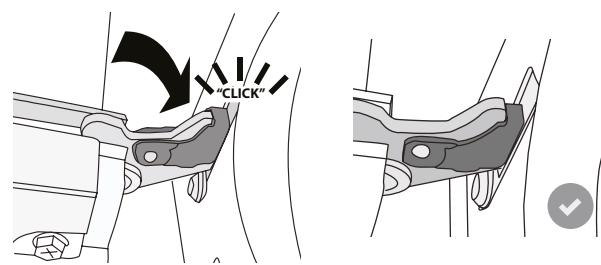


3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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. | Obraťte se na své nejbližší zákaznické středisko poprodejních služeb. |

INFORMAČNÍ LIST VÝROBKU

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

JAK ZÍSKAT PŘÍRUČKU PRO POUŽÍVÁNÍ A PĚCI

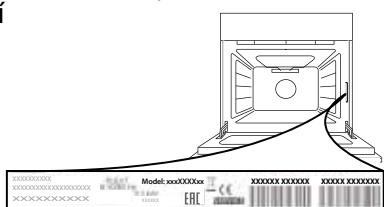
> [www](#) Stáhněte si Návod k použití a údržbě z našich webových stránek docs.whirlpool.eu (můžete použít tento QR kód) a zadejte kód výrobku.



> Případně kontaktujte naše centrum poprodejových 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.



IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND



TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE!

Ulatuslikuma abi ja toe saamiseks, registreerige oma toode aadressil www.whirlpool.eu/register

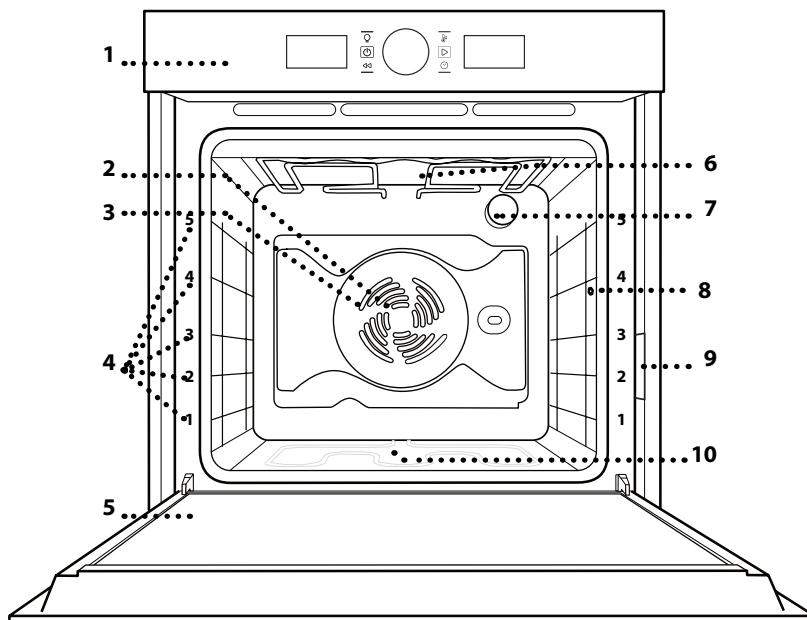


Ohutusjuhised ning kasutus- ja hooldusjuhendi saate alla laadida meie veebilehelt docs.whirlpool.eu järgides voldiku lõpus toodud juhiseid.



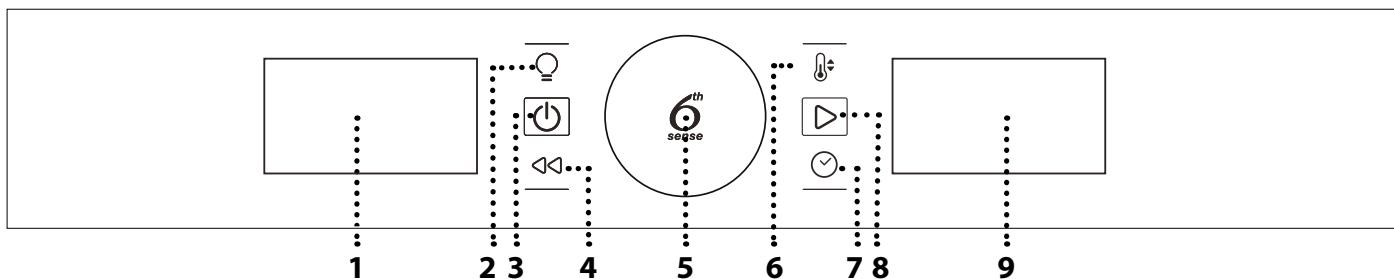
Lugege ohutusjuhised enne seadme kasutamist tähelepanelikult läbi.

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. TEMPERATUUR

Temperatuuri seadmiseks.

7. AEG

Aja või küpsetusaja muutmiseks või seadmiseks.

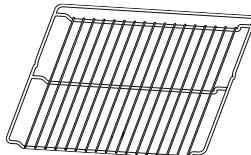
8. KÄIVITUS

Funktsioonide käivitamiseks ja seadete kinnitamiseks.

9. PAREMPOOLNE NÄIDIK

TARVIKUD

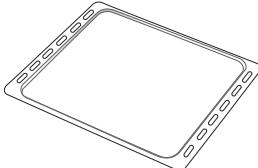
REST



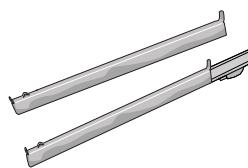
NÖRGUMISPANN



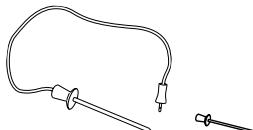
KÜPSETUSPLAAT



LIUGSIINID *
(AINULT MÖNEL MUDELIL)



LIHATERMOMEETER
(AINULT MÖNEL MUDELIL)



Tarvikute arv võib sõltuvalt ostetud mudelist olla erinev. Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

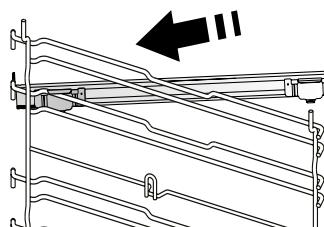
RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest röhtsalt mööda riiulisooni ahju.

Muud tarvikud, nt nörgumispann ja küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga röhtsalt sisse lükata.

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE (KUI ON OLEMAS)

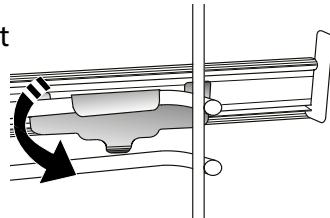
Eemaldage ahjust riulisiinid ja eemaldage liugsiinide plastist kaitsekatted.



Kinnitage siini ülemine klamber riulisoone külge ja libistage see nii kaugele, kui see liigub. Laske teine klamber alla oma kohta.

Siini kinnitamiseks lükake klambri alumine osa tugevalt vastu riulisiini. Veenduge, et siinid liiguvalt vabalt. Korrake toimingut teisel samal tasemelasuval riiulisoonel.

Pange tähele! Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.



RIIULISOONTE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

. Siinide eemaldamiseks, tõstke siine ülespoole ja tömmake õrnale alumine osa oma pesast välja: Nüüd saab sooned eemaldada.

. Riiulisiinide tagasi paigaldamisel paigutage kõigepealt oma pessa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse, 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 rõstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml joogivett.



SUNDÖHK

Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel erineval tasandil (max kolmel), mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsooni saab kasutada eri toitude üheaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.



KONVEKTSIOONKÜPSETUS

Liha ja täidisega kookide küpsetamiseks, täidetud köögiviljade rõstimiseks ainult ühel ahjutasandil. See funktsoon kasutab õrna ja hootist öhuringlust, et takistada toidu kuivamist.



6TH SENSE FUNKTSIOONID



VORMIROOG

See funktsoon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi pastatoitude valmistamiseks.



LIHA

See funktsoon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi liha küpsetamiseks. Funktsioon aktiveerib aeg-ajalt ventilaatori aeglase töörežiimi, et vältida toidu liigset kuivamist.



SUUR KÜPSETAMINE

^{XL} Funktsioon valib automaatselt parima küpsetusrežiimi ja temperatuuri suurte lihatükke kündamiseks (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 funktsoon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki pagaritoodete küpsetamiseks.



PITSA

See funktsoon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki pitsade valmistamiseks.



KOOGID JA MAGUSTOIDUD

See funktsoon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki kookide valmistamiseks.



ERIFUNKTSIOONID



KIIRE EELKUUMUTAMINE

Ahju kiire eelkuumutamine. Kui eelkuumutamine on lõppenud valib ahi automaatselt funktsooni Tavapärase küpsetamine. Oodake enne toidu sisepanemist, kuni eelkuumutamine on lõppenud.



TURBO GRILL

Suурte lihatükke (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 funktsooniga tuleb kasutada grillvarrast (kui on olemas).



SÄÄSTLIK ÖHU SUNDRINGLUS*

Ühel tasandil täidetud prae või fileelöökude küpsetamine. Õrn ja hootine öhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle ökokunstooni 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 kröbedana hoidmine.



KERGITAMINE

Magusa või soolase taigna paremaks kergitamiseks. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsooni, kui ahi on eelmisest küpsetustsüklist veel kuum.



SMART CLEAN

(AINULT MÖNEL MUDELIL)

Spetsiaalne puhastustsükk, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab körbenud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Valage külma ahju põhja 200 ml joogivett ja aktiveerige funktsoon.

* Funktsiooni kasutatakse Euroopa Liidu energiatõhususe deklaratsiooni soovituste 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 korraeel eelkirjeldatud toiminguid.

Võimalik, et pärast pikemat voolukatkestust tuleb kellaeg uuesti seada.

2. SEADED

Vajadusel saate muute vaikimisi määratud möötühikuid, temperatuuri (°C) ja nimivoolu (16 A).

Kui ahi on väljalülitatud, hoidke vähemalt 5 sekundit all .



Keerake valikunuppu, et valida möötühik, ja seejärel vajutage kinnitamiseks .

16 A

Keerake valikunuppu, et valida nimivool, ja seejärel vajutage kinnitamiseks .

Pange tähele! Ahi on programmeeritud tarbima elektrit koguses, mis vastab kodusele elektrivörgule, mille nimivõimsus on suurem kui 3 kW (16 A). Kui teie majapidamises on võimalik tarbitav võimsus väiksem, tuleb seda väärust 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 soovitavalts mõne õhuringlust sisaldava funktsiooniga (nt Sundöhk või Konvektsiooniküpsetus).

Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

Pange tähele! Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

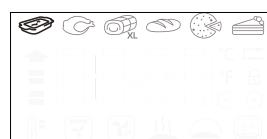
IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Kui ahi on väljalülitatud, kuvatakse ekraanile ainult kellaeg. Ahju sisselülitamiseks hoidke all nuppu . Pöörake nuppu, et vaadata vasakpoolset näidikul saadaval olevalt peamisi funktsioone. Valige üks ja vajutage .



Alamfunktsiooni (juhul, kui see on saadaval) valimiseks, valige peamine funktsioon ja seejärel vajutage kinnitamiseks ja liikuge funktsiooni menüsse.



Pöörake nuppu, et vaadata parempoolsel näidikul saadaval olevalt 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

300 °C

Kui ekraanil vilgub ikoon °C/°F, keerake väärtsuse muutmiseks nuppu, ja seejärel vajutage kinnitamiseks . Pärast seda muutke järgnevaid 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 määramata seadete nupuga, kinnitamiseks vajutage .

Kui soovite küpsetamist kätsitsi juhtida, ei pea te küpsetusaega määrama: Vajutage , et kinnitada ja käivitada funktsioon.

Sellisel juhul ei saa küpsetusaja lõppu viitkäivitusega määramata.

Pange tähele! Küpsetamise ajal saab määratud küpsetusaega muuta nupuga : Keerake nuppu, et muuta tunde ja vajutage kinnitamiseks .

KÜPSETUSE LÖPUAJA 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 määramata 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.

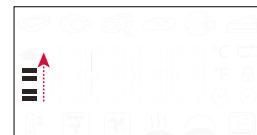
3. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

Kui olete määranud köik soovitud seaded, vajutage funktsiooni aktiveerimiseks .

Hetkel aktiivse funktsiooni võib igal ajal peatada, selleks hoidke all .

4. EELKUUMUTAMINE

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 LÖPP

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.



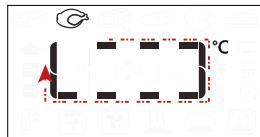
Küpsetusaja pikendamiseks ilma seadeid muutmata keerake uue küpsetusaja seadmiseks nuppu ja vajutage .

.6th SENSE FUNKTSIOONID

TEMPERATUURI TAASTAMINE

Kui temperatuur ahjus peaks küpsetamise ajal avatud ukse töttu 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 küpsetustsükkel on käimas, suurendatakse parima tulemuse tagamiseks küpsetusaega vastavalt sellele, kui pikalt uks lahti seisit.

.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  puhastustsükli viivitamatuks käävitamiseks või elementi  viivitusega lõpuaja/käävituse seadistamiseks.

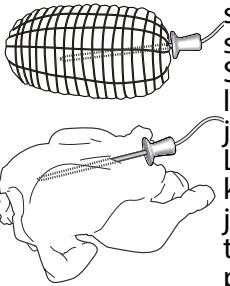
Tsükli lõppedes laske ahjul jahtuda ja eemaldage kogu ahju jäänud vesi ja asuge puastama kuumas vees niisutatud käsnaga (puhastamine ei pruugi õnnestuda, kui möödub enam kui 15 minutit).

Pange tähele! Puhastustsükli 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).


Suurepärase 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 külgusuunaliselt 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 helisignaal 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 küpsetustsükli käivitamiseks vajutage nuppu  või .

Küpsetustsükli ajal kuvatakse näidikul lihatermomeetri sihttemperatuur. Kui liha jõuab seatud sihttemperatuuri, küpsetustsükkel peatub ja näidikul kuvatakse tekst END.

Küpsetustsükli uesti käivitamiseks, kui kuvatakse tekst End, saab nuppu pöörates seada lihatermomeetri sihttemperatuuri, nagu kirjeldatud eespool. Kinnitamiseks ja küpsetustsükli uesti käivitamiseks vajutage nuppu  või .

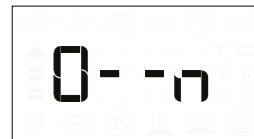
Pange tähele! Lihatermomeetrit kasutava küpsetustsükli ajal saab nuppu pöörates muuta lihatermomeetri sihttemperatuuri. Ahju temperatuuri seadmiseks vajutage .

Lihatermomeetri saab sisestada igal ajal, ka küpsetustsükli kestel. Sellisel juhul tuleb küpsetusfunktsiooni parameetrid uesti seada.

Kui lihatermomeeter vastava funktsiooniga kasutamiseks ei sobi, lülitab ahi küpsetustsükli 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 tassemed. 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 köige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalalt tumedat värv metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka püreksklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

Kasutades sundöhu 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 jätké pikemat küpsemist vajavad toidud kauemaks ahju.

LIHA

Kasutage liha küpsetamiseks sobiva suurusega mis tahes tüüpi ahjuplaate või püreksklaasist nõusid. Praetükide küpsetamisel on soovitatav nõu põhja veidi puljongit või lihaleent valada ja küpsetamise ajal sellega liha maitse tugevdamiseks kasta. Pange tähele, et selle toimingu 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 välimiseks töstke rest madalamale, et liha asuks grillelementist 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 öhu sundringluse funktsioon ja paigutada küpsetusvormid eri ahjutasanditele vaheldumisi, et kuum öhk päaseks ahjas vabalt ringlema.

Kui soovite kontrollida, kas kerkinud kook on valmis, torgake koogi keskele hambatikk. Kui tikk on koogist välja tömmates puhas, on kook valmis.

Mittenakkuvate vormide kasutamisel ärge määridge rasvaineega 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, töstke vorm madalamale ahjutasandile ja puistake koogi põhjale enne täidise lisamist leiva- või biskviidipuru.

PITSA

Määrite küpsetusplaati, nii saate kröbeda põhjaga pitsa. Kui kaks kolmandikku küpsetusajast on möödunud, puistake pitsa üle mozzarellaga.

KERGITAMINE

Katke tainas enne ahju kerkima panemist niiske rätikuga. Seda funktsiooni kasutades väheneb taina kerkimisaeg toatemperatuuriga (20–25 °C) vörreldes umbes ühe kolmandiku vörra. Pitsataigna kerkimisaeg on umbes tund 1 kg taigna kohta.

KÜPSETUSTABEL

| RETSEPT | FUNKTSIOON | EELKUUMUTUS | TEMPERATUUR (°C) | KÜPSETUSAEG (min) | TASE JA TARVIKUD |
|---|------------|-------------|------------------|-------------------|------------------|
| Kerkinud/biskviitkoogid | | - | 170 | 30–50 | 2 |
| | | Jah | 160 | 30–50 | 2 |
| | | Jah | 160 | 30–50 | 4 1 |
| Täitega koogid (juustukook, struudel, õunapirukas) | | - | 160–200 | 30–85 | 3 |
| | | Jah | 160–200 | 35–90 | 4 1 |
| Küpsised / väikesed koogid | | - | 160–170 | 20–40 | 3 |
| | | Jah | 150–160 | 20–40 | 3 |
| | | Jah | 150–160 | 20–40 | 4 1 |
| Tuuletaskud | | - | 180–200 | 30–40 | 3 |
| | | Jah | 180–190 | 35–45 | 4 1 |
| | | Jah | 180–190 | 35–45* | 5 3 1 |
| Besee | | Jah | 90 | 110–150 | 3 |
| | | Jah | 90 | 130–150 | 4 1 |
| | | Jah | 90 | 140–160* | 5 3 1 |
| Pitsa (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 |
| Saiapäts 0,5 kg | | - | 180–220 | 50–70 | 2 |
| Väike sai | | - | 180–220 | 30–50 | 3 |
| Sai | | Jah | 180–220 | 30–60 | 4 1 |
| Külmutatud pitsa | | - | 250 | 10–20 | 2 |
| | | Jah | 250 | 10–20 | 4 1 |
| Pikantsed saikesed (juurviljapirukas, lahtine plaadipirukas) | | Jah | 180–190 | 45–60 | 2 |
| | | Jah | 180–190 | 45–60 | 4 1 |
| | | Jah | 180–190 | 45–70* | 5 3 1 |
| Volovanid / lehttainast küpsised | | Jah | 190–200 | 20–30 | 3 |
| | | Jah | 180–190 | 20–40 | 4 1 |
| | | Jah | 180–190 | 20–40* | 5 3 1 |
| Lasanje / lahtised pirukad | | - | 190–200 | 40–65 | 3 |
| Küpsetatud makaroniroad / täidetud makaronitorud | | - | 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 |
| Kalafileed/-steigid | | - | 2 (keskmene) | 20–30*** | 4 3 |
| Vorstdid / kebab / ribi / kotletid | | - | 2–3 (keskmene – kõrge) | 15–30*** | 5 4 |
| Röstitud kana 1-1,3 kg | | - | 2 (keskmene) | 55–70** | 2 1 |
| Poolküps loomalihapraad 1 kg | | - | 2 (keskmene) | 35–50** | 3 |
| Lambakoot / -jalg | | - | 2 (keskmene) | 60–90** | 3 |
| Ahjukartulid | | - | 2 (keskmene) | 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 köögivilji | | Jah | 180 | 30–50 | 4 1 |
| Täidetud praad | | - | 200 | 80–120* | 3 |
| Lihalõigud (küülik, kana, lammast) | | - | 200 | 50–120* | 3 |

* Arvestuslik ajakulu. toidu võib vastavalt isiklikule maitse-eelistusele ahjust välja võtta erineval ajal.

** Vajadusel pöörake toit ümber pärist 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 | | | | | | |
|-----------------------|--|--|--|--|--|--|
| AUTOMAAT-FUNKTSIOONID | | | | | | |
| TARVIKUD | | | | | | |

SEADME HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

Enne hooldamist või puhistamist veenduge, et ahi on maha jahtunud.

Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasisid 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 puhamine 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 (soovitataval 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 käsnaga.

- 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.

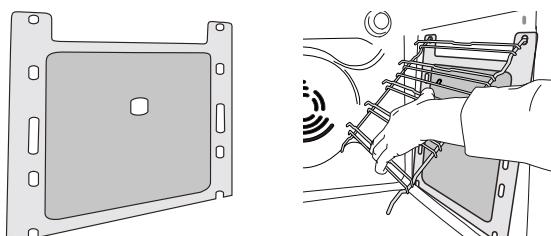
TARVIKUD

Leotage tarvikuid pärrast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujäär saab kergesti eemaldada pesuharja või švammiga.

KATALÜÜLISTE PINDADE PUHASTAMINE

(AINULT MÕNEL MUDELIL)

Ahi on varustatud spetsiaalsete katalüütlike paneelidega, mis hõlbustavad ahju sisemuse puhastamist. Neil on eriline, väga poorne isepuhastuv kattekiht, mis suudab imada rasva ja tahma. Paneelid on kinnitatud riiulisiinidele. Riiulisiinide ümbertöstmisel ja nende uesti paigaldamisel veenduge, et ülaosas olevad konksud oleksid korralikult paneelide vastavates aukudes.



Katalüütlike 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 katalüütlist pinda kahjustada ja selle enesepuhastusvõime rikkuda!

Kui vajate asenduspaneeli, pöörduge teenindusse.

LAMPIPIRNI VAHETAMINE

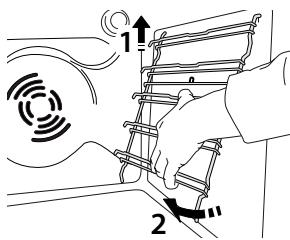
1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.
3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

Pange tähele! Kasutage ainult hõõglampe 25-40 W / 230 V, tüüp E-14, T300°C, või halogenlampe 20-40 W / 230 V, tüüp G9, T300°C. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EU määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teenindusse.

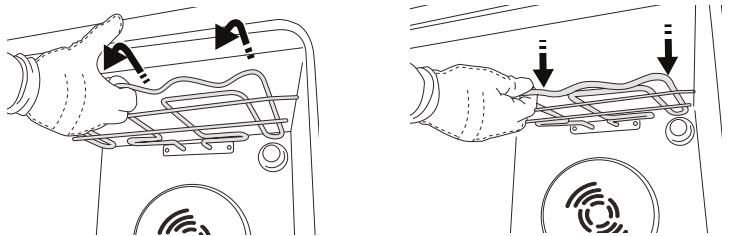
- Kui paigaldate halogenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sörmejäljad võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

LANGETAGE ÜLEMINE KÜTTEKEHA (AINULT MÖNEL MUDELIL)

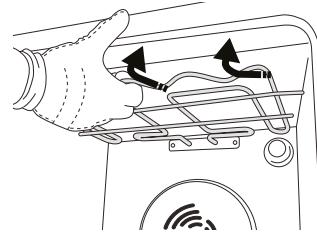
- 1.** Eemaldage külgmised riulisiinid.



- 2.** Tõmmake kütteelementi pisut väljapoole ja laske allapoole.



- 3.** Kütteelemendi asendi taastamiseks tõstke seda ülespoole ja tömmake samal ajal natuke enda poole. Veenduge, et kütteelement jäääks külgmistele tuggedele toetuma.

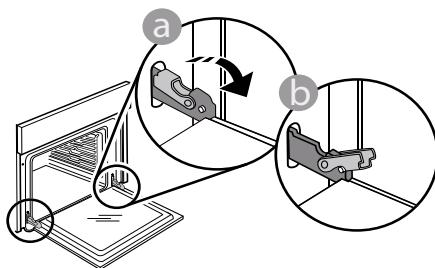


UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

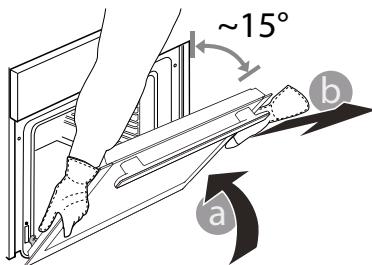
1. Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.

2. Sulgege uks nii põhjalikult kui võimalik.

Võtke uksest mölema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

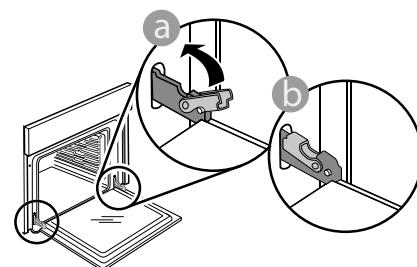


Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tömmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

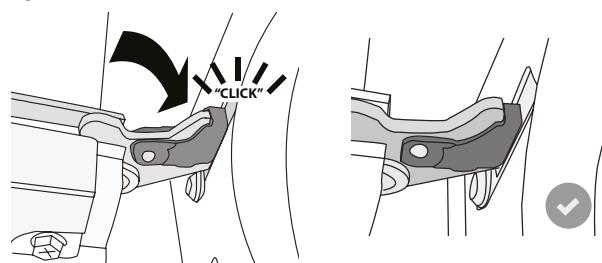


- 3.** Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingedete haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pessa.

- 4.** Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi. Veenduge, et need liiguvald 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, korraake ülalkirjeldatud toiminguid. Kui uks korralikult ei käi, võib see vigas 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](#) Toote kirjelduse koos seadme energiamärgistusega saate alla laadida Whirlpooli veebilehelt **docs.whirlpool.eu**

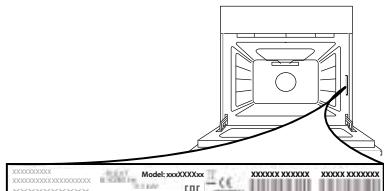
KUST SAADA KASUTAMIS- JA HOOLDUSJUHEND

>  [www](#) Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla meie veebilehelt **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 garantijuhendist. Kui vötate ühendust teenindusega, palun öelge oma toote andmeplaadil olevad koodid.



VODIČ ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU

ZAHVALUJEMO VAM NA KUPOVINI WHIRLPOOL PROIZVODA



Kako biste dobili potpuniju pomoć i podršku, svoj proizvod registrirajte na www.whirlpool.eu/register

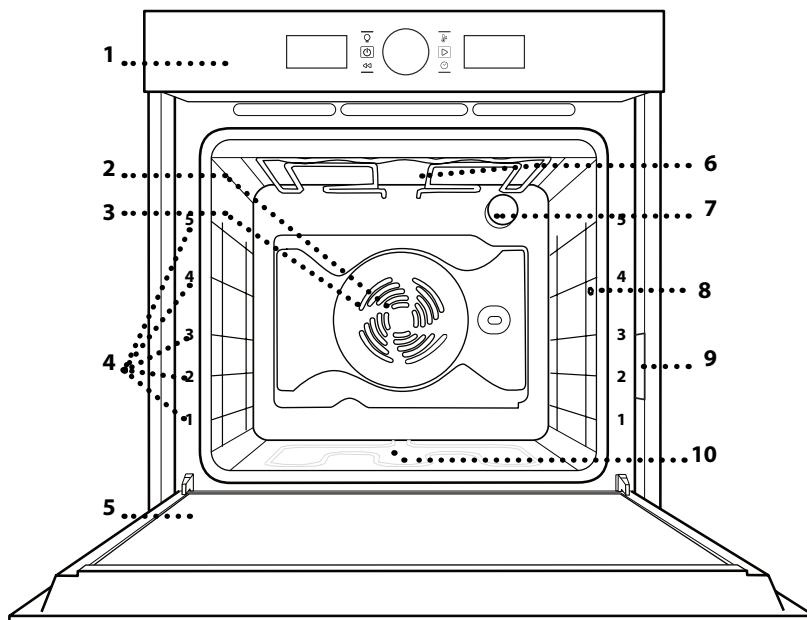


Sigurnosne upute i Vodič za upotrebu i održavanje možete preuzeti tako da posjetite naše web-mjesto docs.whirlpool.eu i slijedite upute na poleđini ove knjižice.



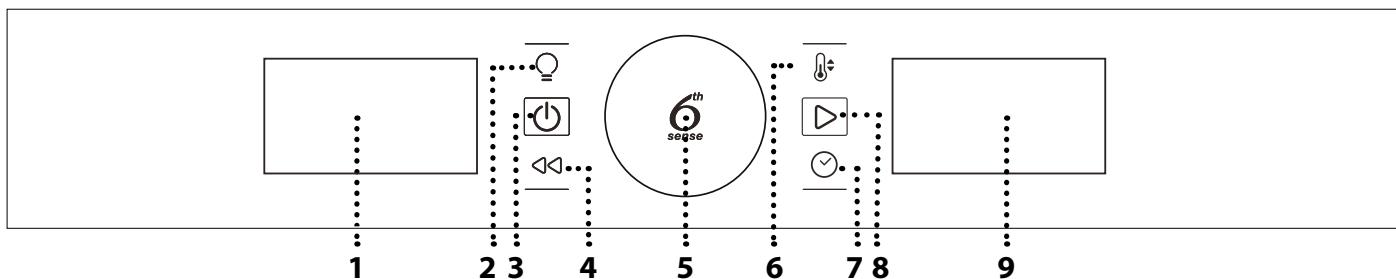
Prije upotrebe uređaja pažljivo pročitajte vodič za zdravlje i sigurnost.

OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Kružni grijač
(nije vidljiv)
4. Vodilice 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/ISKLJUČIVANJE

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.

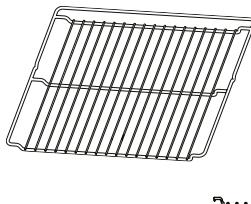
8. POKRETANJE

Za pokretanje funkcija i potvrdu postavki.

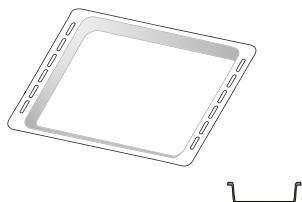
9. DESNI ZASLON

DODATNI PRIBOR

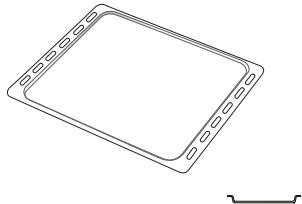
REŠETKA



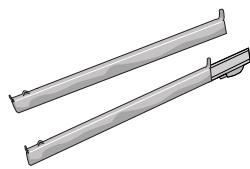
PLITICA ZA SAKUPLJANJE SOKOVA



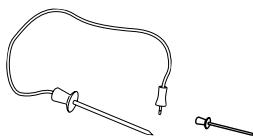
PLITICA ZA PEČENJE



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

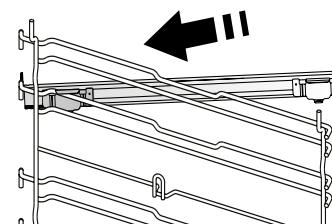
Rešetku vodoravno umetnite tako da je kliznite kroz vodilice rešetke pazeći da je strana s podignutim rubom okrenuta prema gore.

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

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.

SKIDANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

. Klizne rešetke uklonite tako da podignite 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.

FUNKCIJE



KONVENCIONALNO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.



ROŠTILJ

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.



TERMOVENTILACIJA

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.



KONVEKCIJSKO PEČENJE

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.



FUNKCIJE 6TH SENSE



SLOŽENAC

Ta funkcija automatski odabire najbolju temperaturu i način kuhanja za jela s tjesteninom.



MESO

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.



MAKSI KUHANJE

XL 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.



KRUH

Ta funkcija automatski odabire najbolju temperaturu i način kuhanja za sve vrste kruha.



PIZZA

Ta funkcija automatski odabire najbolju temperaturu i način kuhanja za sve vrste pizza.



TIESTO ZA KOLAČE

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 sprječeno 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 toplovim i hrskvavom.



DIZANJE

Za optimalno dizanje slatkih i slanih tjesteta. Za održavanje kvalitete dizanja tjesteta 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 energetskoj učinkovitosti u skladu s Uredbom (EU) br. 65/2014

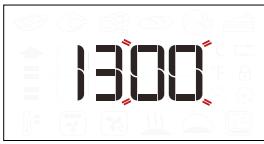
PRVA UPOTREBA PEĆNICE

1. POSTAVITE VRIJEME

Morat ćeće 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 dok je pećnica isključena i ponovite gore navedene korake.

Vrijeme ćeće 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.

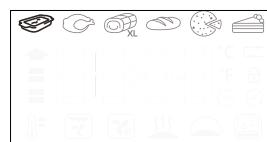
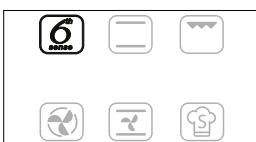
SVAKODNEVNA UPORABA

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 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 ćeće 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.

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 ćeće se prikazati postavke koje možete redom mijenjati.

TEMPERATURA/RAZINA ROŠTILJA



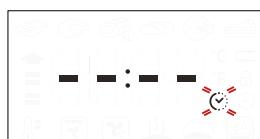
Kada ikona °C/°F treperi na zaslonu okrenite gumb za promjenu vrijednosti i pritisnite za potvrdu te nastavite s promjenom sljedećih postavki (ako je moguće).

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 dosegna postavljenu temperaturu.



Tada otvorite vrata, stavite namirnice u pećnicu, zatvorite vrata i započnite 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.

Temperatuру 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.



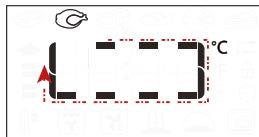
Za produžavanje vremena kuhanja bez promjene postavki okrenite gumb za postavljanje novog vremena kuhanja i pritisnite .

. FUNKCIJE 6th 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 „zmiće“ 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).

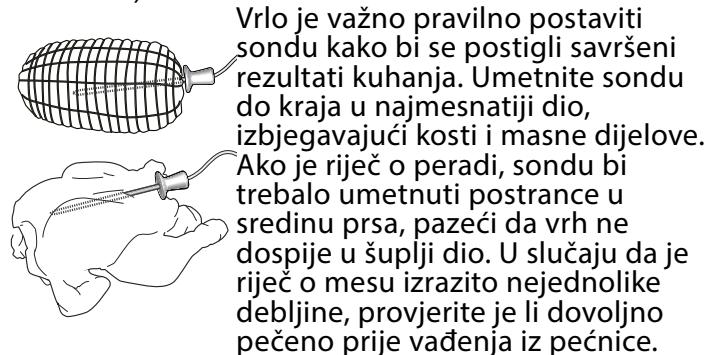
Napominjemo: Trajanje i temperatura ciklusa čišćenja ne mogu se postaviti

. UPOTREBA SONDE ZA MESO

(AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)

Isporučena sonda za meso omogućuje mjerjenje 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).



Priklučite 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 zadani ciljanu temperaturu sonde za meso.



Pritisnite za pokretanje postavki. Okrenite gumb za postavljanje ciljane 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.

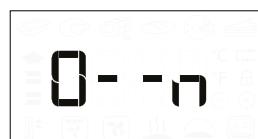
Napominjemo: tijekom kuhanja sa sondom za meso može se okrenuti gumb za promjenu ciljane temperature sonde za meso. Pritisnite za prilagođavanje temperature unutrašnjosti pećnice.

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 namirnice 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 sprječili 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 čačkalicom u sredini. Ako izvadite čistu čačkalicu, 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 keksa.

PIZZA

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

DIZANJE

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

TABLICA PEČENJA

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

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

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

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

Nemojte koristite 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

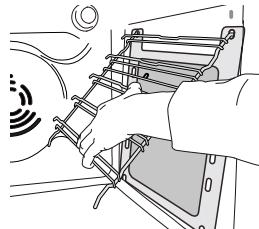
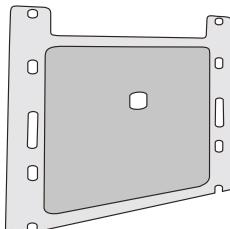
- Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju do koje je došlo zbog kuhanja namirnica s visokim udjelom vlage, pustite da se pećnica do kraja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

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.



- 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 grijач 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 sružvom.

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 sružvom.

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

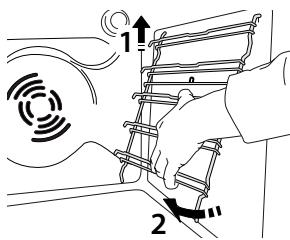
1. Iskopčajte pećnicu iz struje.
2. Odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo.
3. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

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.

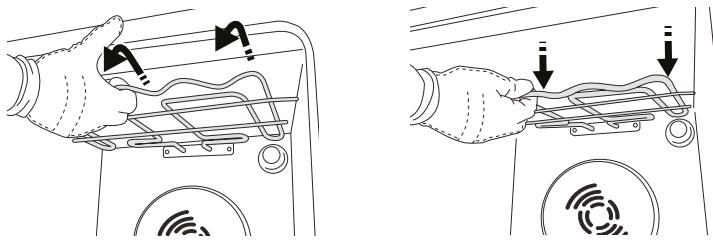
SPUŠTANJE GORNJEG GRIJAČA

(SAMO NA NEKIM MODELIMA)

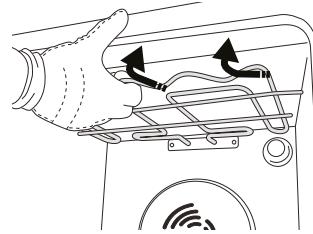
1. Skinite bočne vodilice rešetke.



2. Izvucite grijac i malo ga spustite.



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

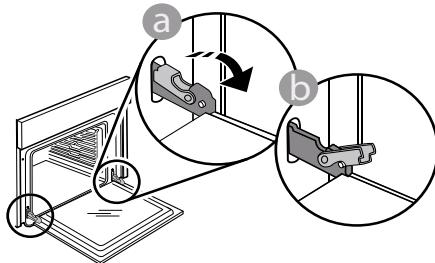


SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

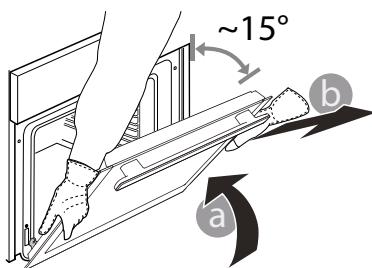
1. Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljinjanje.

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

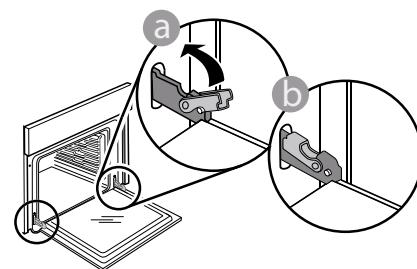


zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

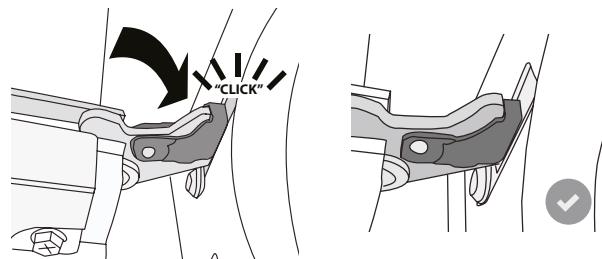


3. Ponovno postavite vrata pomicući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

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

 Obrazac proizvoda s energetskim podacima uređaja može se preuzeti na web-mjestu tvrtke Whirlpool docs.whirlpool.eu

NAČIN DOBIVANJA VODIČA ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE

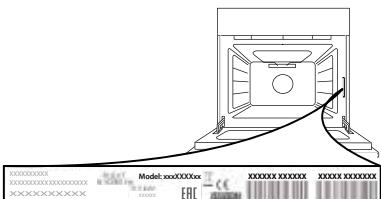
>  Vodič za upotrebu i održavanje preuzmite s našeg web-mjesta docs.whirlpool.eu (možete upotrijebiti ovaj QR kod) navodeći prodajnu šifru proizvoda.



> 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.



MINDENNAPI HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



KÖSZÖNÜK, HOGY A WHIRLPOOL

TERMÉKET VÁLASZTOTTA!

A teljes körű támogatás és szolgáltatás érdekében regisztrálja készülékét a www.whirlpool.eu/register oldalon!

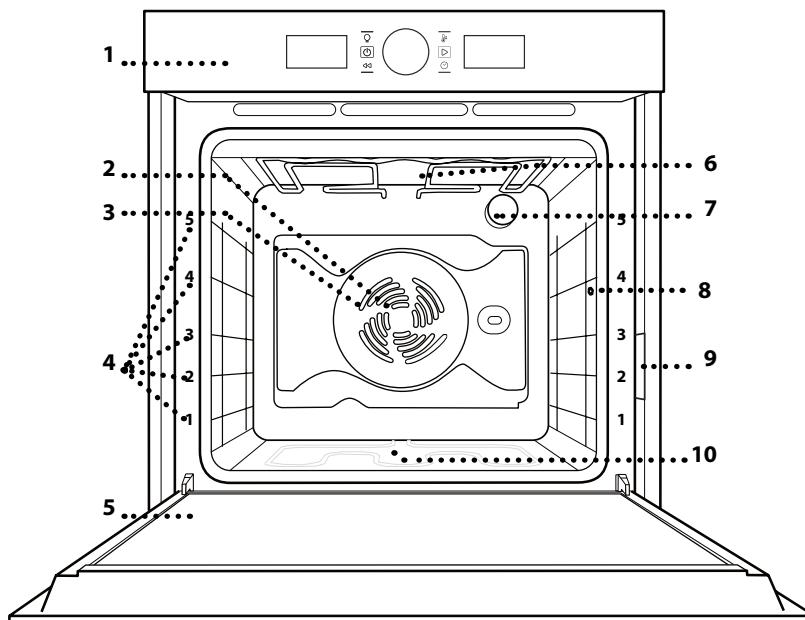


A Biztonsági útmutató, valamint a Használati és kezelési útmutató a docs.whirlpool.eu honlapról töltethető le. Kövesse a füzet hátulján található információkat.



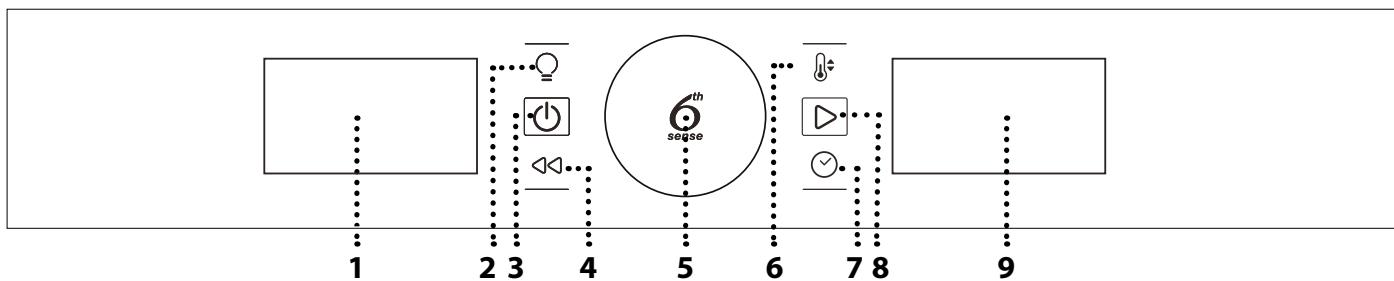
A készülék használata előtt gondosan olvassa el az Egészségvédelmi és biztonsági útmutatót.

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 funkciókat vagy paramétereiket, valamint elindíthatja a sütési programot.

6. HŐMÉRSÉKLET

A hőméréséklel beállítása.

7. IDŐ

Az idő beállítása vagy módosítása és a sütési idő módosítása.

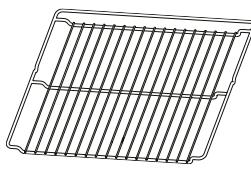
8. INDÍTÁS

Funkciók indítása és beállítások jóváhagyása.

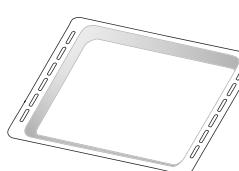
9. JOBB OLDALI KIJELZŐ

TARTOZÉKOK

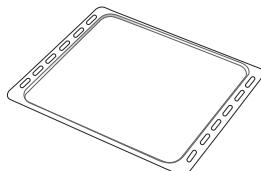
SÜTŐRÁCS



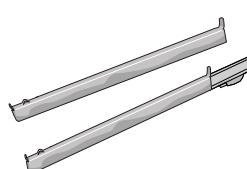
ZSÍRFOGÓ TÁLCA



SÜTEMÉNYES TEPSI

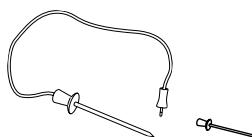


KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK * (CSAK EGYES MODELLEKNÉL)



HÚSSZONDA

(CSAK EGYES MODELLEKNÉL)



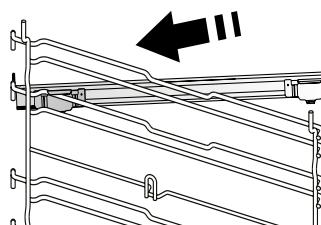
A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

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

Az egyéb tartozékokat, mint például a cseppfelfogó tálcat és a süteményes tepsiit, ugyanúgy vízszintesen kell behelyezni, mint a sütőracsot.

A KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE (HA VANNAK)

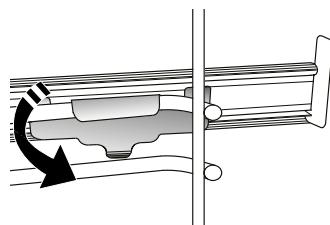
Távolítsa el a polcvezető síneket a sütőből, és távolítsa el a védő műanyagot a kihúzható tartósínekről.



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 sínnel. 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.



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.

FUNKCIÓK

ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

GRILLFŰTŐTEST

Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpirítás. Húsok grillezésekor cseppfelfogó tálca használatát ajánljuk a sütés közben lecsöpögő szoft 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.



6TH SENSE FUNKCIÓK

EGYTÁLÉTELEK

Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a téztaételek 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

_{XL} 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 minden oldala egyenletesen tudjon pirulni. A túlzott kiszáradás megelőzése érdekében érdemes néha meglosgolni 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. Étel behelyezése előtt várja meg az előmelegítés végét.

TURBOGRILL

Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Cseppfelfogó tálca használatát ajánljuk a sütés közben lecsöpögő szoft 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 HŐLÉGBEFUVÁS*

Töltött sültek és húsfélék egy szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefuvás 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 tézsták 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 energiahatékonyiségi nyilatkozathoz a 65/2014/EU szabályozásnak megfelelően.

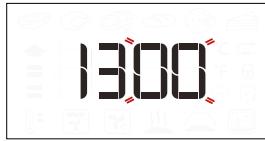
A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA

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 ($^{\circ}\text{C}$) 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.

16 A

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.

Távolítsa el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítsa el minden tartozékot a belsejéből.

Melegítse fel a sütőt nagyjából egy órán keresztül 200 $^{\circ}\text{C}$ -ra, lehetőleg egy légkeveréses funkció (pl. „Hőlégbefúvás” vagy „Légkeveréses sütés”) használatával.

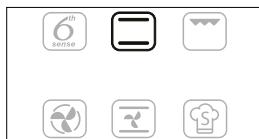
Kövesse a funkció megfelelő beállításához szükséges utasításokat.

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

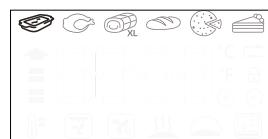
MINDENNAPI HASZNÁLAT

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

200 $^{\circ}\text{C}$

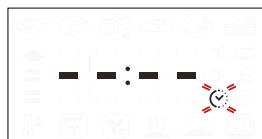
Amikor a kijelzőn villog a $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ ikon, a beállítógombbal megváltoztathatja az értékét, majd nyomja meg az gombot a jóváhagyáshoz és a további beállítások (ha vannak) módosításához.

Egyúttal a grillezési szintet is beállíthatja (3 = magas, 2 = közepes, 1 = alacsony).



Ne felejje: 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 felejje: 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

Mután 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 felejje: 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 felejje: 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 kijelző 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 felejje: 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.



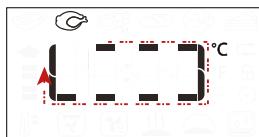
A sütési idő a beállítások módosítása nélkül is meghosszabbítható: Adjon meg új sütési időt a beállítógombbal, majd nyomja meg a ⌂ gombot.

.6th SENSE FUNKCIÓK

HÓMÉRSKLET-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 „kígyó” 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 funkciótat , 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.

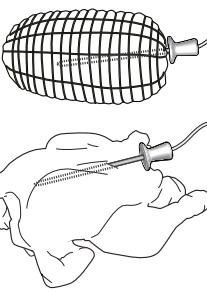
A ciklus végeztével hagyja a sütőt lehűlni és távolítsa el belőle a maradék vizet, majd takarítsa ki a sütőt egy meleg vízbe mártaott szivaccsal (ha 15 perccel később kezdi el a sütő tisztítását, a tisztítás eredményessége csökkenhet).

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 funkciójánál használható (Alsó és felső sütés, Hőlégbefűvásos, 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 részen 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 jóváhagyásához, 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 gombzárat 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 mennyiségtől, valamint a használt tartozék típusától függnek. 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 tejszíket. Ugyancsak használhat jénai vagy kőtálakat és tartozékokat, de ne feleddje, 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 tejszínt vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesülték készítésekor a legjobb megoldás, ha egy kevés húsalaplétt önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Ne feleddje, 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 megélegését 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 szagtalanításához javasoljuk, hogy töltön fél liter vizet a zsírfogó tálcaiba, és helyezze azt közvetlenül az alá a rács alá, amelyen a hús található. Szükség szerint töltön utána vizet.

DESSZERTEK

Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával csak egy tartószinten.

Használjon sötét színű, fém tortaformákat, és azokat mindenkor 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, szürjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. Ha a fogpiszkálón nem látható tésztá, 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 léddűs töltelékű vagy feltétű sütemények (pl. sajttorta, gyümölcsös pite) esetén használja a „Légszívó sütés” funkciót. Ha a sütemény alsó tésztalapja átázott, használjon alacsonyabb szintet, és szórja meg a sütemény alját zsemlemorzsával vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a tölteléket.

PIZZA

Enyhén zsírozza meg a tejszíket, 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 funkciójának az alkalmazásával körülbelül az egyharmadával csökken a szobahőmérsékleten ($20-25^{\circ}\text{C}$) 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 |
|--|---------|--------------|---------------------|----------------------|------------------------|
| Kelt sütemények / piskóták | | - | 170 | 30-50 | 2 |
| | | Igen | 160 | 30-50 | 2 |
| | | Igen | 160 | 30-50 | 4 1 |
| Töltött sütemények (sajttorta, rétes, almás pite) | | - | 160-200 | 30-85 | 3 |
| | | Igen | 160-200 | 35-90 | 4 1 |
| Aprósütemények / Kisebb torták | | - | 160-170 | 20-40 | 3 |
| | | Igen | 150-160 | 20-40 | 3 |
| | | Igen | 150-160 | 20-40 | 4 1 |
| Képviselőfánk | | - | 180-200 | 30-40 | 3 |
| | | Igen | 180-190 | 35-45 | 4 1 |
| | | Igen | 180-190 | 35-45* | 5 3 1 |
| Habcsók | | Igen | 90 | 110-150 | 3 |
| | | Igen | 90 | 130-150 | 4 1 |
| | | Igen | 90 | 140-160* | 5 3 1 |
| Pizza (vékony, vastag, focaccia) | | - | 220-250 | 20-40 | 2 |
| | | Igen | 220-240 | 20-40 | 4 1 |
| | | Igen | 220-240 | 25-50* | 5 3 1 |
| Kenyér 0,5 kg | | - | 180-220 | 50-70 | 2 |
| Zsemle | | - | 180-220 | 30-50 | 3 |
| Kenyér | | Igen | 180-220 | 30-60 | 4 1 |
| Fagyasztott pizza | | - | 250 | 10-20 | 2 |
| | | Igen | 250 | 10-20 | 4 1 |
| Sós torták (zöldséges pite, quiche) | | Igen | 180-190 | 45-60 | 2 |
| | | Igen | 180-190 | 45-60 | 4 1 |
| | | Igen | 180-190 | 45-70* | 5 3 1 |
| Vol-au-vent / Leveles tésztából készült sütemények | | Igen | 190-200 | 20-30 | 3 |
| | | Igen | 180-190 | 20-40 | 4 1 |
| | | Igen | 180-190 | 20-40* | 5 3 1 |
| Lasagne / felfújt | | - | 190-200 | 40-65 | 3 |
| Sült tészta / cannelloni | | - | 190-200 | 25-45 | 3 |

| RECEPT | FUNKCIÓ | ELŐMELEGÍTÉS | HÖMÉRSÉKLET (°C) | SÜTÉSI IDŐ (perc) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK |
|---|---------|--------------|------------------------|----------------------|------------------------|
| Bárány / borjú / marha / sertés 1 kg | | - | 190-200 | 60-90 | 3 |
| Ropogós sertéssült 2 kg | | - | 170 | 110-150 | 2 |
| Csirke / nyúl / kacska 1 kg | | - | 200-230 | 50-80 ** | 3 |
| Pulyka / liba 3 kg | | - | 190-200 | 90-150 | 2 |
| Sült/sütőpapírban sült hal (filé, egész) | | Igen | 180-200 | 40-60 | 3 |
| Töltött zöldség (paradicsom, cukkini, padlizsán) | | Igen | 180-200 | 50-60 | 2 |
| Pirítós | | - | 3 (magas) | 3-6 | 5 |
| Halfilé / steak | | - | 2 (közepes) | 20-30*** | 4 3 |
| Kolbász / rablóhús / sertésborda / hamburger | | - | 2-3 (közepes-magas) | 15-30*** | 5 4 |
| Sült csirke 1-1,3 kg | | - | 2 (közepes) | 55-70** | 2 1 |
| Marhasült angolosan, 1 kg | | - | 2 (közepes) | 35-50** | 3 |
| Báránycomb/csülök | | - | 2 (közepes) | 60-90** | 3 |
| Pirított burgonya | | - | 2 (közepes) | 35-55** | 3 |
| Rakott zöldség | | - | 3 (magas) | 10-25 | 3 |
| Teljes fogás: Gyümölctorta (5. szint) / lasagne (3. szint) / húsok (1. szint) | | Igen | 190 | 40-120* | 5 1 |
| Lasagne és húsok | | Igen | 200 | 50-120* | 4 1 |
| Húsok és burgonya | | Igen | 200 | 45-120* | 4 1 |
| Hal és zöldségek | | Igen | 180 | 30-50 | 4 1 |
| Töltött sültek | | - | 200 | 80-120* | 3 |
| Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány) | | - | 200 | 50-120* | 3 |

* Becsült időtartam: Az ételek kivehetők 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 | | | | | | |
| ALoSÓ És felső sütés | Grillfűtőtest | Turbogrill | Hőlégbefúvás | Légkeveréses sütés | Eco hőlégbefúvás | |
| AUTOMATA FUNKCIÓK | | | | | | |
| Egytáletelek | Húsok | XXL méretű húsok | Kenyér | Pizza | Torták | |
| TARTOZÉKOK | | | | | | |
| Rács | Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácson | | Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácson | Zsírfogó tálca / Sütőtepsi | Cseppfelfogó tálca 500 ml vizivel | |

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihült.

Ne használjon gözzel tisztító berendezéseket.

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

Viseljen védőkesztyűt.

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

KÜLSŐ BURKOLATOK

- A felületeket nedves, mikroszálas törlőkendővel tisztítsa. Ha nagyon piszkosak, adjon néhány csepp semleges mosogatószert a vízhez. Száraz ruhával törölje át a megtisztított felületeket.
- Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törlőkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

- 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

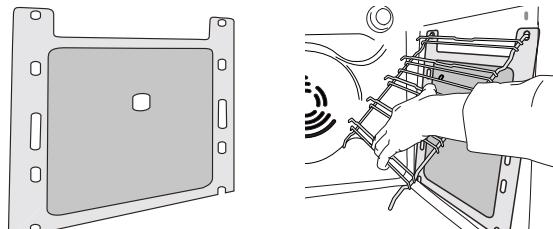
A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

A KATALITIKUS PANELEK TISZTÍTÁSA

(CSAK EGYES MODELEKNÉL)

Ez a sütő olyan speciális katalitikus panelekkel rendelkezik, amelyek megkönnyítik a sütőrész tisztítását a speciális öntisztító bevonatnak köszönhetően. Ez a különösen porózus anyag felszívia a zsírt és az egyéb szennyeződéseket.

A panelek a vezetősínekhez illeszkednek:
Amikor kiveszi, majd visszahelyezi a vezetősíneket, ügyeljen arra, hogy a felső kampók beakadjanak a panelek megfelelő mélyedéseibe.



Annak érdekében, hogy a katalitikus panelek öntisztító képessége maximálisan érvényesüljön, javasoljuk, hogy működtesse a sütőt kb. 1 órán keresztül 200 °C-on a „Légkeveréses sütés” funkcióval. Ezalatt a sütő legyen üres.

Ezután hagyja lehűlni a sütőt, majd távolítsa el az ételmaradékokat egy nem súroló szivaccsal.

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

Ha új panelekre van szüksége, forduljon vevőszolgálatunkhoz.

IZZÓCSERE

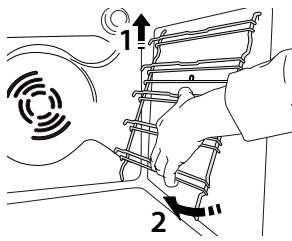
1. Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.
2. Csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára.
3. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

Ne feledje: Kizárálag 25-40 W/230 ~ V, E-14 típusú, T300 °C izzókat vagy 20-40 W/230 ~ V, G9 típusú, T300 °C halogénizzókat használjon. A termékből lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez terveztek, 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.

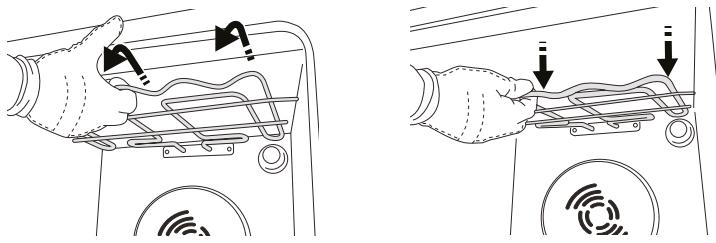
Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

A FELSŐ FŰTŐELEM LEERESZTÉSE (CSAK EGYES MODELLEKNÉL)

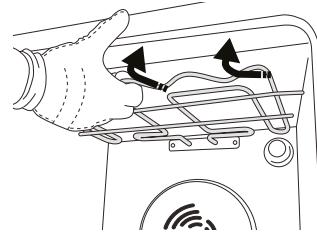
- 1.** Vegye ki az oldalsó polcvezető síneket.



- 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.

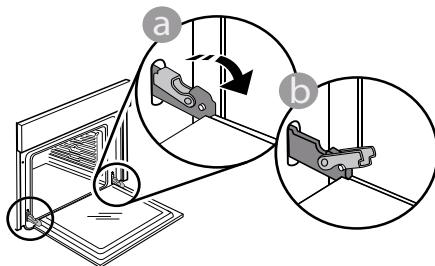


AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

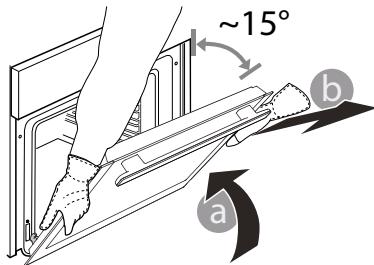
- 1.** Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.

- 2.** Csuja be az ajtót, amennyire tudja.

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

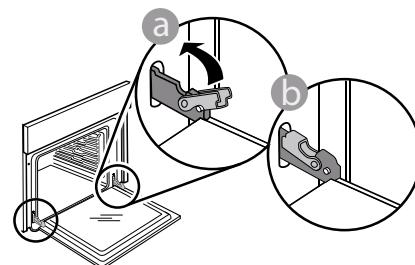


Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

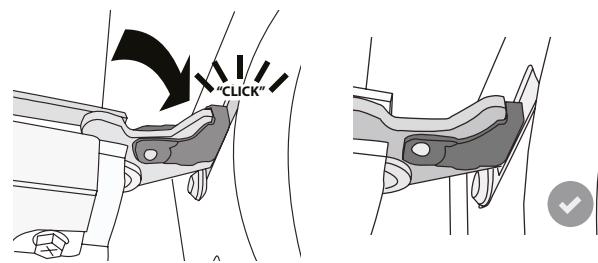


- 3.** Helyezze vissza az ajtót azáltal, hogy a sütő felé mozgatja, illessze a zsanérokat kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

- 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 kallantyú 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

 A készülék energiafogyasztási adatait tartalmazó termékspecifikáció a Whirlpool weboldaláról töltethető le: docs.whirlpool.eu.

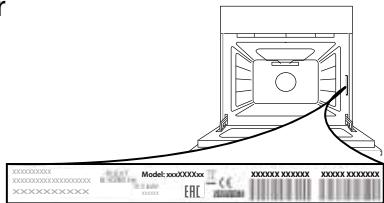
A HASZNÁLATI ÉS KEZELÉSI ÚTMUTATÓ BESZERZÉSE

>  Töltsé le a Használati és kezelési útmutatót a honlapunkról:
docs.whirlpool.eu (használhatja ezt a QR-kódot), és adja meg a termék cikkszámát.

> Vagy vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgállattal.

A VEVŐSZOLGÁLAT ELÉRHETŐSÉGE

Elérhetőségeinket a garancialevélen találja. A vevőszolgálat hívásakor kérjük, hogy készítse elő a termék azonosító lemezén található adatokat.



KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS

DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE WHIRLPOOL GAMINI



Kad gautumėte visapusią pagalbą ir palaikymą, savo prietaisą užregistruokite svetainėje www.whirlpool.eu/register

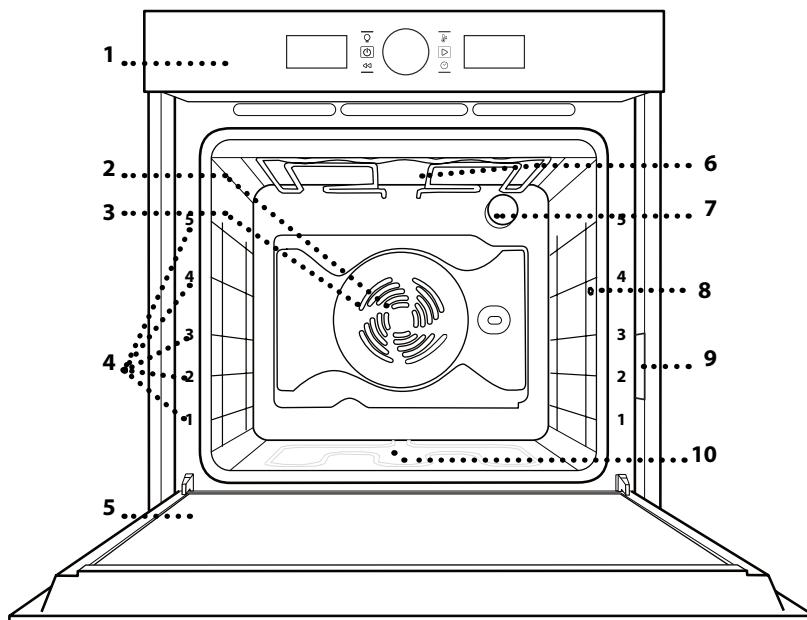


Saugos instrukcijas bei naudojimo ir priežiūros vadovą galite atsiųsti apsilankę mūsų svetainėje docs.whirlpool.eu ir ivykdę šios brošiūros nugarelėje pateikiamus nurodymus.



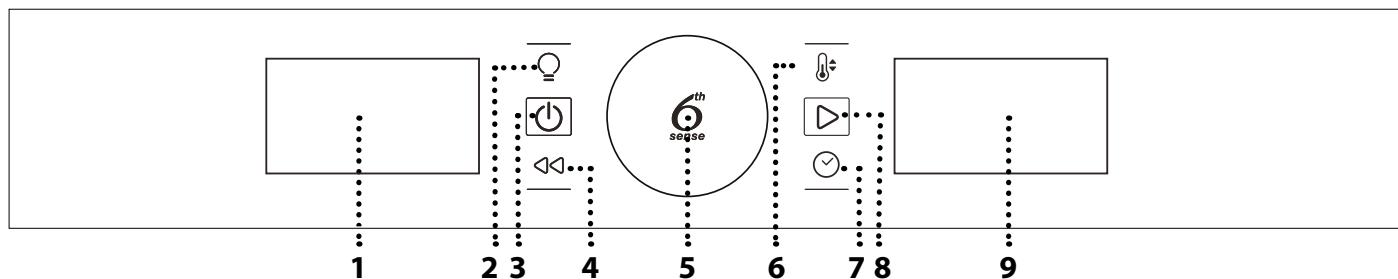
Prieš naudodamiesi gaminiu, atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventiliatorius
3. Žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
4. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
7. Lema
8. Mėsos zondo įsmeigimo vieta (jei yra)
9. Duomenų lentelė (nenuimkite)
10. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

VALDYMO SKYDELIS



1. KAIRYSIS EKRANAS

2. LEMPUTĖ

Ijungia išjungia lemputę.

3. ON / OFF

Naudojama įjungti arba išjungti orkaitę ir sustabdyti funkciją.

4. ATGAL

Gržimas į ankstesni meniu konfigūruojant nustatymus.

5. SUKAMA RANKENĖLĖ / „6TH SENSE“ MYGTUKAS

Pasukite šią rankenélę norédami 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.

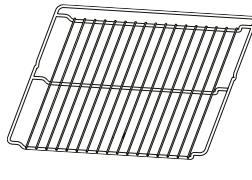
8. PALEIDIMAS

Naudojama įjungiant funkcijas ir patvirtinant nustatymus.

9. DEŠINYDIS EKRANAS

PRIEDAI

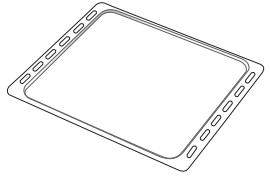
GROTELĖS



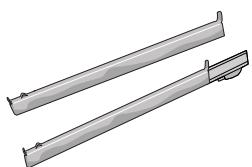
SURINKIMO PADĒKLAS



KEPIMO SKARDA

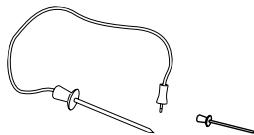


SLANKIOJANČIOS GROTELĖS * (TIK TAM TIKRUOSE MODELIUOSE)



MĖSOS ZONDAS

(TIK TAM TIKRUOSE MODELIUOSE)



Priedų skaičius gali skirtis atsižvelgiant į įsigytą modelį.
Kitų priedų galima nusipirkti atskirai techninės priežiūros centre.

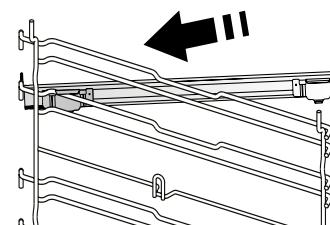
GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

Išstatykite groteles horizontaliai ir stumkite jas išilgai skersinių grotelių. Išsitinkinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų.

Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat kaip ir groteles.

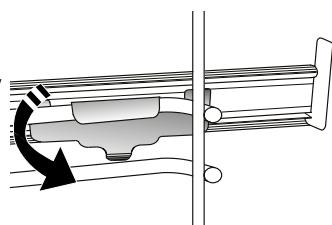
SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS (JEI YRA)

Nuimkite skersines orkaitės groteles ir apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių.



Viršutinių grotelių fiksatorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jų iki galio. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatoriją.

Laikiklius įstatykite tvirtai paspaudami apatinę fiksatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės groteles gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelemis atlikite kitaip pusėje ir tame pačiame lygmenyje.



Atkreipkite dėmesį: slankiojančias groteles galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

GROTELIŲ LAIKIKLIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

. Norédami išimti skersines groteles, šiek tiek pakelkite jas į viršų, tada atsargiai ištraukite apatinę dalį iš įstatymo vietas: dabar galite išimti skersines groteles.

. Norédami įstatyti lentynų laikiklius, pirmiausia įstatykite juos į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamерą, 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 kepate ant grotelių, naudokite skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.



PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS

Keliems patiekalamams, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra, ant kelių (daugiausia trijų) lentynų gaminimas tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalamams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.



KONVEKGINIS KEPIMAS

Tinka gaminant mėsą, kepant pyragus su įdaru ar įdarytas daržoves tik ant vienos lentynos. Gaminamam maistui neleidžia išdžiuti kintamas oro srautas.



„6TH SENSE“ FUNKCIJOS



TROŠKINIMAS

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą patiekalamams 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

_{XL} Funkcija automatiškai parenka geriausią gaminimo režimą ir temperatūrą dideliems mėsos gabalamams (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 gabalu (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktu 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 išdžiuti 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 PALAIYMAS

Palaikyti ką tik paruoštą maištą karštą ir traškų.



KILDINIMAS

Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliukštų, funkcijos nejunkite, 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 įpilkite 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.

Ekrane 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, nuspauskite 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 vartoja mažesnės galia, jums reikės sumažinti šią reikšmę (13 A).

3. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali skilisti nuo gamybos likęs kvapas. Tai visiškai normalu.

Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus.

Orkaitė rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus kepimo funkciją su oro srautu (pvz., „Priverstinio oro srautas“ ar „Konvekcinis kepimas“).

Laikydamiesi nurodymų teisingai nustatykite funkciją.

Atkreipkite dėmesį: panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvédinti kambarį.

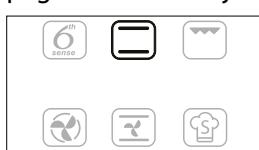
KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

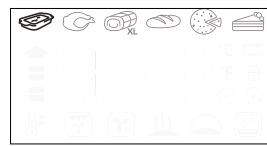
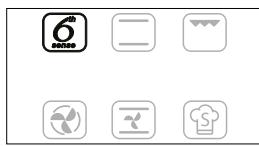
Kai orkaitė išjungta, ekrane rodomas tik laikas.

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 reikiama funkcija, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane 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 tėskite nustatymų keitimą (jei yra).

Tuo pačiu metu galite nustatyti ir kepinimo lygi (3 = aukštas, 2 = vidutinis, 1 = žemas).



Atkreipkite dėmesį: Jei funkcija jau veikia, temperatūrą ar kepinimo lygį galite pakeisti paspausdami arba pasukdami rankenę.

LAIKAS



Kai ekrane mirksi piktograma , naudodamiesi reguliavimo rankenéle nustatykite reikiama 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 negalésite.

Atkreipkite dėmesį: Paspausdami galésite reguliuoti gaminimo metu nustatyta gaminimo laiką. Sukdami rankenéle 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 rankenélę nustatykite pageidaujamą gaminimo pabaigos laiką, tada paspausdami patvirtinkite ir įjunkite funkciją.
Sudékite 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 fazę išjungiant. Orkaitė pamažu pasieks reikiama temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje.

Laukimo metu naudodamiesi rankenéle 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 kepimo ant grotelių ir intensyvaus kepimo funkcijas.

3. ĮJUNKITE FUNKCIJA

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 nustatyta temperatūrą.



Tada atidarykite dureles, sudékite maistą į orkaitę, uždarykite dureles ir pradėkite gaminti paspausdami .

Atkreipkite dėmesį: jei maistą įdésite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu.

Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus pristabdytas.

Į bendrajį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazę.

Naudodamiesi rankenéle jūs galite bet kada pakeisti temperatūrą.

5. KEPIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.

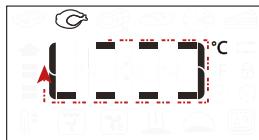


Jei norite pratesti gaminimo laiką nekeisdami nustatymų, sukite rankenélę ir nustatykite naują gaminimo laiką bei paspauskite .

. „6th 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 rankenélę 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).

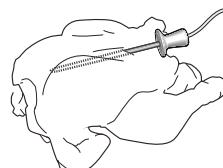
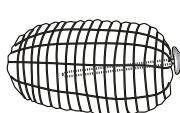
Atkreipkite dėmesį: negalima nustatyti valymo ciklo trukmės ir temperatūros

. MĖSOS ZONDO NAUDOJIMAS (JEI YRA)

Pridedamu mėsos zondų kepdamis galite tiksliai išmatuoti vidinę maisto temperatūrą. Mėsos zondą galima naudoti tik veikiant tam tikroms kepimo funkcijoms (standartinei, priverstinio oro srauto, standartinio kepimo, intensyvaus kepintuvu, „6th Sense“ mėsos kepimo ir „6th Sense Maxicooking“).

Norint pasiekti geriausių gaminimo rezultatų, labai svarbu tiksliai jdėti 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 netolygaus storio, prieš išimdami iš orkaitės patirkinkite, 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 ijjungtumėte nustatymus. Pasukite rankenélę ir nustatykite numatyta mėsos zondo temperatūrą. Paspauskite  ir patvirtinkite. Pasukite rankenélę ir nustatykite orkaitės temperatūrą.



Paspauskite  arba  , kad patvirtintumėte ir paleistumėte kepimo ciklą.

Vykstant 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 rankenélę galite sureguliuoti numatomą mėsos zondo temperatūrą (kaip aprašyta anksčiau). Paspauskite  arba  , kad patvirtintumėte ir pradėtumėte gaminimo ciklą iš naujo.

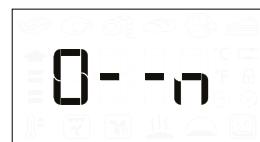
Atkreipkite dėmesį: jei gaminimo ciklo metu naudojamas zondas, galima pasukti rankenélę ir pakeisti numatyta mėsos zondo temperatūrą. Paspauskite  ir sureguliuokite orkaitės temperatūrą.

Mėsos zondą įstatyti galima bet kada, net ir vykdant 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 išpėjamasis signalas. Tokiu atveju atjunkite mėsos zondą arba paspauskite  , kad nustatytmėte kitą funkciją. Pradžios atidėjimo ir įkaitinimo funkcijos negali būti naudojamos su mėsos zondu.

. MYGTUKŲ UŽRAKTAS

Jei norite užrakti mygtukus, paspauskite ir palaikykite 5 sek. .



Pakartokite šį veiksmą, kai norésite mygtukus atrakinti.

Atkreipkite dėmesį: Mygtukų užraktą galima suaktyvinti ir gaminimo metu.

Saugumo sumetimais orkaitę galima išjungti bet kada palaikius nuspauštą 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 kieko ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepės, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiu 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 (pavyzdžiu: žuvį ir daržoves), naudodami skirtingas lentynas. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

MĒSA

Naudokite bet kurį orkaitės padėklą arba karščiu atsparią lėkštę, tinkamą mėsos gabalo, kurį kepsite, dydžiu. Jei kepate 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 iškepės, 10–15 minučių jį palikite orkaitėje arba suvyniojė į aluminio foliją.

Jei 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 perkelkite 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. Prieikus, 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 iškepės.

Jei naudojate neprisvylančias kepamasi skardas, kraštų netepkite sviestu, nes gali būti, kad pyragas kraštuose pakils nevienodai.

Jei 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 konvekcinio kepimo funkciją. Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkelkite 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 dvim 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 |
|--|----------|-------------|------------------|------------------------|------------------|
| Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai | | - | 170 | 30–50 | 2 |
| | | Taip | 160 | 30–50 | 2 |
| | | Taip | 160 | 30–50 | 4 1 |
| Pyragai su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas) | | - | 160–200 | 30–85 | 3 |
| | | Taip | 160–200 | 35–90 | 4 1 |
| Sausainiai / Pyragėliai | | - | 160–170 | 20–40 | 3 |
| | | Taip | 150 - 160 | 20–40 | 3 |
| | | Taip | 150 - 160 | 20 - 40 | 4 1 |
| Bandelės su įdaru | | - | 180–200 | 30–40 | 3 |
| | | Taip | 180–190 | 35–45 | 4 1 |
| | | Taip | 180–190 | 35 - 45* | 5 3 1 |
| Orinukai | | Taip | 90 | 110–150 | 3 |
| | | Taip | 90 | 130–150 | 4 1 |
| | | Taip | 90 | 140 - 160* | 5 3 1 |
| Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė) | | - | 220–250 | 20–40 | 2 |
| | | Taip | 220–240 | 20–40 | 4 1 |
| | | Taip | 220–240 | 25 - 50* | 5 3 1 |
| Duonos kepalas 0,5 kg | | - | 180–220 | 50–70 | 2 |
| Duonelė | | - | 180–220 | 30–50 | 3 |
| Duona | | Taip | 180–220 | 30–60 | 4 1 |
| Užšaldyta pica | | - | 250 | 10–20 | 2 |
| | | Taip | 250 | 10–20 | 4 1 |
| Pikantiški pyragai (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 |
| Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai | | Taip | 190–200 | 20–30 | 3 |
| | | Taip | 180–190 | 20–40 | 4 1 |
| | | Taip | 180–190 | 20 - 40* | 5 3 1 |
| Lazanija / apkepas su sūriu arba vaisiais | | - | 190–200 | 40–65 | 3 |
| Kepti makaronai / makaronų vamzdeliai su įdaru | | - | 190–200 | 25–45 | 3 |

| RECEPTAS | FUNKCIJA | ĮKAITINIMAS | TEMPERATŪRA (°C) | GAMINIMO LAIKAS (min.) | LYGIS IR PRIEDAI |
|---|----------|-------------|-------------------------|------------------------|------------------|
| Aviena / Veršiena / Jautiena / Kiauliena 1 kg | | - | 190–200 | 60–90 | 3 |
| Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg | | - | 170 | 110–150 | 2 |
| Vištiena / Triušiena / Antiena 1 kg | | - | 200–230 | 50 - 80 ** | 3 |
| Kalakutiena / Žąsiena 3 kg | | - | 190–200 | 90–150 | 2 |
| Kepta žuvis / žuvis folijoje (filé, visa) | | Taip | 180–200 | 40–60 | 3 |
| Idarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai) | | Taip | 180–200 | 50–60 | 2 |
| Skrebučiai | | - | 3 (aukštas) | 3 - 6 | 5 |
| Žuvies filé, kepsniai | | - | 2 (vid.) | 20 - 30*** | 4 3 |
| Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai | | - | 2–3 (vidurinė – aukšta) | 15 - 30*** | 5 4 |
| Keptas viščiukas 1–1,3 kg | | - | 2 (vid.) | 55–70** | 2 1 |
| Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg | | - | 2 (vid.) | 35–50** | 3 |
| Ēriuko koja / kojos | | - | 2 (vid.) | 60–90** | 3 |
| Keptos bulvės | | - | 2 (vid.) | 35–55** | 3 |
| Daržovių apkepas | | - | 3 (aukštas) | 10 - 25 | 3 |
| Visas patiekalas: Vaisių pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis) | | Taip | 190 | 40–120* | 5 3 1 |
| Lazanija ir mėsa | | Taip | 200 | 50 - 120* | 4 1 |
| Mėsa ir bulvės | | Taip | 200 | 45 - 120* | 4 1 |
| Žuvis ir daržovės | | Taip | 180 | 30–50 | 4 1 |
| Idartyti dideli mėsos gabalai | | - | 200 | 80–120* | 3 |
| Mėsos pjausniai (triušis, viščiukas, ēriena) | | - | 200 | 50 - 120* | 3 |

* Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

** Praėjus dviejų 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 | | | | | | Eko priverstinio oro srautas |
|-----------------------|--|--|--|--|--|------------------------------|
| AUTOMATINĖS FUNKCIJOS | | | | | | |
| PRIEDAI | | | | | | |
| Grotelės | | | | | | |
| | | | | | | |

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Prieš vykdymami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrangos.

Valydamai nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ésdinancių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

Mūvėkite apsaugines pirštines.

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

ŠORINIAI 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 tokius medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mirkopluošto šluoste.

ORKAITĖS VIDUS

- Kaskart panaudojė prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias 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.
- Ijungę „Smart Clean“ funkciją optimaliai nuvalykite vidinius paviršius (jei yra).
- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.
- Norint nuvalyti vidinę viršutinę orkaitės dalį, viršutinį kepintuvu kaitinimo elementą galima nuleisti.

PRIEDAI

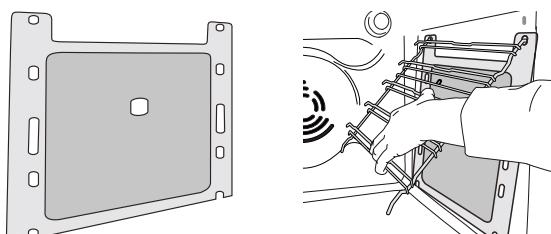
Panaudojė priedus, juos iš karto užmerkite vandenye su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepeteliu arba kempine.

KATALIZINIŲ JDÉKLŲ VALYMAS

(TIK TAM TIKRUOSE MODELIUOSE)

Šioje orkaitėje naudojami kataliziniai jdéklai, kurie palengvina kepimo skyriaus valymą, nes yra padengti specialia savaimė nusivalančia danga, kuri be viso to yra poringa ir geba sugerti riebalus ir nešvarumus.

Šie jdéklai tvirtinami prie skersinių grotelių. Jei pakeičiate skersinių grotelių padėti ir vėl jas įstatote, įsitikinkite, kad viršutiniai kabliukai įstatyti į atitinkamas angas jdékluose.



Norint suaktyvinti katalizinio jdéklo savaiminio valymosi savybes, orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikrai vieną valandą, ijungus „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 abrazyvių valymo priemones, kietus šepetelius, puodų šveitiklius ar orkaitės purškiklius galima pažeisti katalizinį paviršių, dėl ko pablogės jo savaiminio valymosi savybės.

Dėl jdéklų pakeitimo kreipkitės į techninės priežiūros centrą.

LEMPUTĖS PAKEITIMAS

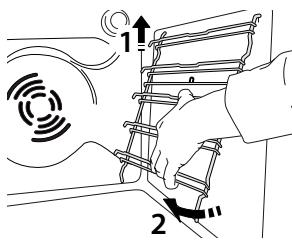
1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.
2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.
3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 25–40 W/230 ~ V, E-14 tipo, T300 °C kaitinamasių 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). Lempucių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre.

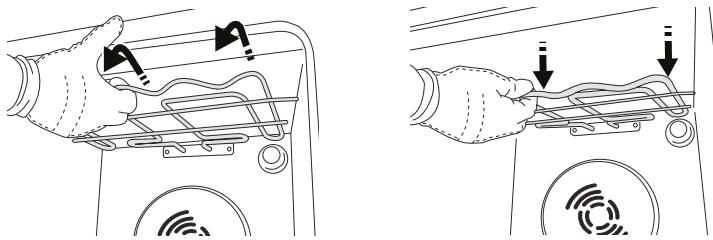
– Jei naudojate halogenines lemputes, nelieskite jų plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

NULEISKITE VIRŠUTINĮ KAITINIMO ELEMENTĄ (TIK TAM TIKRUOSE MODELIUOSE)

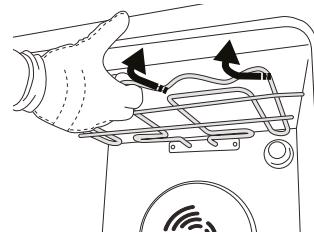
1. Išimkite šoninius lentynų laikiklius.



2. Truputį ištraukite kaitinamąjį elementą ir jį nuleiskite.



3. Norėdami kaitinamąjį elementą grąžinti į pradinę padėtį, ji kelkite šiek tiek traukdami į save; žiūrėkite, kad jis pasidėtu ant šoninių atramų.

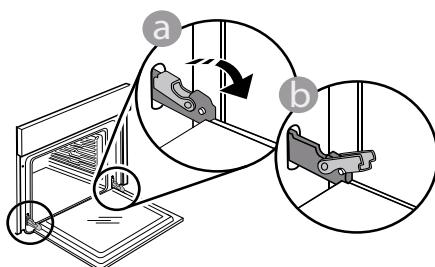


DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

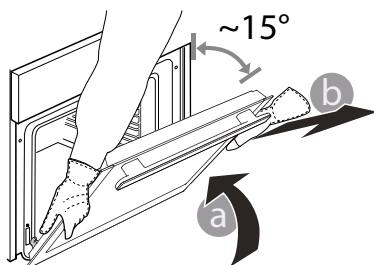
1. Kai norësite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaivins.

2. Uždarykite dureles.

Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

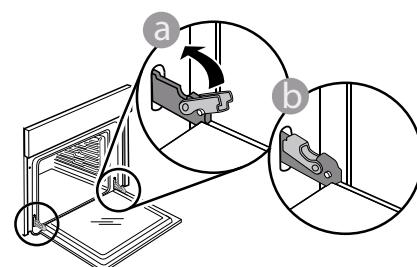


Išimkite dureles atlikti durių uždarymo veiksma ir šiek tiek patraukdami jų viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

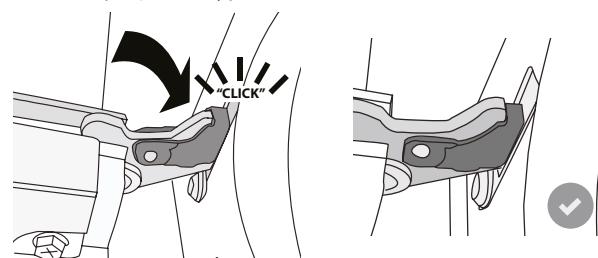


3. Įstatydamis dureles pastumkite jas link orkaitės, suligiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksodami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksatoriai yra tinkamoje padėtyje.



5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuoja 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.whirlpool.com Gaminio duomenų lapą su šio prietaiso energijos sąnaudomis galite atsisiusti iš „Whirlpool“ svetainės adresu **docs.whirlpool.eu**

KUR GAUTI NAUDOJIMO IR PRIEŽIŪROS VADOVĄ

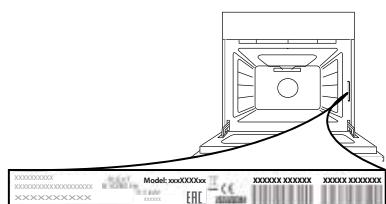
> www.whirlpool.com Naudojimo ir priežiūros vadovą atsiuskiite svetainėje **docs.whirlpool.eu** (galite naudoti šį QR kodą) nurodę gaminio kodą.

> 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 plokštéléje nurodytus kodus.



IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU



Lai saņemtu pilnvērtīgu apkalpošanu un palidzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.whirlpool.eu/register

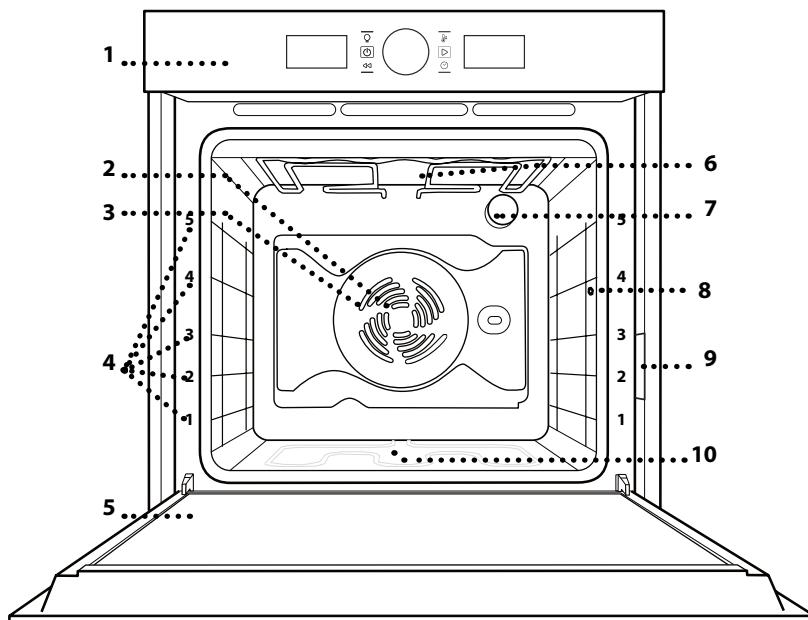


Lejuplādējiet Drošības instrukciju un Lietošanas un apkopes pamācību, apmeklējot mūsu tīmekļa vietni docs.whirlpool.eu un sekojot norādēm šīs rokasgrāmatas aizmugurē.



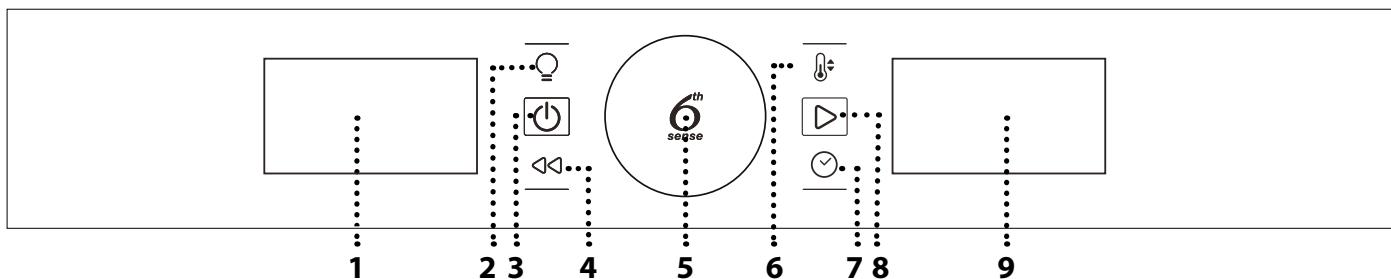
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet Veselības un drošības instrukciju.

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. Apgāmojuma spuldze
8. Gaļas temperatūras zonde (ja ir iekļauta)
9. Datu plāksnīte (nenoņemiet)
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 cepeškrāns un apturētu aktīvo funkciju.

4. ATPAKAL

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 parametru, kā arī, lai iedarbinātu gatavošanas programmu.

6. TEMPERATŪRA

Lai iestatītu temperatūru.

7. LAIKS

Lai iestatītu vai mainītu laiku, kā arī lai pielāgotu gatavošanas laiku.

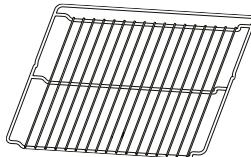
8. STARTA POGA

Lai palaistu funkcijas un apstiprinātu iestatījumus.

9. DISPLEJS LABAJĀ PUSĒ

PIEDERUMI

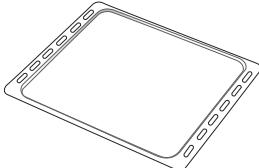
STIEPĻU PLAUKTS



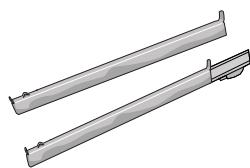
NOTEKPAPLĀTE



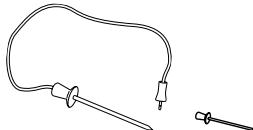
CEPEŠPANNA



SLĪDOŠĀS SLIECES *(TIKAI DAŽIEM MODELIEM)



GALAS TERMOMETRA ZONDE (TIKAI DAŽIEM MODELIEM)

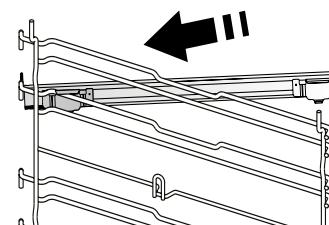


Piederumu skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.
Citus piederumus var iegādāties pēcpārdošanas apkopes centrā.

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA
ievietojiet stieplu 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 stieplu plaukts.

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA (JA UZSTĀDĪTAS)
Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slīdošo slieču plastmasas aizsargus.



Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plauktu stiprinājumā un iebīdiet to iespējami dzīļi.
Nolaidiet stiprinājumu vēlamajā pozīcijā.

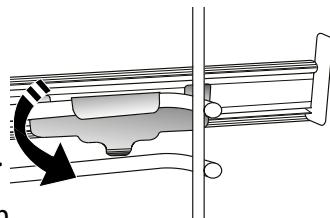
Lai nostiprinātu stiprinājumu, stingri piespiediet slēža apakšējo daļu pret plauktu stiprinājumu. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties.
Atkārtojiet šīs darbības arī otram plauktu stiprinājumam tajā pašā līmenī.

Lūdzu, neskaties uz šādu attēlu: Slīdošās slieces iespējams uzstādīt ikvienu līmenī.

PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZNEMŠANA 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



GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU

Lai pagatavotu jebkura veida ēdienu, novietojot tos tikai uz viena plaukta.



GRILĒŠANA

Lai grilētu steikus, kebabus un desīnas, gatavotu dārzenu 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.



PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA

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.



CEPŠANA AR KONVEKCIJU

Lai gatavotu gaļu, ceptu kūkas ar pildījumu vai gatavotu pildītus dārzenus tikai vienā plauktā. Šajā funkcijā tiek izmantota maiga un intermitējoša gaisa plūsma, kas neļauj produktiem izzūt.



6TH SENSE FUNKCIJAS



GATAVOŠANA KATLĀ

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi makaronu ēdienu pagatavošanai.



GAĻA

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi gaļas pagatavošanai. Šī funkcija periodiski aktivizē ventilatoru ar zemu ātrumu, lai tādējādi neļautu ēdienam pārāk izzūt.



MAKSIMĀLĀ GATAVOŠANA

XL Šī funkcija automātiski izvēlas labāko gatavošanas režīmu un temperatūru lielu galas gabalu pagatavošanai (virs 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu abās pusēs. Lai gaļa neizzūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar taukiem.



MAIZE

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu maizes veidu pagatavošanai.



PIZZA

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu pīcas veidu pagatavošanai.



DESSERTI

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu kūku pagatavošanai.



ĪPAŠĀS FUNKCIJAS



ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai. Tiklīdz būs beigusies priekšsildīšana, cepeškrāsns automātiski izmants funkciju „Gatavošana ar konvekciju”. Pagaidiet līdz ir beigusies priekšsildīšana un tikai tad ievietojiet ēdienu krāsnī.



TURBOGRILS

Lai ceptu lielus galas 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 izzūt. Izmantojot šo EKO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces 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 sālo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.



SMART CLEAN

(TIKAI DAŽIEM MODELIEM)

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrišanas 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

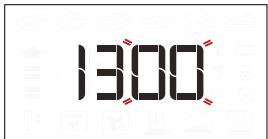
IERĪCES PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. IESTATIET LAIKU

Pirma reizi ieslēdzot cepeškrāsnsi, 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, ļemiet vērā: Lai mainītu laiku vēlāk, turiet piespiestu vismaz vienu sekundi, kamēr krāsns ir izslēgta, un atkārtojet iepriekš minētās darbības.

Pēc ilgstosākiem 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.



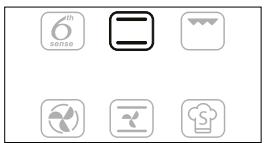
Pagrieziet pielāgošanas slēdzi, lai atlasītu mērvienību, un nospiediet , lai apstiprinātu.

IKDIENAS LIETOŠANA

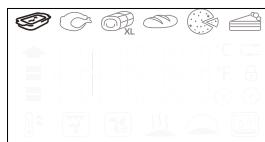
1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Kad krāsns ir izslēgta, displejā redzams tikai pulkstenis. Nospiediet un pieturiet , lai ieslēgtu krāsnsi.

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 pielāgošanas slēdzi, lai atlasītu nominālo strāvu, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Lūdzu, ļemiet 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 krāsnsi, 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, „Piespedu gaisa cirkulācija” vai „Čepšana ar konvekciju”).

Tagad ievērojiet norādījumus, lai pareizi iestatītu funkciju.

Lūdzu, ļemiet vērā: pēc ierīces pirmās lietošanas ieteicams izvēdināt telpu.

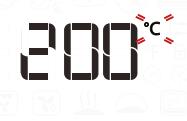
Pagrieziet slēdzi, lai labās puses displejā skatītu galvenās pieejamās funkcijas. Atlasiet vienu no tām un nospiediet , lai apstiprinātu.

2. IESTATIET 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



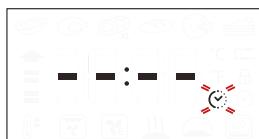
Kad displejā mirgo ikona °C/°F, pagrieziet slēdzi, lai mainītu vērtību, pēc tam nospiediet , lai to apstiprinātu, un turpiniet mainīt nākamos iestatījumus (ja iespējams).

Tāpat varat vienlaikus iestatīt arī grila līmeni (3 = augsts, 2 = vidējs, 1 = zems).



Lūdzu, nemiņiet 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, nemiņiet vērā: Pielāgojiet gatavošanas laiku, kas iestatīts, kamēr gatavojet, 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 iestatītas 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, nemiņiet vērā: iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota priekšsildīšanas fāze.

Krāsns pamazām sasniegls 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, nemiņiet vērā: Grila un Turbo grila funkcijām nav pieejama darbības uzsākšanas aizkave.

3. AKTIVIZĒJET FUNKCIJU

Tiklīdz ir atlasīti visi nepieciešamie iestatījumi, nospiediet , lai aktivizētu funkciju.

Jūs varat jebkurā laikā nospiest un turēt , lai apturētu aktīvo funkciju.

4. PRIEKŠILDĪŠANA

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 uzgarsusi līdz noteiktajai temperatūrai.



Šajā brīdī ielieciet pārtiku cepeškrāsnī, aizveriet durvis un sāciet gatavot, nospiežot .

Lūdzu, nemiņiet vērā: levietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ieteikmēt gatavo ēdienu.

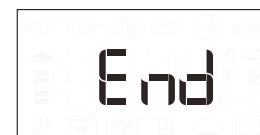
Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks apturēts.

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.

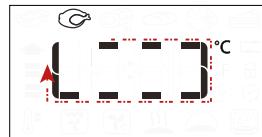


Lai pagarinātu gatavošanas laiku nemainot iestatījumus, pagrieziet slēdzi uz jaunu gatavošanas laiku un nospiediet .

6th SENSE FUNKCIJAS

TEMPERATŪRAS ATGŪŠANA

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, nemot vērā to, cik ilgi durvis bijušas atvērtas, lai garantētu labākos rezultātus.

. ĪPAŠĀS FUNKCIJAS

SMART CLEAN

Lai aktivizētu „Smart Clean” funkciju, kad cepeškrāsns ir auksta, ieļejet 200 ml ūdens cepeškrāsns apakšdaļā un aizveriet cepeškrāsns durvis.

Piekļūstiet īpašajām funkcijām un pagrieziet pogu, lai atlasiitu no izvēlnes, tad nospiediet , lai apstiprinātu.

Nospiediet , lai nekavējoties palaistu funkciju tīrišanas ciklu, vai nospiediet , lai iestatītu darbības beigu laiku/aizkavētās palaišanas laiku.

Tīrišanas cikla beigās izslaukiet no krāsns atlikušo ūdeni un pēc tam sāciet tīrišanu, izmantojot ar karstu ūdeni samitrinātu sūklī (ja tīrišana tiek atlikta uz vairāk nekā 15 minūtēm, rezultāts var nebūt tik labs).

Lūdzu, nemiet vērā: Tīrišanas cikla darbības laiku nevar iestatīt

. GALĀS TERMOMETRA ZONDES IZMANTOŠANA

(JA IĒTILPST APRĪKOJUMĀ)

Ar galas temperatūras zondi gatavošanas laikā iespējams izmērit precīzu produkta iekšējo temperatūru.

Galas temperatūras zondi var lietot izmantojot tikai dažasfunkcijas (Konvekcijas, Siltās gaisa plūsmas, Convekcionālās cepšanas, Turbo Grila, 6th Sense Gaļas un 6th Sense Maxicooking).

Lai iegūtu ideālu gatavošanas rezultātu, ir ļoti svarīgi precīzi ievietot zondi. Pilnībā ievietojiet zondi galas mīkstumā, izvairoties no kauliem un speķa.

Putnu gaļai zonde jāievieto sāniski, krūšu vidū, pievēršot uzmanību tam, lai zondes gals neatrastos dobumā. Ja gatavojet ļoti nevienāda biezuma gaļu, pārliecinieties, vai tā ir izcepta, pirms izņemt to no krāsns.
Pievienojiet zondes galu caurumā, kas atrodas krāsns iekšpusē uz labās sienas.

Kad galas 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 sasnieggs iestatīto temperatūru, gatavošanas cikls beigsies un siplejā būs redzams uzraksts „End”.

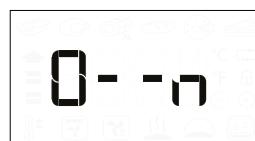
Atsākt gatavošanas ciklu, kad tas ir beidzies, pagriezot slēdzi ir arī iespējams regulēt galas zondes mērķa temperatūru, kā tas ir minēts iepriekš. Nospiediet vai , lai apstiprinātu vai atsāktu gatavošanas ciklu. Lūdzu, nemiet vērā: gatavošanas cikla laikā, izmantojot gaļas temperatūras zondi, iespējams 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 galas temperatūras zonde nav savienojama ar izvēlēto funkciju, tad krāsns pārtrauks gatavošanas ciklu un atskanēs brīdinājuma signāls. Tādā gadījumā atvienojiet galas temperatūras zondi vai nospiediet , lai iestatītu citu funkciju. Aizkavētā starta un priekšsildīšanas fāzes laikā galas temperatūras zondi nevar izmantot.

. TAUSTINU BLOKĒŠANA

Lai bloķētu taustījus, nospiediet un turiet to vismaz 5 sekundes.



Lai atbloķētu taustījus, atkārtojiet to pašu.

Lūdzu, nemiet vērā: Taustīju blokēšanu var aktivizēt arī tad, kad aktivizēta gatavošana.

Drošības nolūkos varat krāsns jebkurā brīdī izslēgt, nospiežot .

NODERĪGI PADOMI

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdienu veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiki sākas brīdī, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, neskaitot cepeškrāsns priekšsildīšanu (ja tā nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuvens, 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, zivi un dārzenus), 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, nēmiet 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. Loti biezi gaļas gabali jācep ilgāk. Lai gaļa neapdegstu no ārpuses, novietojiet plauktu zemāk, lai gaļa atrastos tālāk no grila. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, apgrizeziet gaļu otrādi. Rīkojieties uzmanīgi, atverot durvis, jo tajā brīdī izplatīsies tvaiki.

Lai savāktu gatavošanas šķidrumus ir ieteicams tiesi zem stieplū plaukta, kurā novietoti produkti, novietot notekpaplāti ar puslitru ūdens. Apklājiet, ja nepieciešams.

DESERTI

Gatavojet izsmalcinātus desertus ar konvekcijas funkciju tikai vienā plauktā.

Izmantojiet tumšas krāsas metāla kūku veidnes un vienmēr novietojiet tās uz komplektā iekļautā stieplū plaukta. Gatavojet vairāk nekā vienā plauktā, izvēlieties funkciju ar gaisa plūsmu un izkārtojet 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 nepielip, kūka ir gatava.

Izmantojot nelīpošas 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 mīklai 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 ieziедiet 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 apsegīt 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

| RECEPTE | FUNKCIJA | PRIEKŠSILD. | TEMPERATŪRA (°C) | GATAVOŠANAS LAIKS (min.) | LĪMENI UN APRĪKOJUMS |
|--|----------|-------------|------------------|--------------------------|----------------------|
| Rauga mīklas izstrādājumi / biskvīti | | - | 170 | 30 - 50 | 2 |
| | | Jā | 160 | 30 - 50 | 2 |
| | | Jā | 160 | 30 - 50 | 4 1 |
| Pildītie mīklas izstrādājumi (siera kūkas, strūdeles, ābolu pīrāgi) | | - | 160 - 200 | 30 - 85 | 3 |
| | | Jā | 160 - 200 | 35 - 90 | 4 1 |
| Cepumi / kūciņas | | - | 160 - 170 | 20 - 40 | 3 |
| | | Jā | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| | | Jā | 150 - 160 | 20 - 40 | 4 1 |
| Vēja kūkas | | - | 180 - 200 | 30 - 40 | 3 |
| | | Jā | 180-190 | 35-45 | 4 1 |
| | | Jā | 180 - 190 | 35 - 45* | 5 3 1 |
| Bezē (olas baltuma glazūras kūkas) | | Jā | 90 | 110-150 | 3 |
| | | Jā | 90 | 130 - 150 | 4 1 |
| | | Jā | 90 | 140 - 160* | 5 3 1 |
| Pica (plānā, biezā, fokača) | | - | 220 - 250 | 20 - 40 | 2 |
| | | Jā | 220-240 | 20-40 | 4 1 |
| | | Jā | 220 - 240 | 25 - 50* | 5 3 1 |
| Maizes klaips 0,5 kg | | - | 180 - 220 | 50 - 70 | 2 |
| Maizītes | | - | 180 - 220 | 30 - 50 | 3 |
| Maize | | Jā | 180 - 220 | 30 - 60 | 4 1 |
| Saldēta pica | | - | 250 | 10 - 20 | 2 |
| | | Jā | 250 | 10 - 20 | 4 1 |
| Pirādziņi (dārzenju pīrāgs, sāļais pīrāgs) | | Jā | 180 - 190 | 45 - 60 | 2 |
| | | Jā | 180-190 | 45-60 | 4 1 |
| | | Jā | 180 - 190 | 45 - 70* | 5 3 1 |
| Volovāni / kārtainās mīklas cepumi | | Jā | 190 - 200 | 20 - 30 | 3 |
| | | Jā | 180-190 | 20-40 | 4 1 |
| | | Jā | 180 - 190 | 20 - 40* | 5 3 1 |
| Lazanja / pīrāgi | | - | 190 - 200 | 40 - 65 | 3 |
| Cepti makaroni / kaneloni | | - | 190 - 200 | 25 - 45 | 3 |

| RECEPTE | FUNKCIJA | PRIEKŠSILD. | TEMPERATŪRA (°C) | GATAVOŠANAS LAIKS (min.) | LĪMENI UN APRĪKOJUMS |
|---|----------|-------------|----------------------------|--------------------------|----------------------|
| 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 |
| Titara/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 |
| Grauzdēta maize | | - | 3 (augsts) | 3 - 6 | 5 |
| Zivs filejas / steiki | | - | 2 (Vid.) | 20 - 30*** | 4 3 |
| Desas / kebabī / 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, jers) | | - | 200 | 50 - 120* | 3 |

* Aprēķinātais laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

** Ja nepieciešams, pagrieziet produktus uz otru pusī, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.

***Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi

Lūdzu, nemiet vērā: 6th Sense „Desertu” funkcija izmanto tikai augšējos un apakšējos sildelementus bez piespiedu gaisa cirkulācijas. Cepeškrāsns priekšsildīšana nav nepieciešama.

| | | | | | | |
|--------------------------|--|--|--|--|--|--|
| FUNKCIJAS | | | | | | |
| AUTOMĀTIKSĀKAS FUNKCIJAS | | | | | | |
| PIEDERUMI | | | | | | |

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Pārliecinieties, ka pirms ierīces apkopes darbu veikšanas tā ir atdzisusi.
Neizmantojiet tvaika tīritājus.

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, pievienojet 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.

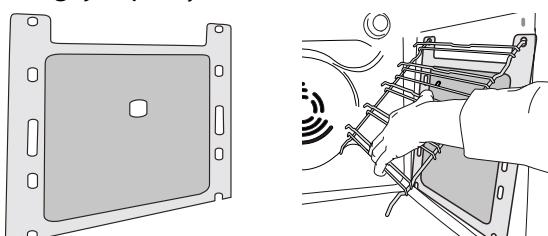
IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrit, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrtu sakrājušos netīrumus un ēdiena paliekas. Lai izķāvētu kondensātu, kas radies, gatavojojot ēdienu ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

KATALĪTISKO PLĀTNU TĪRĪŠANA

(TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)

Šī cepeškrāsns aprīkota ar īpašām katalītiskajām plātnēm, kas, pateicoties to paštirošajam pārklājumam, kas ir ļoti porains un spēj absorbēt taukus un netīrumus, ļauj viegлāk iztīrīt gatavošanas nodalījumu. Šīs plātnes ir piestiprinātas plauktu stiprinājumiem: Mainot plauktu stiprinājumu pozīciju un ievietojot tos atpakaļ, pārliecinieties, ka augšejie āki ir ieākēti attiecīgajos plātnu caurumos.



- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.
- Lai labāk notīrtu iekšējās virsmas, aktivizējiet „Smart Clean” funkciju (ja ietilpst aprīkojumā).
- Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durtiņas var izņemt.
- Lai notīrtu cepeškrāsns griestus, grīla augšejo sildelementu var nolaist.

PIEDERUMI

Iemērciet piederumus ūdeni 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 plātnu paštirošo 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 ēdienu atliekas, izmantojot maigu sūkli.

Lūdzu, ķemiet vērā: kodīgi un abrazīvi tīrīšanas līdzekļi, cetas birstes, asi sūkļi vai krāsns aerosoli var sabojāt katalītisko virsmu un ietekmēt ierīces paštirošās īpašības.

Ja nepieciešama plātnu nomaiņa, lūdzu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.

LAMPIŅAS NOMAINA

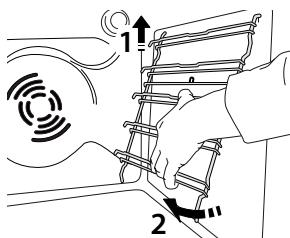
1. Atvienojiet cepeškrānsi no elektrotīkla.
2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.
3. Pievienojiet cepeškrānsi elektrotīklam.

Lūdzu, ķemiet vērā: Izmantojiet tikai 25-40 W / 230 V E-14 tipa T300 °C kvēlpuldzes 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 pēcpārdošanas servisā.
– Izmantojot halogēna spuldzes, neaiztieciet tās ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrānsi, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

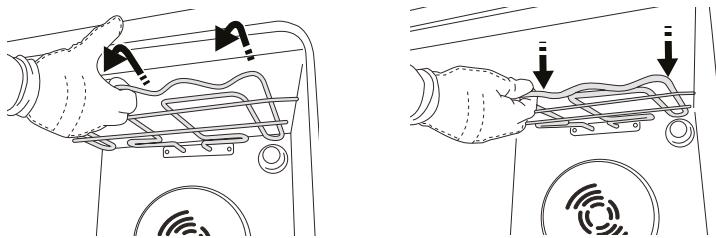
NOLAIDIET AUGŠĒJO SILDELEMENTU

(TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)

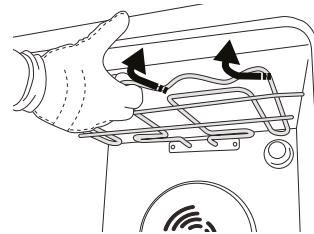
- Izņemiet malējos plauktu stiprinājumus.



- Nedaudz izvelciet uz āru sildelementu un nolaidiet to.



- Lai sildelementu uzliktu atpakaļ, celiet to augšup, velkot nedaudz pret sevi, un pārliecinieties, vai tas balstās uz sānu atbalstiem.

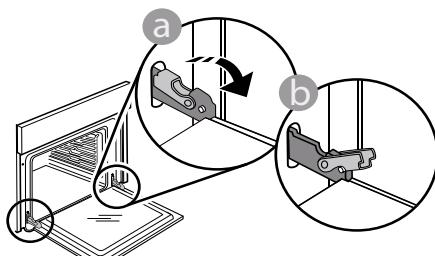


DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

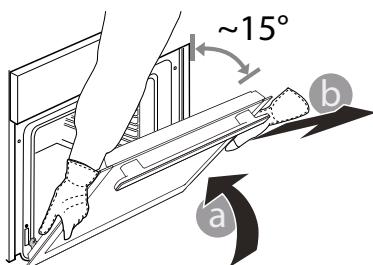
- Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.

- Aizveriet durvis pēc iespējas ciešāk.

Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura.

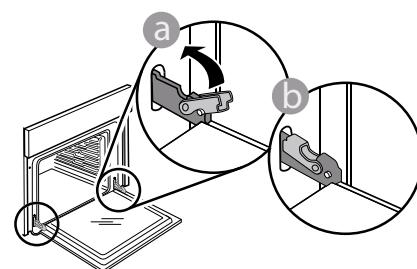


Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu, līdz tās ir izņemtas no vietas. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

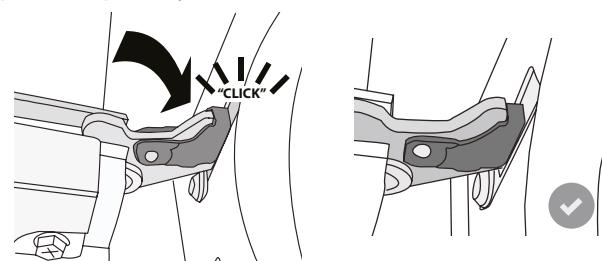


- Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamatiņu āķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

- 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.



- 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 pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsnī un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai klūme 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.whirlpool.eu Izstrādājuma īpašo zīmi par ierīces enerģijas lietojuma datiem variet lejuplādēt tīmekļa vietnē docs.whirlpool.eu

KĀ IEGŪT LIETOŠANAS UN APKOPES INSTRUKCIJU

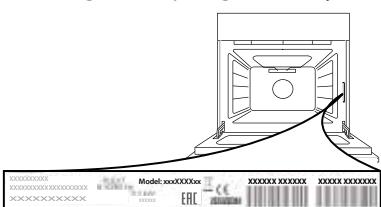
>  [Lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību tīmekļa vietnē \[docs.whirlpool.eu\]\(http://docs.whirlpool.eu\) \(izmantojiet šo QR kodu\), norādot izstrādājuma rūpniecisko kodu.](http://www.whirlpool.eu)



> 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.



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

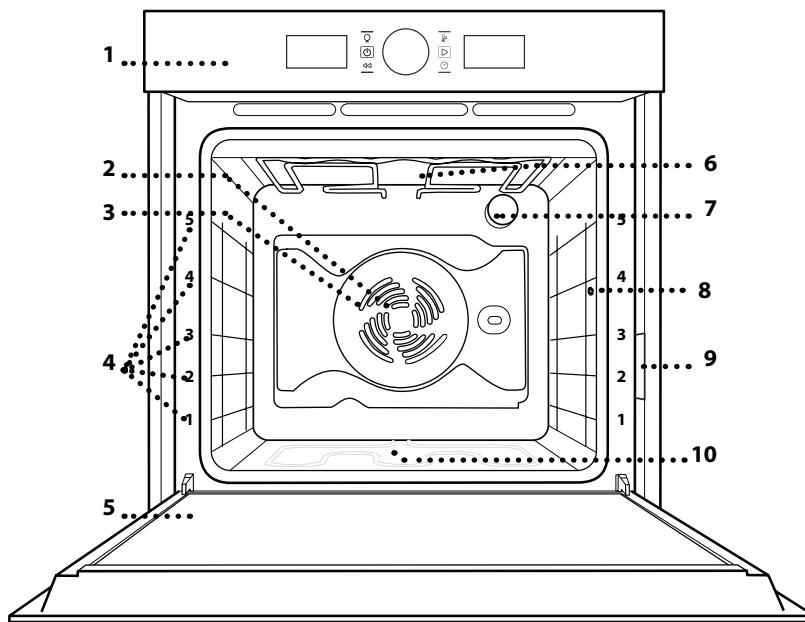


Zasady bezpieczeństwa oraz Instrukcję obsługi i konserwacji urządzenia można pobrać, odwiedzając naszą stronę docs.whirlpool.eu i postępując zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi na odwrocie tej broszury.



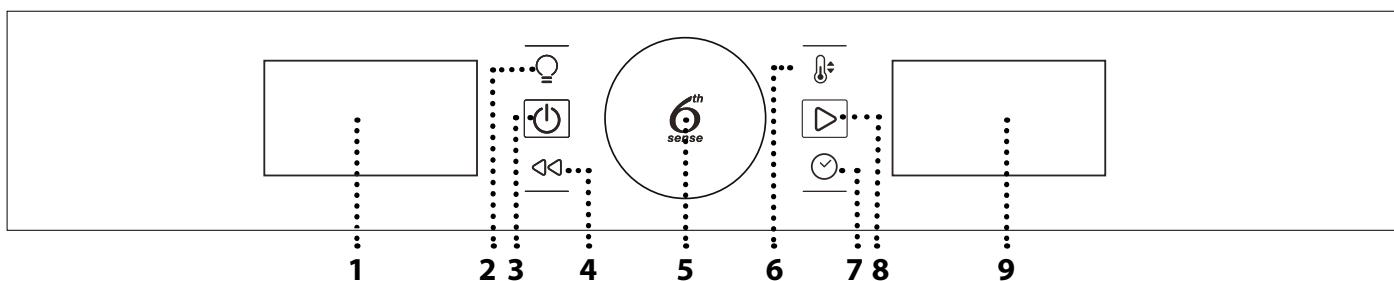
Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie Zasad bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice półek (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 WYSWIETLACZ

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.

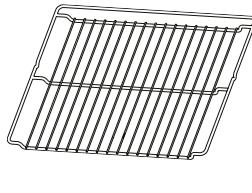
8. START

Aby wybierać funkcje i potwierdzać ustawienia.

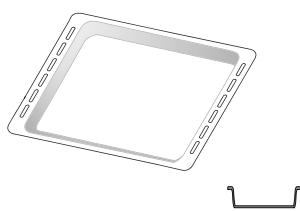
9. PRAWY WYSWIETLACZ

AKCESORIA

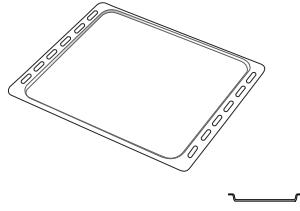
RUSZT



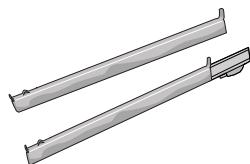
BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TLUSZCZ



BLACHA DO PIECZENIA

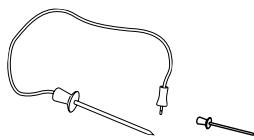


WYSUWANE PROWADNICE* (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)



SONDA DO MIĘSA

(TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)



UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

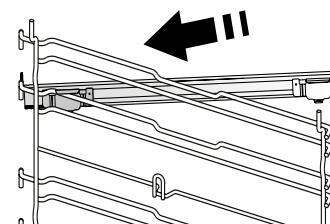
Umieścić ruszt poziomo, wsuwając go po prowadnicach i pilnując, aby strona z zawiniętym brzegiem była skierowana ku górze.

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

MONTOWANIE WYSUWANYCH PROWADNIC

(JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)

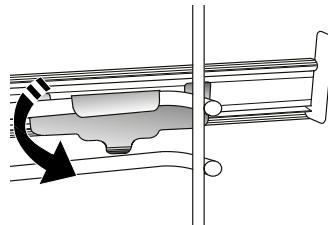
Wyjąć z piekarnika prowadnice półek i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych szyn.



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, docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy szyny przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.

Uwaga: Szyny przesuwne mogą być zamontowane na dowolnym poziomie.



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.

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 żywoności.



FUNKCJE 6TH SENSE



ZAPIEKANKA

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia 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

^{XL} Funkcja ta automatycznie wybiera najlepszy tryb przyrządzania potraw i temperaturę pieczenia dużych kawałków mięsa (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



SZYBKIE NAGRZEWANIE

W celu szybkiego nagrzania piekarnika. Po zakończeniu funkcji nagzewania, piekarnik automatycznie użyje funkcji „Konwencjonalne”. Produkty żywonościowe mogą zostać umieszczone w kuchence dopiero po zakończeniu wstępного nagzewania.



TURBOGRILL

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbeef, 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, świetełko 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 UŻYCIE URZĄDZENIA

1. USTAWIENIE CZASU

Przy pierwszym uruchomieniu kuchenki należy wybrać język i czas.



Zaczną migać dwie cyfry godzin: Obrócić pokrętło ustawień, aby wybrać godziny i wcisnąć , aby zatwierdzić.



Zaczną migać dwie cyfry minut. Obrócić pokrętło ustawień, aby wybrać minuty i wcisnąć , aby zatwierdzić.

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.



Przekrącić pokrętło, aby wybrać jednostkę miary, następnie wcisnąć , aby zatwierdzić.

16 A

Przekrącić pokrętło, 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.

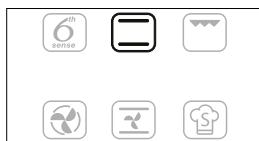
Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPOLOATACJA

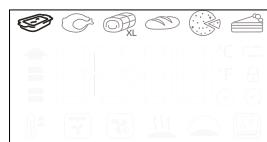
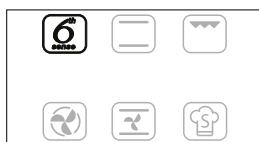
1. WYBÓR FUNKCJI

Jeżeli kuchenka jest wyłączona, na wyświetlaczu pokazany jest tylko bieżący czas. Nacisnąć i przytrzymać , aby włączyć piekarnik.

Zmieniając ustawienia pokrętła 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 pokrętła 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

200 °C

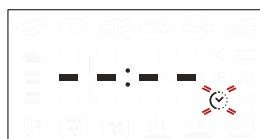
Jeżeli na ekranie migają ikonki °C/F, zmienić wartość za pomocą pokrętła, a następnie wcisnąć , aby zatwierdzić wybór i kontynuować zmianę ustawień kolejnych parametrów (o ile to możliwe).

Jednocześnie istnieje możliwość ustawiania poziomu funkcji grillu (3 = wysoka, 2 = średnia, 1 = niska).



Uwaga: Po uruchomieniu funkcji można zmienić ustawienia temperatury lub poziomu funkcji grillu wciskając lub za pomocą pokrętła.

CZAS TRWANIA



Gdy na ekranie migą ikona , użyć pokrętła regulacji, aby ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .

Nie trzeba ustawać 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 pokrętło 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 migą.



W razie potrzeby, obrócić pokrętło ustawień, aby ustawić czas zakończenia pieczenia, następnie wcisnąć , by potwierdzić i uruchomić funkcję.

Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upłynięciu 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 pokrętła.

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 wstępного nagrzewania: Po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje, że faza wstępnego nagrzewania jest aktywna.



Kiedy ta faza zostanie zakończona, będzie słyszeć sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę.



W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, włożyć potrawę do piekarnika, zamknąć drzwiczki i rozpoczęć 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 pokrętła.

5. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.



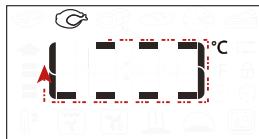
Aby wydłużyć czas gotowania bez zmiany ustawień, ustawić nowy czas za pomocą pokrętła i wcisnąć .

. FUNKCJE 6th SENSE

PRZYWRACANIE TEMPERATURY

Jeżeli temperatura wewnętrz piekarnika spada podczas cyku 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 cyku 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, rozprowadzić 200 ml wody na dnie komory piekarnika, a następnie zamknąć drzwiczki.

Wejść w funkcje specjalne i obrócić pokrętło, aby wybrać z menu. Następnie nacisnąć , aby potwierdzić.

Nacisnąć , aby natychmiast rozpocząć cykl czyszczenia lub nacisnąć , aby ustawić czas zakończenia/opóźniony start.

Po zakończeniu cyku, zostawić piekarnik do wystygnięcia i usunąć z piekarnika pozostałą wodę, a następnie rozpoczęć czyszczenie przy użyciu gąbki zwilżonej gorącą wodą (ponad 15-minutowe opóźnienie może zmniejszyć skuteczność czyszczenia).

Uwaga: Czas trwania cyku czyszczenia nie może być ustawiany.

. KORZYSTANIE Z SONDY DO MIĘSA

(JEŚLI W WYPOSAŻENIU)

Sonda do mięsa pozwala mierzyć dokładną temperaturę wewnętrz 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 tłuszcze.

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 przedwyjęciem z piekarnika sprawdzić, czy zostało poprawnie wypieczone.

Podłączyć końcówkę sondy do złącza w otworze w ściance 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 pokrętło, aby ustawić docelową temperaturę sondy do mięsa. Nacisnąć , aby potwierdzić. Obrócić pokrętło, aby ustawić temperaturę komory piekarnika.



Nacisnąć, lub aby potwierdzić i zacząć cykl pieczenia.

Podczas cyku 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”.

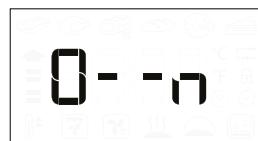
Aby ponownie uruchomić cykl pieczenia z pozycji „Koniec”, poprzez obracanie pokrętła można ustawić docelową temperaturę sondy do mięsa, tak jak pokazano powyżej. Nacisnąć lub , aby potwierdzić i ponownie uruchomić cykl pieczenia. Uwaga: w trakcie cyku pieczenia z użyciem sondy do mięsa, można obrócić pokrętło, 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 cyku 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 wstępnie nagrzewania.

. BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Aby zablokować klawiaturę, wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej 5 sekund.



Powtórzenie tej procedury spowoduje zdanie 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 wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

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

MIĘSO

Można stosować dowolne blachy lub naczynia żaroodporne, dopasowane do rozmiarów pieczonego mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się wlastname 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 ustawać 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 pizzę 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 godzinę na 1 kg ciasta.

TABELA GOTOWANIA

| PRZEPIS | FUNKCJA | NAGRZEWANIE. | TEMPERATURA (°C) | CZAS PIECZENIA (min.) | POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA |
|---|---------|--------------|------------------|-----------------------|-------------------------------|
| Ciasta drożdżowe / biszkopty | | - | 170 | 30 - 50 | 2 |
| | | Tak | 160 | 30 - 50 | 2 |
| | | Tak | 160 | 30 - 50 | 4 1 |
| Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka) | | - | 160 - 200 | 30 - 85 | 3 |
| | | Tak | 160 - 200 | 35 - 90 | 4 1 |
| Herbatniki / ciasteczka | | - | 160 - 170 | 20 - 40 | 3 |
| | | Tak | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| | | Tak | 150 - 160 | 20 - 40 | 4 1 |
| Ptysie | | - | 180 - 200 | 30 - 40 | 3 |
| | | Tak | 180 - 190 | 35 - 45 | 4 1 |
| | | Tak | 180 - 190 | 35 - 45* | 5 3 1 |
| Bezy | | Tak | 90 | 110 - 150 | 3 |
| | | Tak | 90 | 130 - 150 | 4 1 |
| | | Tak | 90 | 140 - 160* | 5 3 1 |
| Pizza (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 |
| Bochenek chleba 0,5 kg | | - | 180 - 220 | 50 - 70 | 2 |
| Mały chleb | | - | 180 - 220 | 30 - 50 | 3 |
| Chleb | | Tak | 180 - 220 | 30 - 60 | 4 1 |
| Mrożona pizza | | - | 250 | 10 - 20 | 2 |
| | | Tak | 250 | 10 - 20 | 4 1 |
| Tarta mięsno-warzywna (tarta warzywna, quiche) | | Tak | 180 - 190 | 45 - 60 | 2 |
| | | Tak | 180 - 190 | 45 - 60 | 4 1 |
| | | Tak | 180 - 190 | 45 - 70* | 5 3 1 |
| Nadziewane ciasto francuskie / przekąski z ciasta ptysiowego | | Tak | 190 - 200 | 20 - 30 | 3 |
| | | Tak | 180 - 190 | 20 - 40 | 4 1 |
| | | Tak | 180 - 190 | 20 - 40* | 5 3 1 |
| Lazania/flan | | - | 190 - 200 | 40 - 65 | 3 |
| Zapiekanka makaronowa/ cannelloni | | - | 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 | |
| Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórką 2 kg | | - | 170 | 110 - 150 | |
| Kurczak / królik / kaczka 1 kg | | - | 200 - 230 | 50 - 80 ** | |
| Indyk / gęś 3 kg | | - | 190 - 200 | 90 - 150 | |
| Ryba pieczona / potrawy pieczone w papierze (filet, w całości) | | Tak | 180 - 200 | 40 - 60 | |
| Nadziew.warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany) | | Tak | 180 - 200 | 50 - 60 | |
| Toast | | - | 3 (Wysoka) | 3 - 6 | |
| Filety / kawałki ryb | | - | 2 (Środkowa) | 20 - 30*** | |
| Kiełbaski / szaszłyki / żeberka / hamburgery | | - | 2 - 3 (Środkowa - Wysoka) | 15 - 30*** | |
| Pieczony kurczak 1-1,3 kg | | - | 2 (Środkowa) | 55 - 70** | |
| Krwisty rostbef 1 kg | | - | 2 (Środkowa) | 35 - 50** | |
| Udziec jagnięcy / golonka | | - | 2 (Środkowa) | 60 - 90** | |
| Pieczone ziemniaki | | - | 2 (Środkowa) | 35 - 55** | |
| Zapiekanka warzywna | | - | 3 (Wysoka) | 10 - 25 | |
| Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ lasagne (poziom 3)/mięso (poziom 1) | | Tak | 190 | 40 - 120* | |
| Lasagne i mięso | | Tak | 200 | 50 - 120* | |
| Mięso i ziemniaki | | Tak | 200 | 45 - 120* | |
| Ryby i warzywa | | Tak | 180 | 30 - 50 | |
| Nadziewane i pieczone kawałki mięsa | | - | 200 | 80 - 120* | |
| Kawałki mięsa (królik, kurczak, jagnięcina) | | - | 200 | 50 - 120* | |

* 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 | | | | | | |
| FUNKCJE USTAWIANE AUTOMATYCZNIE | | | | | | |
| AKCESORIA | | Taca lub forma do ciasta na ruszcie | | Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie | | Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia |
| | Ruszt | | | | | Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody |

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

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

Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że 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 grillu 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)

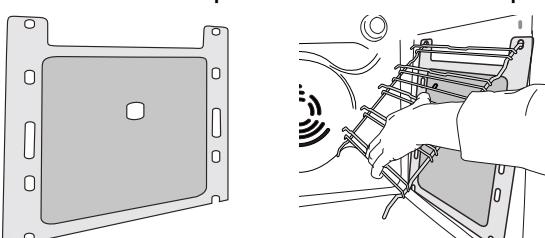
Piekarnik jest wyposażony w specjalne panele katalityczne, ułatwiające czyszczenie komory piekarnika dzięki specjalnej samoczyszczącej powłoce, która jest bardzo porowata i może absorbować tłuszcz i brud.

Panele te są zamontowane na prowadnicach półek: W przypadku zmiany położenia i ponownego zamontowania prowadnic półek, należy upewnić się, czy znajdujące się w górnej części haki zostały umieszczone w odpowiednich otworach paneli.

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

Uwaga: Nie stosować detergentów antykorozjyjnych lub ściernych, twardych szczotek lub szorstkich gąbek do mycia naczyń ani środków w aerosoli 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

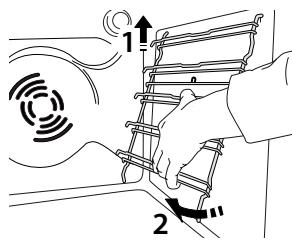
1. Odłączyć urządzenie od zasilania.
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
3. Ponownie podłączyć urządzenie do zasilania.

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 oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

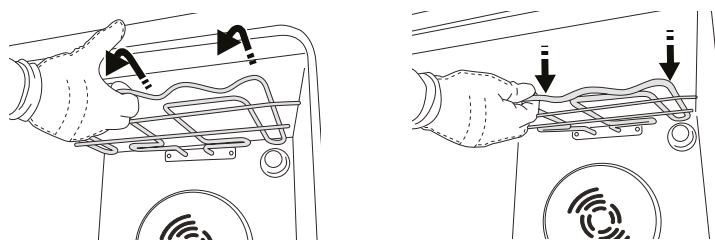
- Jeśli używane są żarówki halogenowe, nie wolno dотykać ich gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

OBNIŻYĆ GÓRNĄ GRZAŁKĘ (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

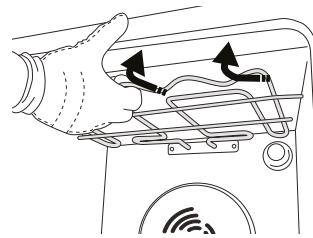
1. Wyjąć boczne prowadnice półek.



2. Lekko wysunąć grzałkę i ją obniżyć.



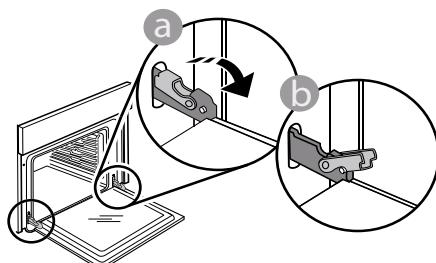
3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i opuścić na obsadach bocznych.



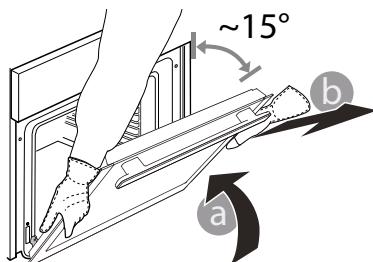
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

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 uchwyty.



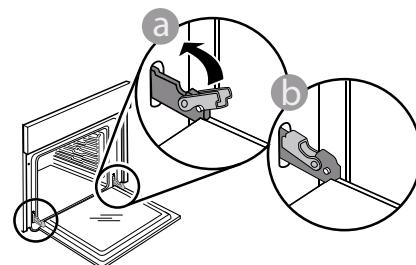
Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.



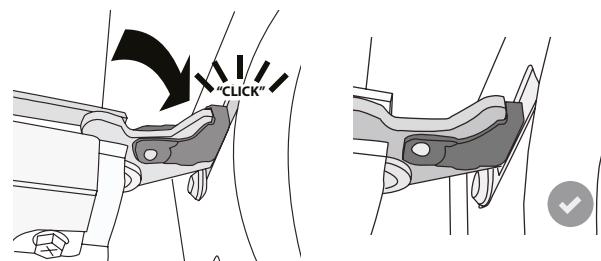
3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokowując górną część na swoim miejscu.

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 | Rozwiązańie |
|---|---|---|
| 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

 Kartę produktu z parametrami poboru energii dla tego urządzenia można pobrać ze strony internetowej **docs.whirlpool.eu**

JAK OTRZYMAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I KONSERWACJI URZĄDZENIA

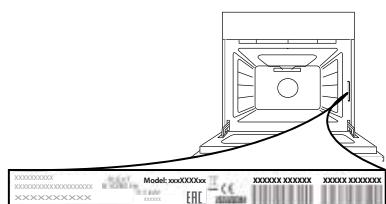
>  Instrukcję obsługi i konserwacji można pobrać z naszej strony **docs.whirlpool.eu** (możliwe jest użycie tego kodu QR), zaznaczając kod produktu.

> Można również skontaktować się z naszym serwisem technicznym dla klientów.



KONTAKT Z NASZYM SERWISEM TECHNICZNYM

Nasze dane kontaktowe znajdują się w książeczkce 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

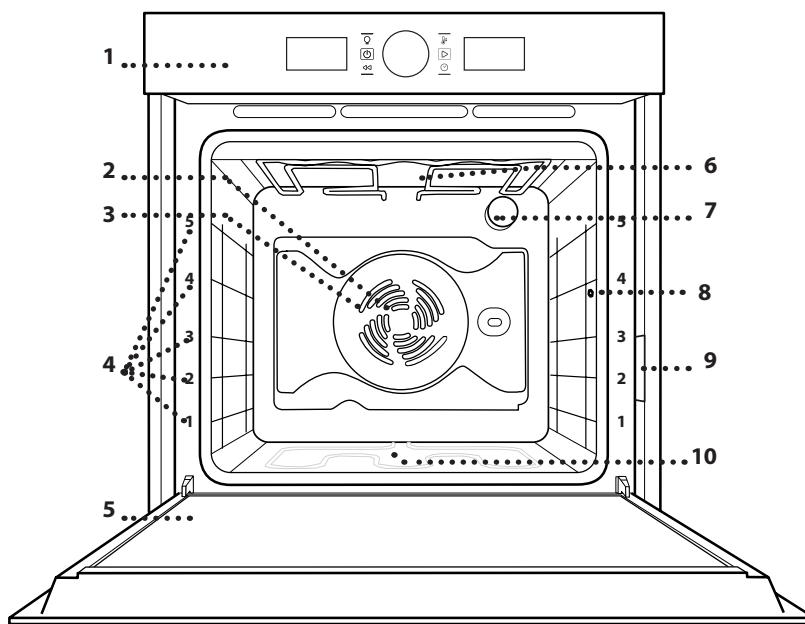


Puteți descărca Instrucțiunile privind siguranța și Ghidul de utilizare și întreținere vizitând site-ul nostru web docs.whirlpool.eu și urmând instrucțiunile de pe coperta din spate a acestei broșuri.



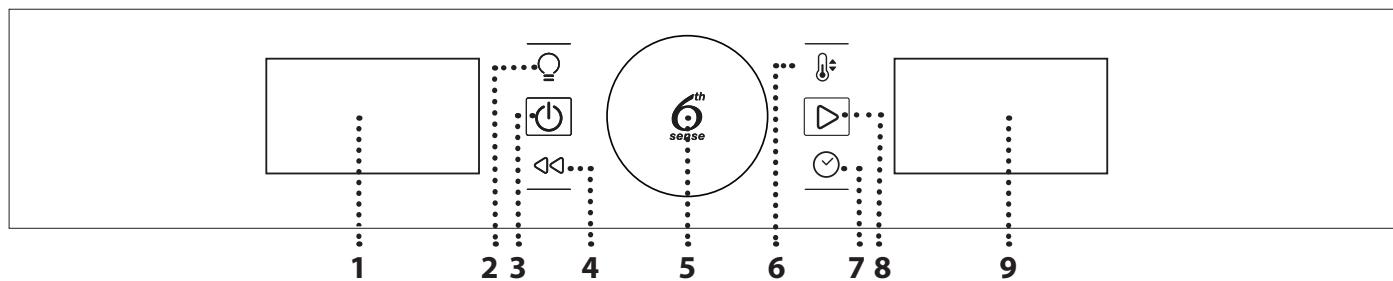
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panoul de comandă
2. Ventilator
3. Rezistență circulară
(nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar
(nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Ușă
6. Rezistență superioară/grillul
7. Becul
8. Punct de inserție a sondei
pentru carne
(dacă intră în dotare)
9. Plăcuță cu datele de identificare
(a nu se demonta)
10. Rezistență inferioară
(nu este vizibilă)

PANOUL DE COMANDĂ



1. AFIȘAJUL DIN STÂNGA

2. BEC

Pentru aprinderea/stingerea becului.

3. PORNIRE/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. Apăsați 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.

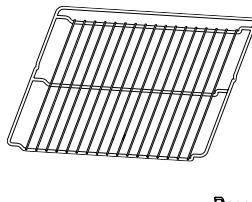
8. START

Pentru activarea funcțiilor și pentru confirmarea setărilor.

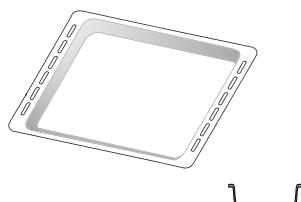
9. AFIȘAJUL DIN DREAPTA

ACCESORII

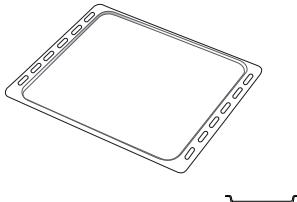
GRĂTAR METALIC



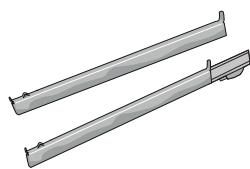
TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



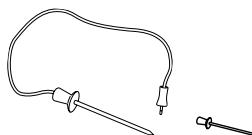
TAVĂ DE COPT



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 GRĂTARULUI 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 picăturiilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca și grătarul metalic.

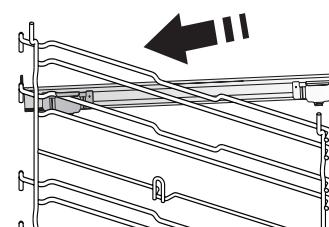
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

. Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și apoi trageți ușor partea inferioară din locaș. Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

. Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.

MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

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

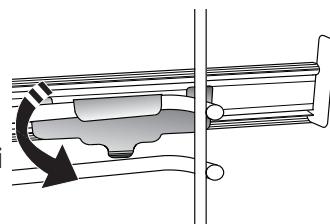


Cuplați clema superioară a șinei pe ghidajul pentru grătar și culisați-o până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție.

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.



FUNCTII



CONVENTIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.



GRILL

Pentru a frige medalioane, frigări și cârneați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâine. Atunci când frigări 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 FORTAT

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 CONVECTIE

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.



FUNCTIILE 6TH 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 bucătărilor mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceti 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 FORTAT *

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 aluatelor 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)

Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. 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.

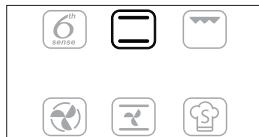


Rotiți butonul de selectare pentru selectarea unității de măsură, apoi apăsați pentru confirmare.

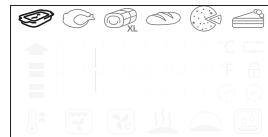
UTILIZAREA ZILNICĂ

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 reduceti 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 aerisiti 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 acestieia.

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: Puteti 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 aşteptare, 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.



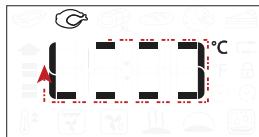
Pentru a prelungi durata de preparare fără modificarea setărilor, rotiți butonul pentru a seta o nouă durată de preparare și apăsați .

. FUNCȚIILE 6th SENSE

RECUPERAREA TEMPERATURII

Dacă temperatura din interiorul cuptorului scade în timpul ciclului de preparare din cauză că uşa este deschisă, o funcție specială va fi activată automat pentru recuperarea temperaturii inițiale.

În timpul recuperării temperaturii, afişajul indică o animație „serpuită” până când temperatura setată este atinsă.



În timp ce un ciclu de preparare programat este în curs de desfășurare, pentru a obține rezultate optime, durata de preparare se va mări în funcție de cât timp uşa 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 cavitatei cuptorului, apoi închideți uşa cuptorului.

Accesați funcțiile speciale și roțiți selectorul pentru a selecta din meniu, 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.

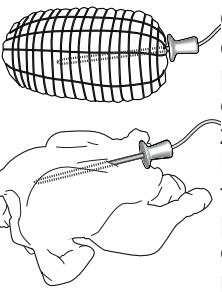
La finalul ciclului, lăsați cuptorul să se răcească și eliminați întreaga cantitate de apă reziduală din interiorul cuptorului și curățați utilizând un burete îmbibat cu apă fierbinte (în cazul amânării curățării cu mai mult de 15 minute. este posibil să nu obțineți rezultate de curățare optime).

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 grăsimi. Pentru carne 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 bucătă 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 cavitatei. 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. Roțiți selectorul pentru a seta temperatura întă a sondei pentru carne. Apăsați pentru a confirma.



Roțiți selectorul pentru a seta temperatura cavitatei 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 carneua 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 întă 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 rota selectorul pentru a modifica temperatura întă a sondei pentru carne. Apăsați pentru a regla temperatura cavitatei 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, accesorii 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 lăua 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 bucătii de carne pe care o veți găti. Când preparați fripturi, adăugați în tavă supă de carne, stropind carne în timpul procesului de gătire, 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, alegeti bucăți de carne cu grosime egală pentru a obține o preparare uniformă. Bucătile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâți grătarul metalic, menținând carne la o distanță mai mare față de grătar. Întoarceți carne după ce s-au scurs două treimi din durata de coacere. Deschideți ușa cu grija, 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. Completăți 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 aşezați-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 ungeti 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

Ungeti 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 |
|---|---------|--------------|------------------|----------------------------|--------------------|
| Torturi dospite/pandispanuri | | - | 170 | 30 - 50 | 2 |
| | | Da | 160 | 30 - 50 | 2 |
| | | Da | 160 | 30 - 50 | 4 1 |
| Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere) | | - | 160 - 200 | 30 - 85 | 3 |
| | | Da | 160 - 200 | 35 - 90 | 4 1 |
| Fursecuri/prăjiturele | | - | 160 - 170 | 20 - 40 | 3 |
| | | Da | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| | | Da | 150 - 160 | 20 - 40 | 4 1 |
| Choux à la crème | | - | 180 - 200 | 30 - 40 | 3 |
| | | Da | 180 - 190 | 35 - 45 | 4 1 |
| | | Da | 180 - 190 | 35 - 45* | 5 3 1 |
| Bezele | | Da | 90 | 110 - 150 | 3 |
| | | Da | 90 | 130 - 150 | 4 1 |
| | | Da | 90 | 140 - 160* | 5 3 1 |
| Pizza (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 |
| Franelă 0,5 kg | | - | 180 - 220 | 50 - 70 | 2 |
| Pâine mică | | - | 180 - 220 | 30 - 50 | 3 |
| Pâine | | Da | 180 - 220 | 30 - 60 | 4 1 |
| Pizza congelată | | - | 250 | 10 - 20 | 2 |
| | | Da | 250 | 10 - 20 | 4 1 |
| Plăcinte picante (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 |
| | | Da | 190 - 200 | 20 - 30 | 3 |
| Vol-au-vent/pateuri din aluat de foietaj | | Da | 180 - 190 | 20 - 40 | 4 1 |
| | | Da | 180 - 190 | 20 - 40* | 5 3 1 |
| | | Da | 190 - 200 | 40 - 65 | 3 |
| Lasagna/budinci | | - | 190 - 200 | 25 - 45 | 3 |
| Paste la cuptor/cannelloni | | - | 190 - 200 | 25 - 45 | 3 |

| REȚETĂ | FUNCȚIE | PREÎNCĂL-ZIRE | TEMPERATURĂ (°C) | DURată DE PREPARARE (min.) | NIVEL ȘI ACCESORII |
|--|---------|---------------|--------------------------|----------------------------|--------------------|
| Miel/vițel/vită/porc 1 kg | | - | 190 – 200 | 60 - 90 | |
| Friptură de porc cu șorici 2 kg | | - | 170 | 110 - 150 | |
| Pui/iepure/rață 1 kg | | - | 200 – 230 | 50 - 80 ** | |
| Curcan/gâscă 3 kg | | - | 190 – 200 | 90 - 150 | |
| Pește la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg) | | Da | 180 - 200 | 40 - 60 | |
| Legume umplute (rosii, dovlecei, vinete) | | Da | 180 - 200 | 50 - 60 | |
| Pâine prăjită | | - | 3 (Ridicată) | 3 - 6 | |
| Fileuri/medalioane de pește | | - | 2 (Mediu) | 20 - 30*** | |
| Cârneați / frigărui / coaste / hamburgeri | | - | 2 - 3 (Medie - Ridicată) | 15 - 30*** | |
| Friptură de pui 1-1,3 kg | | - | 2 (Mediu) | 55 - 70** | |
| Mușchi de vită, în sânge, 1 kg | | - | 2 (Mediu) | 35 - 50** | |
| Pulpă de miel / but | | - | 2 (Mediu) | 60 - 90** | |
| Cartofi copți | | - | 2 (Mediu) | 35 - 55** | |
| Legume gratinate | | - | 3 (Ridicată) | 10 - 25 | |
| Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5)/lasagna (nivelul 3)/carne (nivelul 1) | | Da | 190 | 40 - 120* | |
| Lasagna și carne | | Da | 200 | 50 - 120* | |
| Carne și cartofi | | Da | 200 | 45 - 120* | |
| Pește și legume | | Da | 180 | 30 - 50 | |
| Fripturi umplute | | - | 200 | 80 - 120* | |
| Felii de carne (carne de iepure, carne de pui, carne de miel) | | - | 200 | 50 - 120* | |

* 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 circularea forțată a aerului. Aceasta nu necesită preîncălzire.

| | | | | | | |
|------------------|--|--|--|---|--|--|
| FUNCȚII | | | | | | |
| FUNCȚII AUTOMATE | | | | | | |
| ACCESORII | | Tavă de cuptor sau formă pentru prăjitură, pe grătar metalic | | Tavă de colectare a picăturilor/ tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic | | Tavă de colectare a grăsimii scurte cu 500 ml de apă |

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sărmă, 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 detergenti 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

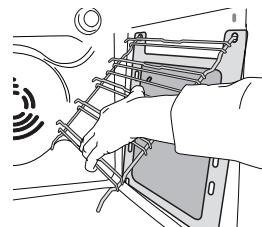
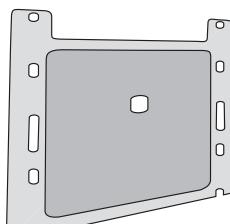
- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul 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 reposiționarea 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 curăta geamul ușii.
- Activăți 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 curăta panoul superior al cuptorului.

ACCESORII

După utilizare, puneți accesoriiile 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 îndepărțarea oricărora resturi de alimente cu ajutorul unui burete non-abraziv.

Vă rugăm să rețineți: Folosind agenți de curățare corozivi sau abrazivi, perii aspre, bureți de sărmă 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. Desfileați capacul becului, înlocuiți becul și înfileați la loc capacul becului.
3. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

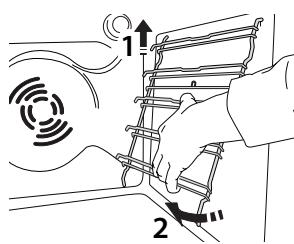
Vă rugăm să rețineți: Folosiți numai becuri cu incandescentă de 25 - 40 W/230 ~ V, tipuri E-14, T300 °C sau becuri cu halogen de 20 - 40 W/230 ~ V, tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru apărate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o 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.

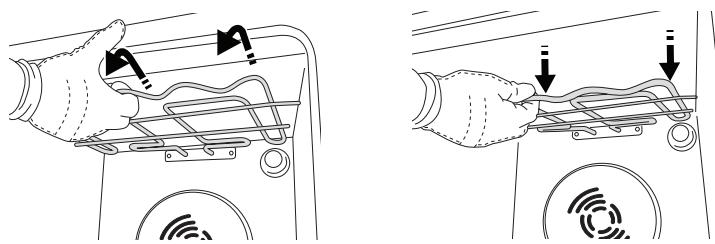
COBORÂREA REZistenței DIN PARTEA SUPERIOARĂ

(NUMAI LA ANUMITE MODELE)

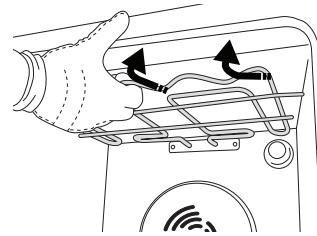
- Scoateți ghidajele laterale pentru grătar.



- Trageți rezistența puțin în față și coborâți-o.



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

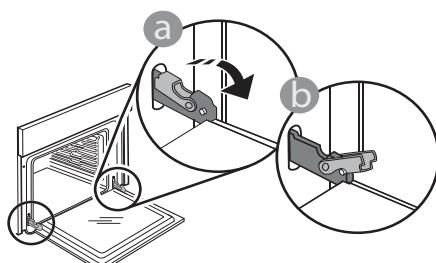


DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

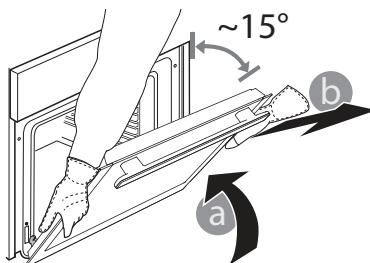
- Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.

2. Închideți ușa cât de mult posibil.

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

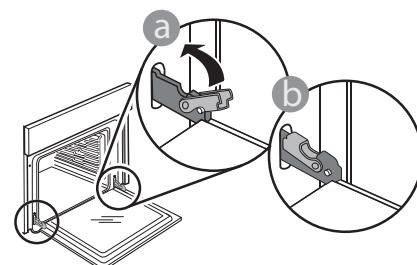


Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

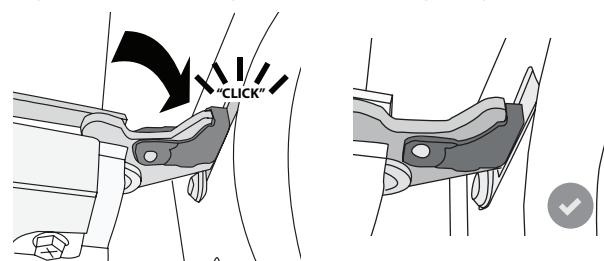


- Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

- 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.



- 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

| Problema | Cauză posibilă | Soluție |
|---|---|--|
| Cuptorul nu funcționează. | Întreruperea curentului electric. Deconectare de la rețeaua electrică. | Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Oriți 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. |

FIŞA TEHNICĂ A PRODUSULUI

>  [www](#) Fișa tehnică a produsului, care include datele energetice ale acestui aparat, poate fi descărcată de pe site-ul web Whirlpool docs.whirlpool.eu

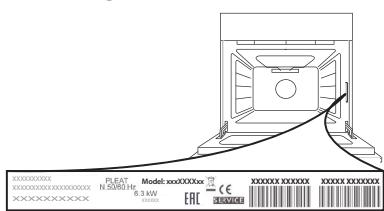
OBTINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ŞI ÎNTREȚINERE

>  [www](#) Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web 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 specifice pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



PRÍRUČKA

NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL



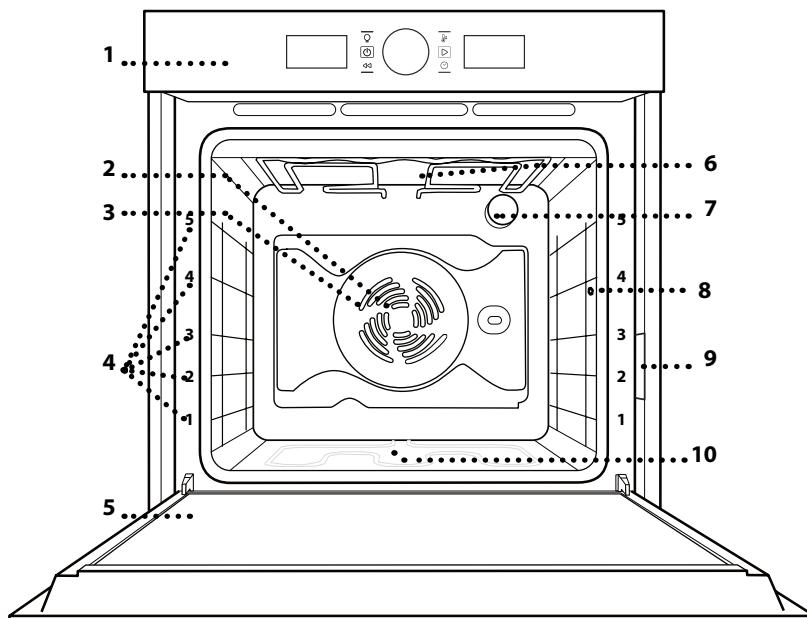
Ak chcete získať komplexnejšiu pomoc a podporu, zaregistrujte, prosím, svoj výrobok na adrese www.whirlpool.eu/register



Bezpečnostné pokyny a Návod na používanie a údržbu spotrebiča si môžete stiahnuť na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu a podľa pokynov na zadnej strane tejto brožúrky.

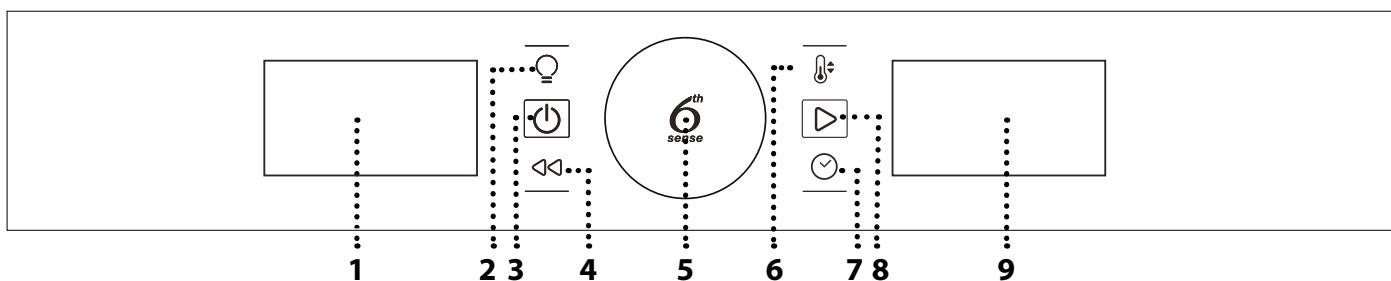
! Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

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.

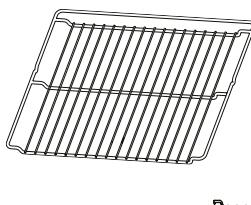
8. ŠTART

Na spustenie funkcií a potvrdenie nastavení.

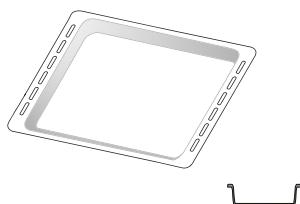
9. PRAVÝ displej

PRÍSLUŠENSTVO

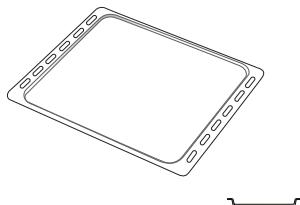
ROŠT



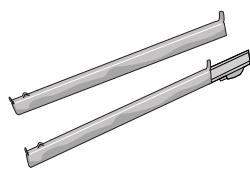
NÁDOBA NA
ODKVAPKÁVANIE



PLECH NA PEČENIE

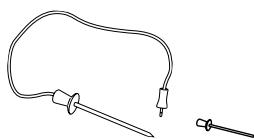


POSUVNÉ BEŽCE*
(IBA PRI NIEKTORÝCH
MODELOCH)



MÄSOVÁ SONDA

(IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)



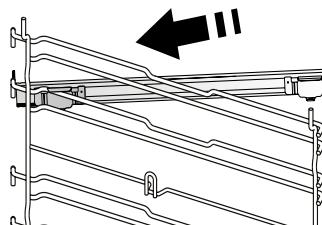
VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištach tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

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

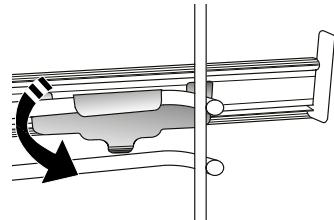
NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV (AK SÚ VO VÝBAVE)

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



Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiaci lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spusťte na miesto.

Vodiaci lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiaci 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 hociktoej úrovni.

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠT

. Vodiace lišty vyberiete tak, že nadvhnete koľajničky a potom opatrne vytiahnete spodnú časť zo sedla: Vodiace lišty teraz možno vybrať.

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

FUNKCIE

KONVENČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

GRIL

Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

HORÚCI VZDUCH

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

KONVEKČNÉ PEČENIE

Na pečenie mäsa, koláčov s plnkou alebo pečenie plnenej zeleniny iba na jednej úrovni. Táto funkcia používa miernu, prerusovanú cirkuláciu vzduchu, aby sa zabránilo nadmernému vysušovaniu jedla.



FUNKCIE 6TH SENSE

DUSENÉ JEDLÁ

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre cestovinové jedlá.

MÄSO

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.

MAXI PEČENIE

^{XL} 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 na čas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.

CHLIEB

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy chleba.

PIZZA

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy pizze.

SLADKÉ KOLÁČE

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 používa 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 funkcií možno použiť otočný ražeň (ak je priložený).

EKO S VENTILÁTOROM*

Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerusovanou 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 dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.

UDRŽIAVANIE V TEPLÉ

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 par v uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiní 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 potvrdte stlačením .



Začnú blikať číslice označujúce minúty. Otáčaním ovládača nastavte minúty a potvrdte 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).

Ked' je rúra vypnutá, stlačte a podržte aspoň na 5 sekúnd.



Otočením voliaceho gombíka vyberte jednotku merania a potvrdte stlačením .



Otočením voliaceho gombíka vyberte menovitý prúd a potom potvrdte stlačením .

Upozornenie: Rúra je naprogramovaná na spotrebú 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.

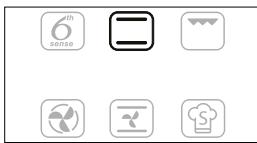
KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

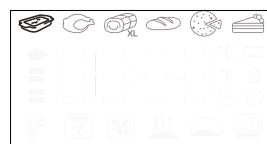
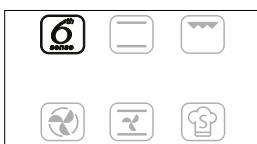
Ked' je rúra vypnutá, na displeji sa zobrazuje iba čas.

Rúru zapnete stlačením a podržaním .

Otačajte gombíkom a na ľavom displeji uvidíte dostupné hlavné funkcie. Jednu zvoľte a stlačte .



Ak chcete zvoliť vedľajšiu funkciu (v prípade, že je k dispozícii), zvoľte hlavnú funkciu, potvrdte stlačením a vojdite do menu tejto funkcie.



Otačajte gombíkom a na pravom displeji uvidíte dostupné vedľajšie funkcie. Jednu zvoľte a potvrdte 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



Ked' na displeji bliká ikonka °C/°F, otáčaním gombíka zmeňte hodnotu, potvrdte 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



Ked' 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, ked' 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 spusťte funkciu.

Vložte jedlo do rúry a otvorte dvierka. 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

Ked' ste použili všetky požadované nastavenia, aktivujte funkciu stlačením .

Stlačením a podržaním môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá je momentálne aktívna.

4. PREDOHREV

Niekteré funkcie majú fázu predhriatia rúry: Ked' 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 dvierka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dvierka a začnite pečenie stlačením .

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

Otvorenie dvierok 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.

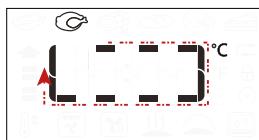


Dobu pečenia môžete predĺžiť bez zmeny nastavení tak, že otočením gombíka nastavíte novú dobu pečenia a stlačíte .

. FUNKCIE 6th SENSE

OBNOVENIE TEPLITÓTY

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 potvrďte stlačením .

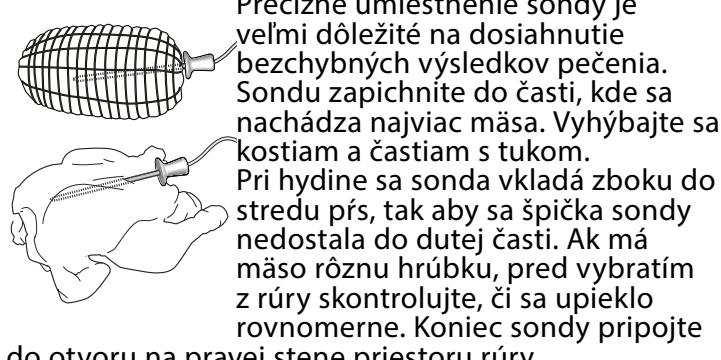
Stlačením sa ihneď spustí cyklus čistenia alebo stlačením nastavte čas ukončenia/odložený štart.

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 potravy (konvenčné, horúcí 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 zapichnite do časti, kde sa nachádza najviac mäsa. Vyhýbajte sa kostiam a častiam s tukom. Pri hydine sa sonda vkladá zboču do stredu prás, 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 stene priestoru rúry.

Pri zasunutí mäsovej sondy do priestoru rúry sa rozoznie bzučiak a na displeji sa zobrazí ikona a cielová teplota.

Ak je mäsová sonda zasunutá počas výberu funkcie, na displeji sa zobrazí prednastavená cielová teplota mäsovej sondy.



Stlačením spustite nastavenia. Otáčaním gombíka nastavte cielovú teplotu mäsovej sondy. Stlačením potvrďte. Otáčaním gombíka nastavte teplotu priestoru rúry.



Stlačením alebo potvrďte a spustite cyklus prípravy jedla.

Počas cyklu prípravy jedla sa na displeji zobrazuje cielová teplota mäsovej sondy. Keď teplota mäsa dosiahne cielovú teplotu, cyklus prípravy jedla sa zastaví a na displeji sa zobrazí nápis „End“.

Na opäťovné spustenie cyklu prípravy jedla po zobrazení nápisu „End“ je otáčaním gombíka možné nastaviť cielovú teplotu mäsovej sondy, ako je uvedené vyššie. Stlačením alebo potvrďte a znova spustite cyklus prípravy jedla.

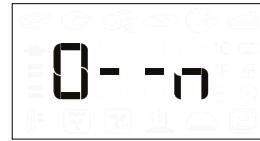
Upozornenie: počas cyklu prípravy jedla s mäsovou sondou je otáčaním gombíka možné zmeniť cielovú teplotu mäsovej sondy. Stlačením nastavte teplotu priestoru rúry.

Mäsovú sondu je možné zapichnúť 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 (ked' 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 piečť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa pečie kratšie, a jedlo, ktoré sa má piečť dlhšie, nechajte v rúre.

MÄSO

Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusu mäsa, ktoré sa má piečť. 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 zabaľte do alobalu.

Ked' chcete grilovať mäso, zvoľte 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 odkvapkávaciu 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 zvoľte funkciu pečenia s vháňaným vzduchom a po čase vymenťte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.

Ak chcete zistíť, či je kysnutý koláč upečený, strčte do stredu drevnenú špalju. Ak bude špalja po vybratí čistá, koláč je hotový.

Ak používate pekáče s teflónovým povrhom, okraje nemastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel zdvihnuť rovnomerne.

Ak sa koláč počas pečenia „naduje“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu a zvážte množstvo tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnejšie.

Pri záuskoch so štavnatou 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 skracuje 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 |
|---|---------|-----------|--------------|---------------------|------------------------|
| Kysnuté koláče / Piškótové koláče | | - | 170 | 30 - 50 | 2 |
| | | Áno | 160 | 30 - 50 | 2 |
| | | Áno | 160 | 30 - 50 | 4 1 |
| Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč) | | - | 160 - 200 | 30 - 85 | 3 |
| | | Áno | 160 - 200 | 35 - 90 | 4 1 |
| Sušienky / Malé zákusky | | - | 160 - 170 | 20 - 40 | 3 |
| | | Áno | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| | | Áno | 150 - 160 | 20 - 40 | 4 1 |
| Odpalované cesto | | - | 180 - 200 | 30 - 40 | 3 |
| | | Áno | 180 - 190 | 35 - 45 | 4 1 |
| | | Áno | 180 - 190 | 35 - 45* | 5 3 1 |
| Snehové pusinky | | Áno | 90 | 110 - 150 | 3 |
| | | Áno | 90 | 130 - 150 | 4 1 |
| | | Áno | 90 | 140 - 160* | 5 3 1 |
| Pizza (tenká, hrubá, focaccia) | | - | 220 - 250 | 20 - 40 | 2 |
| | | Áno | 220 - 240 | 20 - 40 | 4 1 |
| | | Áno | 220 - 240 | 25 - 50* | 5 3 1 |
| Peceň chleba 0,5 kg | | - | 180 - 220 | 50 - 70 | 2 |
| Malý chlieb | | - | 180 - 220 | 30 - 50 | 3 |
| Chlieb | | Áno | 180 - 220 | 30 - 60 | 4 1 |
| Mrazená pizza | | - | 250 | 10 - 20 | 2 |
| | | Áno | 250 | 10 - 20 | 4 1 |
| Slané koláče (zeleninový koláč, kiš) | | Áno | 180 - 190 | 45 - 60 | 2 |
| | | Áno | 180 - 190 | 45 - 60 | 4 1 |
| | | Áno | 180 - 190 | 45 - 70* | 5 3 1 |
| Slané a sladké odpalované cesto | | Áno | 190 - 200 | 20 - 30 | 3 |
| | | Áno | 180 - 190 | 20 - 40 | 4 1 |
| | | Áno | 180 - 190 | 20 - 40* | 5 3 1 |
| Lasagne / Pudingové koláče | | - | 190 - 200 | 40 - 65 | 3 |
| Zapekané cestoviny / Plnené cest. závitky | | - | 190 - 200 | 25 - 45 | 3 |

| RECEPT | FUNKCIA | PREDOHREV | TEPLOTA (°C) | DOBA PEČENIA (Min.) | ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO |
|---|---------|-----------|--------------------------|---------------------|------------------------|
| Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg | | - | 190 – 200 | 60 – 90 | 3 |
| Bravčové pečené s kôrkou 2 kg | | - | 170 | 110 – 150 | 2 |
| Kurča / Králik / Kačica 1 kg | | - | 200 – 230 | 50 – 80 ** | 3 |
| Moriak / Hus 3 kg | | - | 190 – 200 | 90 – 150 | 2 |
| Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé) | | Áno | 180 – 200 | 40 – 60 | 3 |
| Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány) | | Áno | 180 – 200 | 50 – 60 | 2 |
| Hrianka | | - | 3 (vysoká) | 3 – 6 | 5 |
| Rybie filé / Filety | | - | 2 (stredná) | 20 – 30*** | 4 3 |
| Klobásky / Špízy / Rebierka / Hamburgery | | - | 2 – 3 (stredná – vysoká) | 15 – 30*** | 5 4 |
| Pečené kurča 1 – 1,3 kg | | - | 2 (stredná) | 55 – 70** | 2 1 |
| Krvavé pečené mäso 1 kg | | - | 2 (stredná) | 35 – 50** | 3 |
| Jahňacie stehno / Koleno | | - | 2 (stredná) | 60 – 90** | 3 |
| Pečené zemiaky | | - | 2 (stredná) | 35 – 55** | 3 |
| Gratinovaná zelenina | | - | 3 (vysoká) | 10 – 25 | 3 |
| Úplné jedlo: ovocná torta (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / mäso (úroveň 1) | | Áno | 190 | 40 – 120* | 5 3 1 |
| Lasagne s mäsom | | Áno | 200 | 50 – 120* | 4 1 |
| Mäso a zemiaky | | Áno | 200 | 45 – 120* | 4 1 |
| Ryba so zeleninou | | Áno | 180 | 30 – 50 | 4 1 |
| Plnené kusy mäsa | | - | 200 | 80 – 120* | 3 |
| Kusy mäsa (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 vháňaného vzduchu. Nevyžaduje si predohrev.

| FUNKCIE | | | | | | |
|---------------------|--|--|--|--|--|--|
| AUTOMATICKÉ FUNKCIE | | | | | | |
| PRÍSLUŠENSTVO | | | | | | |

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 škvŕny 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.
- Vnútorné povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Smart Clean“ (ak ju spotrebič má).
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.
- Vrchné ohrevacie 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 jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

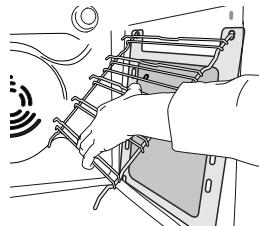
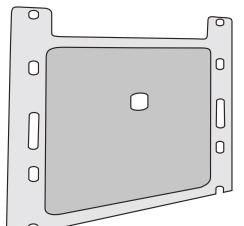
ČISTENIE KATALYTICKÝCH PANELOV

(IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)

Rúra je vybavená špeciálnymi katalytickými panelmi uľahčujúcimi čistenie vnútra rúry vďaka špeciálnemu samočistiacemu povlaku, ktorý je veľmi pórovitý a absorbuje mastnotu a nečistoty.

Tieto panely sú vsadené do vodiacich líšť:

Pri premiestňovaní a opäťovnom zasúvaní vodiacich líšť 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 nás 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.

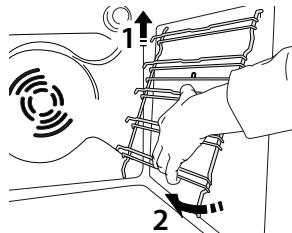
Upozornenie: Používajte iba žiarovky s výkonom 25 – 40 W/230 V typu E-14, T300 °C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20 – 40 W/230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

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

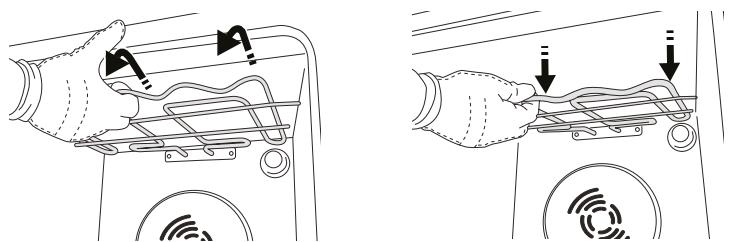
SPUSTENIE VRCHNÉHO OHRIEVACIEHO TELESA

(IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)

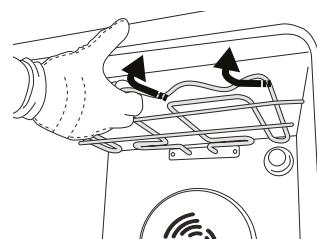
1. Vyberte bočné vodiace lišty.



2. Povytiahnite ohrevný článok a spusťte ho.



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

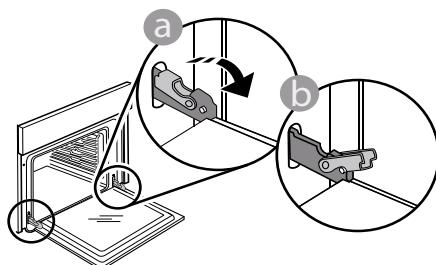


VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

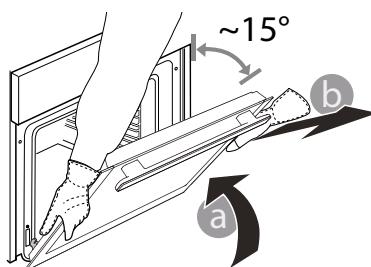
1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorite a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.

2. Zavorte dvierka, pokiaľ to ide.

Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.

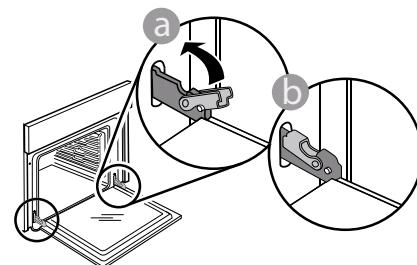


Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

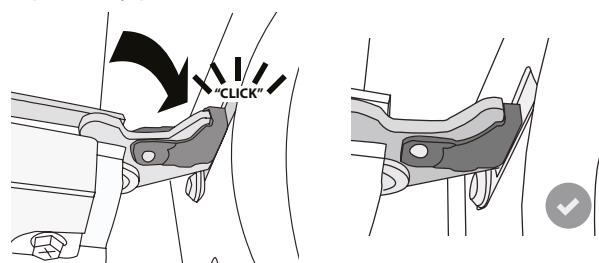


3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

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 napäťom 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. |

ŠTÍTKOK S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

>  Informácie o výrobku s energetickými údajmi tohto spotrebiča si môžete stiahnuť na webovej stránke Whirlpoolu docs.whirlpool.eu

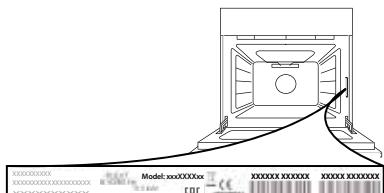
AKO ZÍSKAŤ NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU

>  Návod na používanie a údržbu si stiahnite z našej webovej stránky 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.



NAVODILA ZA VSAKODNEVNO UPORABO



HVALA, KER STE KUPILI IZDELEK

ZNAMKE WHIRLPOOL

Za izčrpnejšo pomoč in podporo registrirajte svoj izdelek na spletni strani www.whirlpool.eu/register

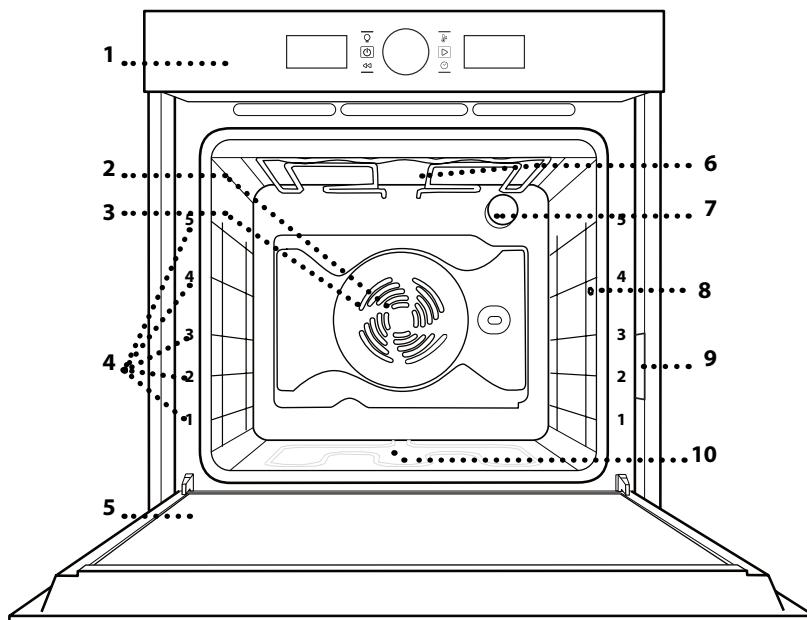


Varnostna navodila in navodila za uporabo in vzdrževanje lahko prenesete z naše spletne strani docs.whirlpool.eu, za kar upoštevajte navodila na zadnji strani te knjižice.



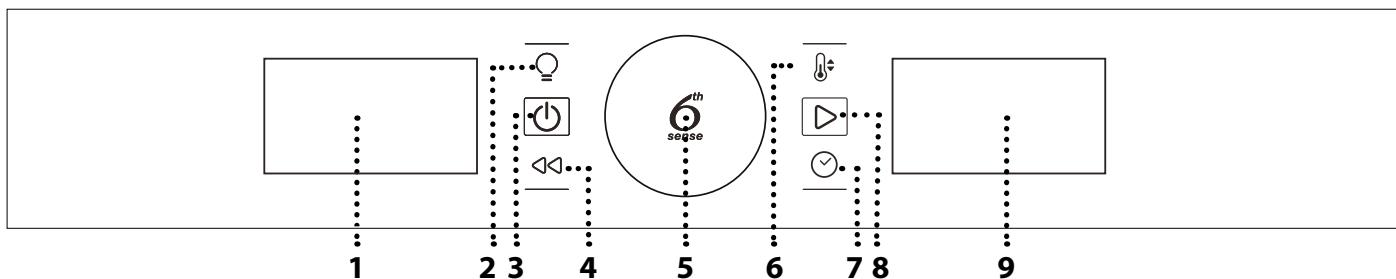
Pred uporabo aparata pozorno preberite navodila za varovanje zdravja in varnost.

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 nastavitev vseh parametrov priprave. Pritisnite za izbiro, nastavitev, potrditev in dostop do funkcij ali parametrov ter za vklop programa priprave.

6. TEMPERATURA

Za nastavitev temperature.

7. ČAS

Za nastavitev ali spremjanje ure in nastavitev časa priprave.

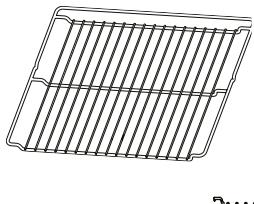
8. START

Tipka za zagon funkcij in potrditev nastavitev.

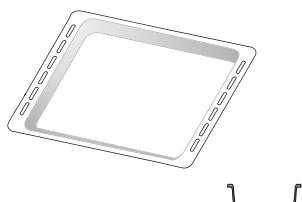
9. DESNI PRIKAZOVALNIK

PRIBOR

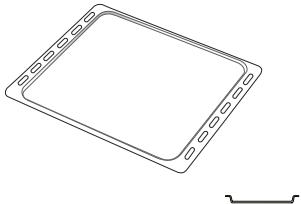
REŠETKA



PRESTREZNI PEKAČ

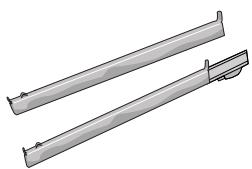


UNIVERZALNI PEKAČ

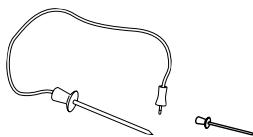


DRSNA VODILA *

(SAMO PRI NEKATERIH MODELIH)



TEMPERATURNA 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.

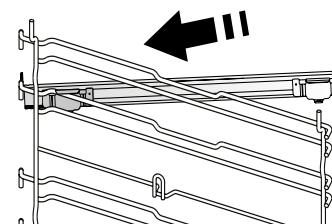
VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIpora V PEČICO

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

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

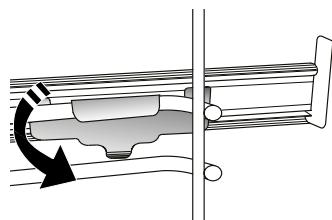
NAMEŠČANJE DRSNIH VODIL (ČE SO NA VOLJO)

Iz pećice umaknite vodila za pekače in z drsnih vodil odstranite plastično zaščito.



Privijte zgornjo sponko drsnih 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 PONOVO 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 končnem 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 nadivi in polnjene zelenjave na eni višini. Funkcija uporablja nežno občasno kroženje zraka, ki prepreči prekomerno izsuševanje hrane. |
|  | FUNKCIJE 6TH 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 <small>XL</small> 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 pečenč 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 kuhanha hrana ostala vroča in hrustljiva. |
|  | 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.

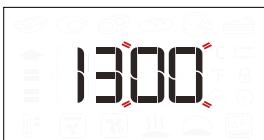
PRED PRVO UPORABO PEČICE

1. NASTAVITEV ČASA

Ko pečico prvič vklopite, morate nastaviti čas.



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



Števki za minute začneta 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 pritiskajte .



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

16 A

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

Opomba: Pečica je nastavljena tako, da je stopnja porabljenje električne energije združljiva z domaćim 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 nastavitev funkcije upoštevajte navodila.

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

VSAKODNEVNA UPORABA

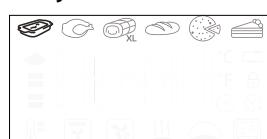
1. IZBIRA FUNKCIJE

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 nastavitevah.

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

TEMPERATURA/STOPNJA ŽARA

200 °C

Ko na zaslonu utripa ikona °C/°F, obrnite gumb, da spremenite vrednost, nato potrdite izbiro s pritiskom na in nadaljujte z naslednjimi nastavitevami (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 nastavitevenega gumba nastavite želeni 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 nastavivti 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 želeni čas konca priprave, nato pa pritisnite za potrditev in vklop funkcije.

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



Opomba: nastavitev 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 nastavite temperature in časa priprave, pritisnite ali . Ko izberete želene nastavite, 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 nastavite, 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.

Želeno 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.



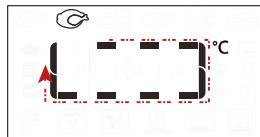
Da podaljšate čas priprave brez sprememb nastavitev, zavrtite gumb, da nastavite nov čas priprave, in pritisnite .

. FUNKCIJE 6th 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.

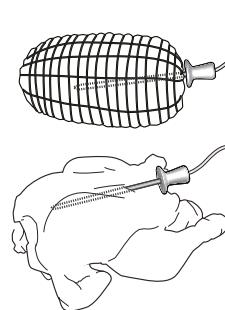
Ko je čiščenje končano, počakajte, da se pečica ohladi, nato pa iz nje odstranite preostalo vodo in jo očistite z gobico, prepojeno z vročo vodo (čiščenje bo morda manj učinkovito, če boste čakali več kot 15 minut).

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 mesnat 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 vzmete 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 prikaže ikona in želena 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 želeno temperaturo sonde za meso. Pritisnite , da nastavitev potrdite. Obrnite gumb, da nastavite temperaturo pečice.



Pritisnite ali , da potrdite in zaženete program priprave hrane.

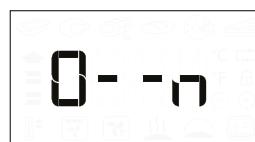
Med pripravo je na prikazovalniku prikazana želena temperatura sonde za meso. Ko meso doseže nastavljeno želeno temperaturo, se priprava hrane zaustavi in na prikazovalniku se pojavi beseda „End“. Za ponoven zagon programa priprave hrane po prikazu besede „End“ obrnite gumb, s katerim lahko nastavite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

Opomba: med pripravo hrane s sondom za meso je mogoče obrniti gumb in tako spremeniti želeno 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 oglasi se zvočni signal. V tem primeru izklopite sondu za meso ali pritisnite , da nastavite drugo funkcijo. Funkcija zamika vklopa in funkcija predgretja nista združljivi s sondom 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 nastavitev. 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 zelenjavu), 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. Mesu 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 podstavite prestrezni pekač, v katerega nalijete pol litra pitne vode. Po potrebi doličite vodo.

SLADICE

Občutljive sladice pripravljaljajte 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 |
|--|----------|--------------|------------------|--------------------|------------------|
| Kvašeno pecivo/biskvitne torte | | - | 170 | 30-50 | 2 |
| | | Da | 160 | 30-50 | 2 |
| | | Da | 160 | 30-50 | 4 1 |
| Polnjeno pecivo (skutna pita, jabolčni zavitek, jabolčna pita) | | - | 160-200 | 30-85 | 3 |
| | | Da | 160-200 | 35-90 | 4 1 |
| Piškoti/kolački | | - | 160-170 | 20-40 | 3 |
| | | Da | 150-160 | 20-40 | 3 |
| | | Da | 150-160 | 20-40 | 4 1 |
| Princeske | | - | 180-200 | 30-40 | 3 |
| | | Da | 180-190 | 35-45 | 4 1 |
| | | Da | 180-190 | 35-45* | 5 3 1 |
| Beljakovi poljubčki | | Da | 90 | 110-150 | 3 |
| | | Da | 90 | 130-150 | 4 1 |
| | | Da | 90 | 140-160* | 5 3 1 |
| Pica (tanka, debela, fokača) | | - | 220-250 | 20-40 | 2 |
| | | Da | 220-240 | 20-40 | 4 1 |
| | | Da | 220-240 | 25-50* | 5 3 1 |
| Štruca kruha 0,5 kg | | - | 180-220 | 50-70 | 2 |
| Majhen kruh | | - | 180-220 | 30-50 | 3 |
| Kruh | | Da | 180-220 | 30-60 | 4 1 |
| Zamrznjena pica | | - | 250 | 10-20 | 2 |
| | | Da | 250 | 10-20 | 4 1 |
| Slane pite (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 |
| Maslene paštetke/krekerji iz listnatega testa | | Da | 190-200 | 20-30 | 3 |
| | | Da | 180-190 | 20-40 | 4 1 |
| | | Da | 180-190 | 20-40* | 5 3 1 |
| Lazanje/pite | | - | 190-200 | 40-65 | 3 |
| Pečene testenine/kaneloni | | - | 190-200 | 25-45 | 3 |

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

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 mikrovlaken. 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 nenamereno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaken.

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

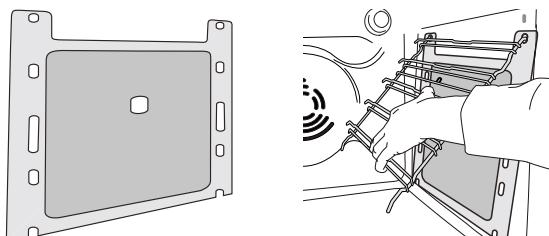
Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrezno krtačo ali gobico.

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 kavila na zgornjem delu ustreznno vstavljeni 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

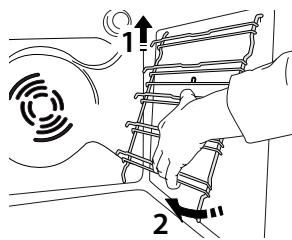
1. Pečico odklopite z električnega omrežja.
2. Odvijte pokrov z luči, zamenjajte žarnico in pokrov ponovno privijte.
3. Pečico ponovno priključite na električno omrežje.

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.

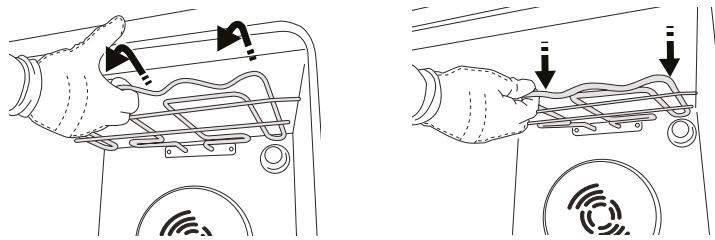
- Če uporabljate halogenske žarnice, se jih ne dotikajte z golimi rokami, saj jih prstni odtisi lahko poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

SPUŠČANJE ZGORNJEGA GRELNIKA (SAMO PRI NEKATERIH MODELIH)

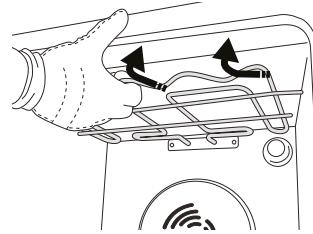
1. Odstranite stranska vodila za pekače.



2. Grelnik nekoliko izvlecite in ga postavite nižje.



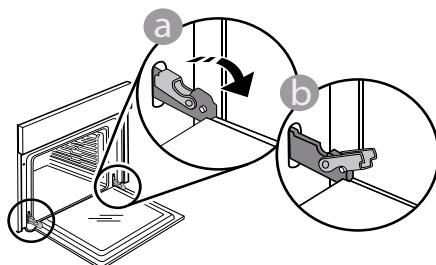
3. Grelnik nazaj v položaj namestite tako, da ga dvignite, rahlo povlečete k sebi in preverite, da je naslonjen na stranske nosilce.



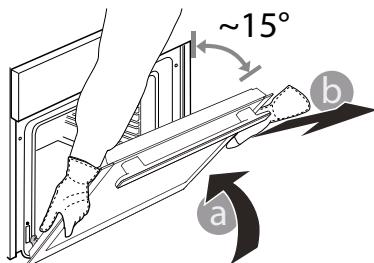
DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.

2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj.

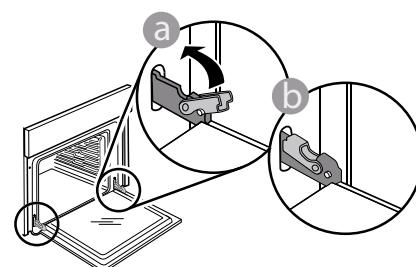


Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

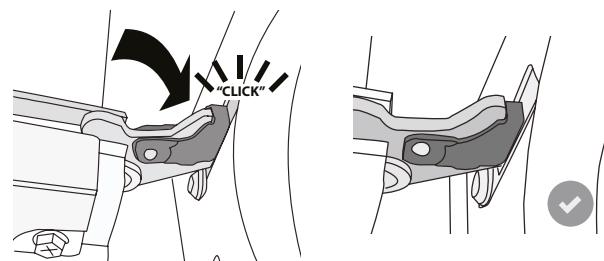


3. Vrata ponovno montirajte tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnajte kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.

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

>  Podatkovno kartico izdelka s podatki o porabi energije za ta aparat lahko prenesete s spletnne strani podjetja Whirlpool docs.whirlpool.eu

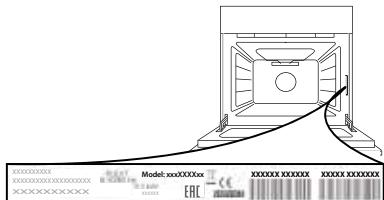
KAKO DO NAVODIL ZA UPORABO IN VZDRŽEVANJE

>  Navodila za uporabo in vzdrževanje prenesite z naše spletnne strani 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.



VODIČ ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU



HVALA ŠTO STE KUPILI WHIRLPOOL PROIZVOD

U cilju dobijanja sveobuhvatne pomoći i podrške, registrujte proizvod na www.whirlpool.eu/register

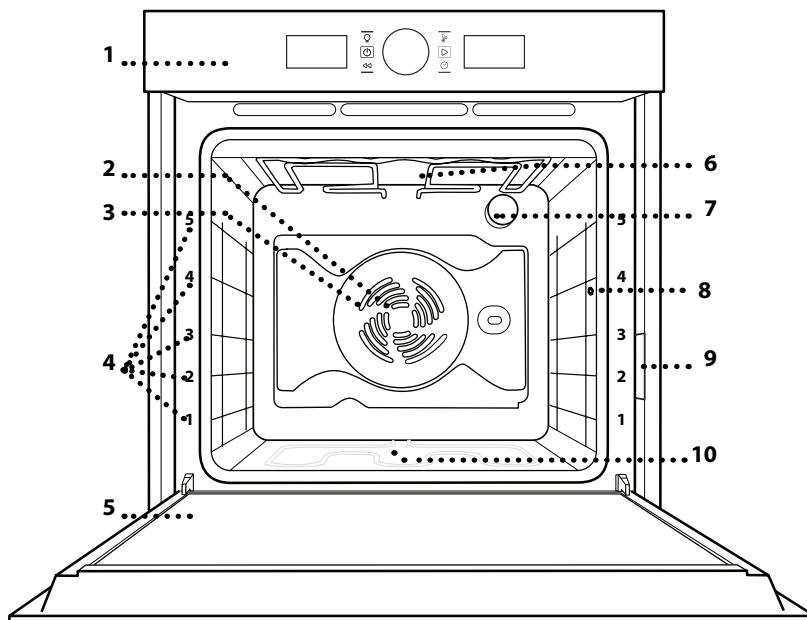


Bezbednosna uputstva, kao i uputstvo za upotrebu i održavanje, možete preuzeti na našoj veb stranici docs.whirlpool.eu i tako što ćete slediti uputstva na poleđini ove brošure.



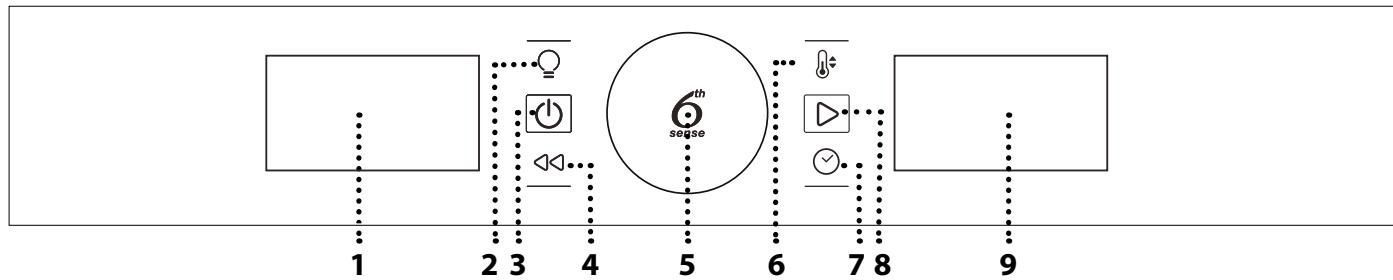
Pre upotrebe uređaja, pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva.

OPIS PROIZVODA



1. Komandna tabla
2. Ventilator
3. Kružni grejač (nije vidljiv)
4. Vodice (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/ISKLJUČIVANJE

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. VРЕМЕ

Za podešavanje ili promenu vremena i podešavanje vremena kuvanja.

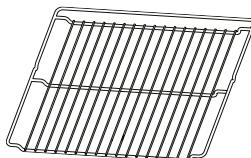
8. START

Za pokretanje funkcija i potvrđivanje vrednosti.

9. DISPLEJ SA DESNE STRANE

DODACI

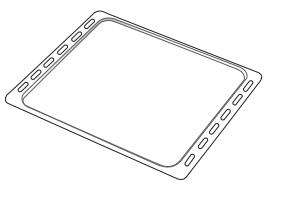
ŽIČANA REŠETKA



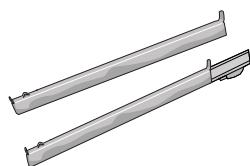
PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



PLEH ZA PEČENJE U RERNI

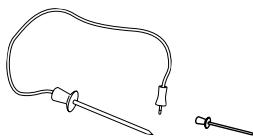


KLIZNE VOĐICE * (SAMO KOD NEKIH MODELA)



SONDA ZA MESO

(SAMO KOD NEKIH MODELA)



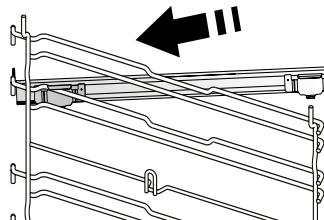
POSTAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

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)

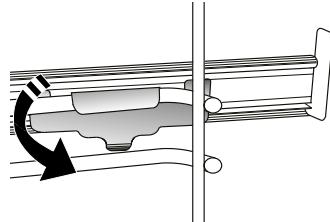
Uklonite vođice iz rerne i zaštitnu plastiku sa kliznih vođica.



Pričvrstite gornju žabici klizača za vođicu i pomerite klizanjem do kraja.
Donju žabici 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 PONOVNO 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 (naviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.



KONVEKCIJONO PEČENJE

Za kuhanje 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.



6TH 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

XL 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 ispekle. Najbolje bi bilo da meso povremeno prelijete sokom sa dna posude kako se ne bi isušilo.



HELB

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 hrana 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 očuvalo 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. Preljite dno rerne sa 200 ml vode za piće i aktivirajte funkciju tek kada se rerna ohladi.

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

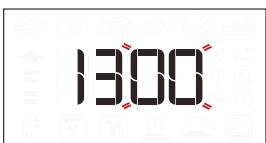
PRVA UPOTREBA UREĐAJA

1. PODESITE VРЕME

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 zagrejete praznu rernu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise.

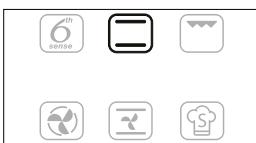
Uklonite zaštitne kartone i folije iz rerne i uklonite sav dodatan pribor iz unutrašnjosti pećnice. Zagrevajte rernu na 200 °C oko jedan sat, idealno uz funkciju sa cirkulacijom vazduha (npr. „Kruženje Vazduha“ ili „Konvekciono Pečenje“). Sledite uputstva za pravilno korišćenje ove funkcije.

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

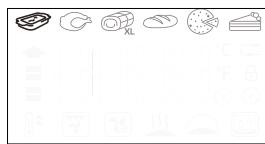
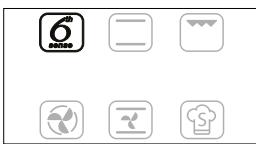
SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

Kada je rerna isključena, na ekrani 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 predlete 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 podešite 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 podešavate željeno vreme kuvanja, a zatim pritisnite za potvrdu.

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

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

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

PODEŠAVANJE ZAVRŠETKA VREMENA PRIPREME/ ODLAGANJA POČETKA

Kod mnogih funkcija, kada podešite vreme kuvanja možete da odložite početak tako što ćete podešiti 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 podešili željeno vreme završetka, zatim pritisnite za potvrdu i pokrenite funkciju.

Stavite hrani 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 podešili.



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 pomoći 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 pritisnute 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 dospila podešenu temperaturu.



Tada otvorite vrata, stavite hrani 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.

Pomoći 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.

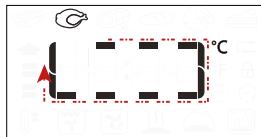


Da produžite vreme kuvanja bez promene podešavanja, okrenite dugme da podešite novo vreme kuvanja i pritisnite .

. 6th 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 zmije 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 rerna 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.

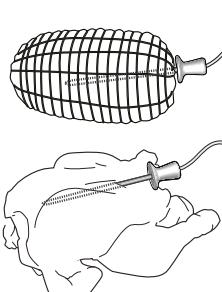
Pritisnite da biste odmah započeli ciklus kuvanja, ili pritisnite da biste podesili vreme završetka/odloženi početak.

Na kraju ciklusa, ostavite rernu da se ohladi i uklonite svu preostalu vodu i počnite sa čišćenjem pomoću sundera 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. Umetnute 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“.

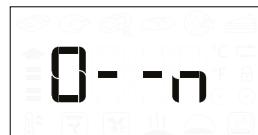
Da biste ponovo pokrenuli ciklus pečenja od „End“, okretanjem dugmeta je moguće podesiti ciljanu temperaturu koju meri sonda za meso kao što je i prethodno objašnjeno. Pritisnite ili za potvrdu i restartovanje ciklusa kuvanja.

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 ubaćena 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, rerna će isključiti ciklus pečenja i oglasiće 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, rerna 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, predite na viša podešavanja. Koristite dodatke koje ste dobili uz rernu i po mogućству 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 ispeklia. Veoma debeli komadi mesa zahtevaju duže pečenje. Kako biste sprečili da meso pregori, spustite rešetku držeći hrana 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 spremан, 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 |
|---|----------|----------------------|------------------|----------------------|---------------|
| Kolači sa kvascem/patišpanji | | - | 170 | 30-50 | 2 |
| | | Da | 160 | 30-50 | 2 |
| | | Da | 160 | 30-50 | 4 1 |
| Kolači sa filom (kolač od sira, štrudla, pita od jabuka) | | - | 160 - 200 | 30 - 85 | 3 |
| | | Da | 160 - 200 | 35 - 90 | 4 1 |
| Keks/sitni kolači | | - | 160 - 170 | 20 - 40 | 3 |
| | | Da | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| | | Da | 150 - 160 | 20 - 40 | 4 1 |
| Princes krofne | | - | 180 - 200 | 30 - 40 | 3 |
| | | Da | 180 - 190 | 35 - 45 | 4 1 |
| | | Da | 180 - 190 | 35 - 45* | 5 3 1 |
| Puslice | | Da | 90 | 110 - 150 | 3 |
| | | Da | 90 | 130 - 150 | 4 1 |
| | | Da | 90 | 140 - 160* | 5 3 1 |
| Pizza (tanka, debela, fokača) | | - | 220 - 250 | 20 - 40 | 2 |
| | | Da | 220 - 240 | 20 - 40 | 4 1 |
| | | Da | 220 - 240 | 25 - 50* | 5 3 1 |
| Vekna hleba 0,5 kg | | - | 180 - 220 | 50 - 70 | 2 |
| Manji hleb | | - | 180 - 220 | 30-50 | 3 |
| Hleb | | Da | 180 - 220 | 30 - 60 | 4 1 |
| Smrznuta pizza | | - | 250 | 10 - 20 | 2 |
| | | Da | 250 | 10 - 20 | 4 1 |
| Pikantne pite (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 |
| Volovani / lisnato testo / krekeri | | Da | 190 - 200 | 20 - 30 | 3 |
| | | Da | 180 - 190 | 20 - 40 | 4 1 |
| | | Da | 180 - 190 | 20 - 40* | 5 3 1 |
| Lazanje/pite | | - | 190 - 200 | 40 - 65 | 3 |
| Zapečena testenina/Kaneloni | | - | 190 - 200 | 25 - 45 | 3 |

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

* 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 vrelog vazduha. Ne zahteva predzagrevanje.

| FUNKCIJE | | | | | | |
|---------------------|--|--|--|--|--|--|
| AUTOMATSKE FUNKCIJE | | | | | | |
| DODACI | | | | | | |

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 rerну 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 rerну 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

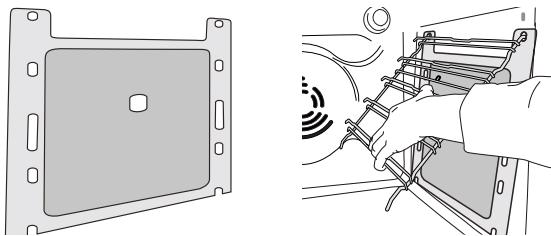
Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za rernu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

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 centra ako je potrebna zamena ploča.

ZAMENA SIJALICE

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

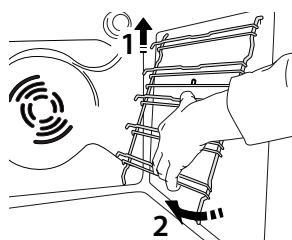
Molimo vas obratite pažnju na sledeće: Koristite samo inkandescence sijalice od 25-40 W/230 ~ V tipa E-14, T300°C ili halogene sijalice od 20-40 W/230 ~ V tipa G9, T300°C. Sijalica koja se koristi u ovom aparatu je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu (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 ošteti. Ne koristite reru dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

SPUŠTANJE GORNJEG GREJAČA

(SAMO KOD NEKIH MODELA)

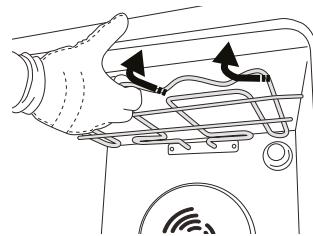
1. Uklonite bočne vodice.



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.

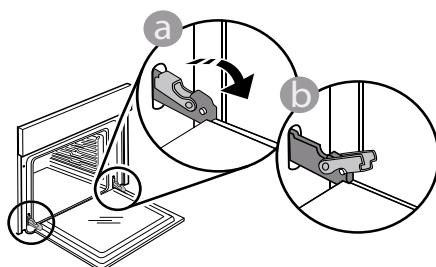


SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

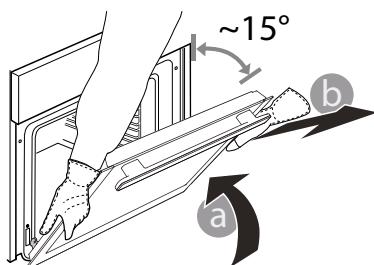
1. Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.

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

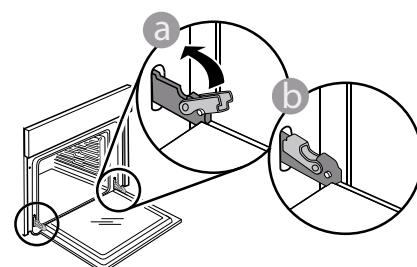


ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

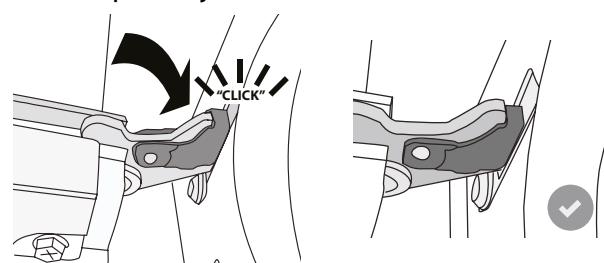


3. Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka rerni, poravnajte kuke šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.

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. | Podešen je drugi jezik. | Kontaktirajte najbliži postprodajni servisni centar za klijente. |

DOKUMENTACIJA UREĐAJA

>  Dokumentaciju proizvoda, kao i podatke o potrošnji energije za ovaj proizvod možete da preuzmete sa veb stranice kompanije Whirlpool docs.whirlpool.eu

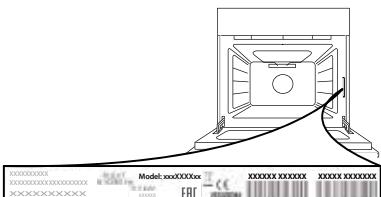
KAKO PREUZETI UPUTSTVO ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE

>  Vodič za upotrebu i održavanje možete preuzeti na našoj veb stranici docs.whirlpool.eu (možete da koristite ovaj QR kod), 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.



ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК

ПОСІБНИК

ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ПРОДУКЦІЇ WHIRLPOOL



Щоб отримати докладнішу допомогу та підтримку, зареєструйте свій виріб на www.whirlpool.eu/register

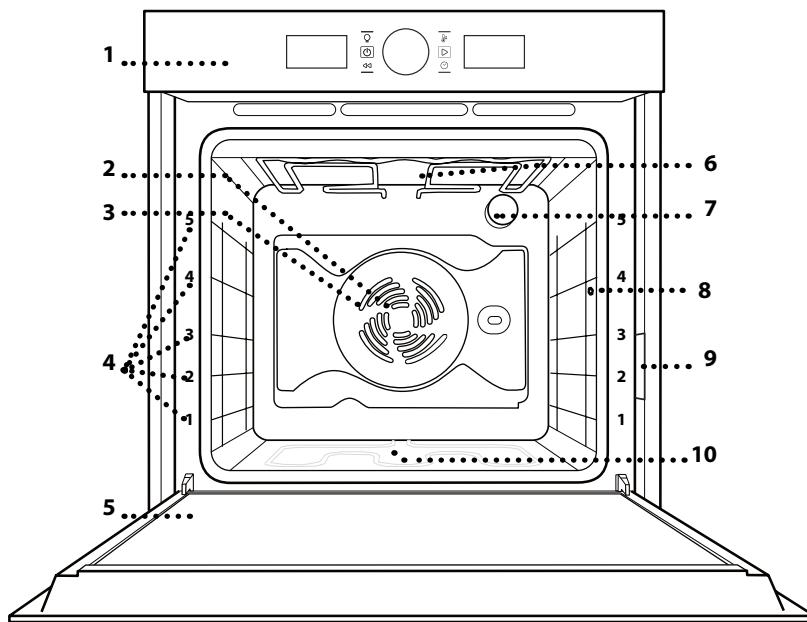


Ви можете завантажити інструкції з техніки безпеки і довідник із використання та догляду, відвідавши наш веб-сайт docs.whirlpool.eu та дотримуючись інструкцій на зворотньому боці цього буклету.



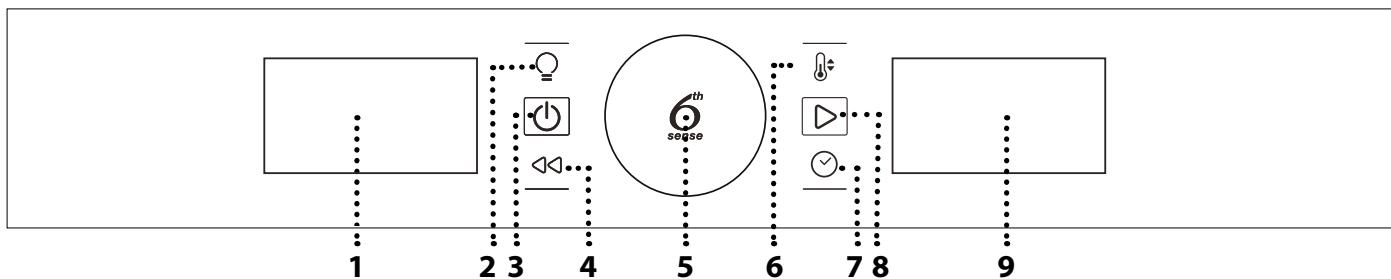
Перед використанням приладу уважно прочитайте посібник «Техніка безпеки та охорона здоров'я».

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
4. Напрямні для решітки (рівень укazаний на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент / гриль
7. Лампочка
8. Місце встановлення щупа для м'яса (за наявності)
9. Ідентифікаційна таблиця (не знімати)
10. Нижній нагрівальний елемент (не видно)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. ЛІВИЙ ДИСПЛЕЙ

2. СВІТЛО

Для увімкнення/вимкнення лампочки.

3. УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ

Увімкнення та вимкнення духової шафи для зупинки активної функції в будь-який момент.

4. НАЗАД

Повернення до попереднього меню під час налаштування.

5. ПОВОРОТНА КНОПКА / КНОПКА 6TH SENSE

Повертайте її для переходу між функціями та налаштування всіх параметрів приготування. Натискайте для вибору, встановлення, отримання доступу до функцій або параметрів та їх підтвердження, а також для запуску програми приготування.

6. ТЕМПЕРАТУРА

Налаштування температури.

7. ЧАС

Установлення або зміна часу та налаштування тривалості готування.

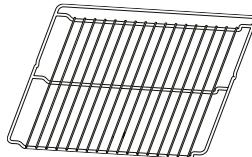
8. ПУСК

Запуск функцій і підтвердження налаштувань.

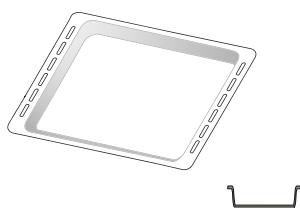
9. ПРАВИЙ ДИСПЛЕЙ

АКСЕСУАРИ

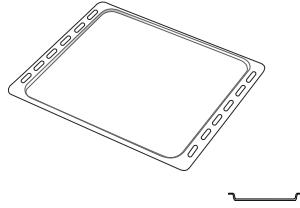
РЕШІТКА



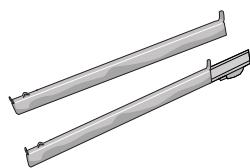
ПІДДОН



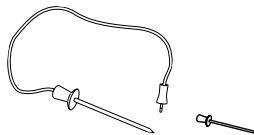
ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ



ВИСУВНІ НАПРЯМНІ *(ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)



ТЕРМОЩУП ДЛЯ М'ЯСА (ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)



Кількість приладдя може бути різною, залежно від моделі, яку ви придбали.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

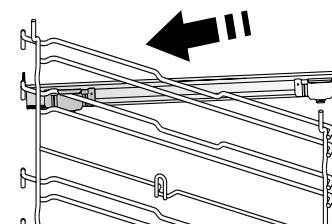
Вставте решітку горизонтально за допомогою напрямних для решітки таким чином, щоб бік із піднятими краями був повернутий додорі.

Інші аксесуари, такі як піддон і деко для випікання, вставляються горизонтально, так само як решітка.

УСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ

(ЗА НАЙВНІСТЮ)

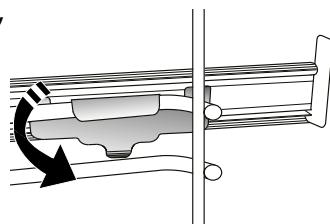
Витягніть напрямні для решітки з духової шафи і зніміть захисну пластикову упаковку з телескопічних напрямних.



Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. Опустіть на місце інший затискач.

Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для полички. Переконайтесь, що телескопічні напрямні можуть рухатися вільно. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж самому рівні.

Увага! Телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.



ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

. Щоб зняти напрямні для решітки, підніміть їх, а потім обережно витягніть нижню частину з гнізда. Тепер напрямні для решітки можна зняти.

. Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для приготування, а потім опустіть на місце у нижньому гнізді.

ФУНКЦІЇ



ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.



ГРИЛЬ

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готованні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте в нього 500 мл питної води.



ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ

Для приготування різних страв, для яких потрібна однакова температура приготування, на кількох полицях (максимум три) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.



ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для готовування м'яса, випічки пирогів із начинкою або смаження фаршированих овочів тільки на одній полиці. Ця функція використовує легку, періодичну циркуляцію повітря, щоб захистити продукт від надмірного пересихання.



ФУНКЦІЇ 6TH SENSE



ЗАПІКАНКА

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для страв із макаронів.



М'ЯСО

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для м'яса. Зазначена функція час від часу активує вентилятор (на низькій швидкості), аби уникнути надмірного пересихання страви.



ПОТУЖНЕ ГОТУВАННЯ

_{XL} Функція автоматично вибирає найкращий режим та температуру для приготування великих порцій м'яса (вагою понад 2,5 кг). Під час готовування рекомендовано перевертати м'ясо для рівномірнішого підгріяння обох його боків. Краще поливати м'ясо час від часу, щоб воно не засушувалось.



ХЛІБ

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для всіх типів хліба.



ПІЦА

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для піци.



КОНДИТЕРСЬКІ ТІСТЕЧКА

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування будь-яких пирогів.



СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ



ШВІДКЕ ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи. Після завершення попереднього прогрівання в духовій шафі буде автоматично обрано функцію «Традиційний режим». Зачекайте до закінчення попереднього прогрівання, перш ніж ставите страву всередину печі.



ТУРБОГРИЛЬ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курок). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готовуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте в нього 500 мл питної води. Рожен (за наявності) можна використовувати із цією функцією.



ПРИМУСОВА ЕКО-ВЕНТИЛЯЦІЯ*

Для приготування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. Під час роботи ЕКО-функції світло залишається вимкненим протягом усього готовування. Щоб скористатися циклом ЕКО та оптимізувати енергоспоживання, слід відчинити дверцята духової шафи лише після завершення приготування страв.



ПІДІГРІВАННЯ

Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.



ВИСТОЮВАННЯ

Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного піднімання не вмикайте цю функцію, якщо духована шафа й досі гаряча після циклу готовування.



SMART CLEAN

(ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

Дія пари, що вивільнюється у цьому спеціальному низькотемпературному циклі чищення, дозволяє легко видаляти бруд і залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи, цю функцію слід активувати тільки тоді, коли піч холодна.

* Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Постановою (ЕС) №65/2014

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

1. УСТАНОВІТЬ ЧАС

При першому увімкненні печі необхідно встановити час.



Почнуть блимати дві цифри години: Обертаючи перемикач, установіть годину та для підтвердження натисніть .



Почнуть блимати дві цифри хвилин. Обертаючи перемикач, установіть хвилини та для підтвердження натисніть .

Увага! Щоб пізніше змінити час, із увімкненою піччю натисніть і утримуйте щонайменше секунду та повторіть кроки, описані вище.

Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно.

2. ВСТАНОВИТИ УКРАЇНСЬКУ МОВУ

Щоб змінити налаштування мови дисплея:

- Увімкніть прилад, натиснувши кнопку .
- Зачекайте три секунди та вимкніть прилад, знову натиснувши кнопку .
- Натисніть і утримуйте ручку, доки не почуєте звуковий сигнал, а потім відпустіть її.
- Тричі натисніть піктограму .
- Після звукового сигналу відображається і блимає поточна мова, англійська (A) або українська (B).



A



B

Використовуйте ручку вибору, щоб вибрати бажану мову, потім натисніть піктограму для підтвердження.

Зверніть увагу: Якщо виконання описаних вище дій

займе у вас занадто багато часу і ви перервete налаштування мови, можливо, потрібно буде запустити його знову.

3. НАЛАШТУВАННЯ

За необхідності можна змінити одиниці вимірювання за замовчуванням, температуру (°C) та номінальний струм (16 A).

Із увімкненою піччю натисніть і утримуйте щонайменше протягом 5 секунд.



Обертаючи ручку вибору, оберіть одиницю вимірювання та підтвердіть за допомогою .



Обертаючи ручку вибору, оберіть номінальний струм і підтвердіть за допомогою .

Увага! Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16 A): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13 A).

4. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормальну.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї усе приладдя. Прогрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години; для цього найкраще використовувати функцію з циркуляцією повітря (наприклад, «Примусова вентиляція» або «Випікання з конвекцією»).

Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

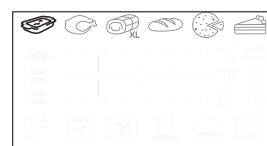
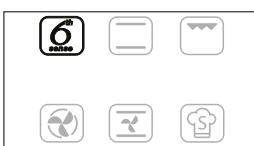
1. ВІБЕРІТЬ ФУНКЦІЮ

На дисплей вимкненої печі відображається лише час. Натисніть і утримуйте , щоб увімкнути духову шафу.

Обертаючи перемикач, продивітесь головні функції, доступні на лівому дисплеї. Оберіть одну функцію та натисніть .



Щоб обрати другорядну функцію (за необхідності), оберіть головну функцію, підтвердіть за допомогою та перейдіть до меню функцій.



Обертаючи перемикач, продивітесь другорядні функції, доступні на правому дисплеї. Оберіть одну функцію та підтвердіть за допомогою .

2. УСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

Вибрали необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування.

На дисплеї почергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити.

ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЮ



Коли на дисплеї миготітиме значок °C/°F, змініть значення обертанням перемикача, підтвердіть за допомогою та продовжіть працювати з наступними функціями (за можливості).

У цей час також можна встановити рівень грилю (3 = високий, 2 = середній, 1 = низький).



Увага! Після активації функції змінити температуру рівня грилю можна, натиснувши або безпосередньо повернувшись перемикач.

ТРИВАЛІСТЬ



Коли на дисплеї блимає значок , за допомогою кнопки регулювання встановіть бажаний час готовування, а потім натисніть кнопку для підтвердження.

Вам не потрібно задавати час приготовування, якщо ви бажаєте керувати приготовуванням вручну: Натисніть кнопку , щоб підтвердити та запустити функцію.

У цьому разі ви не зможете задавати час завершення приготовування через програмування затримки запуску.

Увага! Якщо потрібно відрегулювати час приготовування, який було встановлено при приготовуванні, натискайте : Обертаючи перемикач, змініть годину та для підтвердження натисніть .

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТОВУВАННЯ / ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Для багатьох функцій можна відкладати їхній запуск. Для цього після встановлення часу приготовування слід запрограмувати час завершення готовування. Якщо у вас є можливість змінити час завершення, на дисплеї відображається час, коли функція повинна закінчити роботу, поки миготить значок .



За необхідності поверніть ручку регулювання, щоб встановити бажаний час завершення готовування, потім натисніть для підтвердження і запустіть виконання функції.

Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично

через обчислений період часу, щоб готовування завершилося в установлений час.



Зверніть увагу: У разі програмування часу відкладеного запуску готовування фазу попереднього прогрівання буде скасовано. Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готовування буде трохи більшим за час, наведений у таблиці приготовування. Під час очікування за допомогою перемикача можна змінити запрограмований час завершення готовування.

Натисніть або , щоб змінити налаштування температури й часу готовування. Після завершення підтвердіть за допомогою .

Зверніть увагу: Функція затримки запуску недоступна для функцій «Гриль» та «Турбогриль».

3. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

Застосувавши потрібні налаштування, натисніть , щоб активувати функцію.

Ви можете в будь-який час натиснути і утримувати , щоб призупинити активну функцію.

4. ПРОГРІВАННЯ

Для деяких функцій застосовується фаза попереднього прогрівання духової шафи: Після запуску функції на дисплеї з'явиться повідомлення, що фазу попереднього прогрівання активовано.



Після завершення фази пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про те, що духовна шафа досягла заданої температури.



Цієї миті слід відчинити дверцята, покласти продукти в духову шафу, зачинити дверцята та запустити приготовування, натиснувши .

Увага! Якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готовування.

Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено.

Час приготовування не включає фазу попереднього прогрівання.

Ви завжди можете змінити температуру, якої слід досягти, за допомогою перемикача.

5. ЗАКІНЧЕННЯ ГОТОВУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про завершення приготовування.

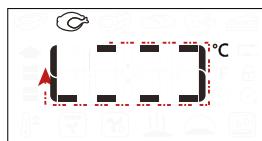


Щоб подовжити тривалість готування, не змінюючи налаштування, обертанням перемикача встановіть нову тривалість готування й натисніть ▶ .

.ФУНКЦІЇ 6TH SENSE

ВІДНОВЛЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

Якщо під час готування внаслідок відкриття дверцят температура всередині печі зменшилася, буде активована спеціальна функція для відновлення потрібної температури. Під час відновлення температури на дисплеї відображатиметься анімація зі змійкою, доки не буде досягнуто задану температуру.



Для оптимального результату під час запрограмованого циклу готування буде збільшено тривалість готування в залежності від того, як довго були відкриті дверцята.

.СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

SMART CLEAN

Щоб активувати функцію «Smart Clean», у холодній духовій шафі розподіліть 200 мл води по дну камери духової печі та закройте дверцята печі.

Перейдіть до особливих функцій та поверніть перемикач регулювання для вибору з меню. потім натисніть для підтвердження.

Натисніть ▶ , щоб негайно почати цикл чищення, або натисніть для встановлення кінцевого часу або відкладеного часу запуску.

Після завершення циклу дайте печі охолонути та видаліть залишки води з печі та розпочніть процес чищення, використовуючи зволожену у гарячій воді губку (чищення може не дати бажаних результатів за умови затримки більше, ніж на 15 хвилин).

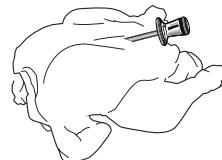
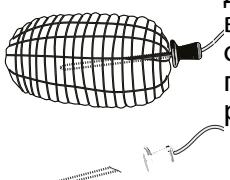
Увага: Тривалість циклу та температуру чищення встановити не можна

.ВИКОРИСТАННЯ ЩУПА ДЛЯ М'ЯСА (ЗА НАЯВНОСТІ)

Щуп для м'яса, що постачається, дозволяє вимірювати точну внутрішню температуру страви під час готування.

Щуп для м'яса дозволяється використовувати лише в деяких функціях ("Традиційно", "Примусова вентиляція", "Випікання з конвекцією", "Турбогриль", "М'ясо 6th Sense" та "Великі порції 6th Sense").

Дуже важливо обережно використовувати щуп, щоб отримати якомога точніші показники та найоптимальніші результати готування.



Повністю вставте щуп у найбільш м'ясисту частину шматка, уникаючи областей із кістками та жиром. Якщо ви готуєте домашню птицю, вставляйте щуп із боків у середню частину грудинки таким чином, щоб його кінці не закінчувалися в порожнистій області грудинки. Якщо шматок м'яса має нерівномірну товщину, перш ніж витягнути його з духової шафи перевірте, чи добре він просмажився. Вставте кінець щупа в отвір, розташований на правій стінці всередині духової шафи. Коли щуп для м'яса підключений до камери духової шафи, лунає звуковий сигнал, а на дисплеї відображається символ та цільова температура. Якщо щуп для м'яса підключається під час вибору функції, дисплей відображає цільову температуру м'яса за умовчанням.



Натисніть кнопку , щоб запустити налаштування. Поверніть кнопку, щоб встановити потрібну температуру щупа для м'яса. Натисніть кнопку " " для підтвердження. Натисніть кнопку, щоб встановити температуру в камері духової шафи.



Натисніть кнопку або ▶ , щоб підтвердити та запустити цикл готування.

Під час циклу приготування дисплей відображає цільову температуру щупа для м'яса. Коли м'ясо досягає заданої цільової температури, цикл приготування зупиняється, а дисплей показує слово "End".

Для того, щоб перезапустити цикл приготування з моменту появи на дисплей індикації «End», повернувши кнопку, можна відрегулювати цільову температуру щупа для м'яса, як описано вище.

Натисніть кнопку або ▶ , щоб підтвердити та перезапустити цикл готування.

Зверніть увагу: під час циклу готування з щупом для м'яса можна повернути кнопку, щоб змінити цільову температуру щупа для м'яса. Натисніть кнопку , щоб відрегулювати температуру у камері духової шафи. Щуп для м'яса можна вставляти в будь-який час, також і під час приготування. У цьому випадку необхідно повторно задати параметри функції приготування.

Якщо щуп для м'яса несумісний з функцією, духові шафи відключає цикл готування, та лунає попереджуючий звуковий сигнал. У цьому разі від'єднайте щуп для м'яса або натисніть кнопку , щоб задати іншу функцію. Відкладений пуск та стадія прогрівання не сумісні з використанням щупа для м'яса.

.БЛОКУВАННЯ КНОПОК

Щоб заблокувати кнопки, натисніть і утримуйте щонайменше протягом 5 секунд.

Повторіть цю дію, щоб розблокувати кнопки.

Увага: Блокування кнопок також може активуватися під час готування.

З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути будь-коли, натиснувши .

КОРИСНІ ПОРАДИ

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

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

ГОТОВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

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

М'ЯСО

Використовуйте будь-який піддон або посуд із пірексу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який потрібно приготувати. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Зверніть увагу, що при цьому утворюється пара. Коли смаженина готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин або загорніть в алюмінієву фольгу.

Якщо ви хочете приготувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині, щоб вони рівномірно засмажилися. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Щоб м'ясо не пригоряло ззовні, опустіть решітку нижче, щоб їжа знаходилася подалі від гриля. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування. Відчиняйте дверцята з обережністю, оскільки з духової шафи виходитиме пара.

Щоб зібрати соки, що витікають зі страви під час готування, рекомендуємо поставити піддон з 0,5 л питної води безпосередньо під решіткою, на якій готується страва. Доливайте воду за необхідності.

ДЕСЕРТИ

Делікатні десерти готуйте за допомогою функції традиційного готування лише на одній полиці.

Використовуйте листи для випічки темного кольору й обов'язково ставте їх на решітку, що входить до комплекту постачання. Щоб готувати на кількох полицях, установіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях у шаховому порядку. Це сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.

Щоб перевірити готовність пирога з кислого тіста, уставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо паличка вийде чистою, пиріг готовий.

Якщо ви використовуєте листи для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.

Якщо виріб «роздувається» під час випікання, наступного разу використовуйте нижчу температуру та спробуйте додавати менший обсяг рідини або перемішувати суміш обережніше. Для готування десертів із вологою начинкою або посипанням (наприклад, чізкейку або фруктових пирогів) використовуйте функцію «Випікання з конвекцією». Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посыпте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

PIZZA

Ледь змастіть лист смальцем, щоб піца мала хрустку основу. Притрусіть піцу сиром моцарела після закінчення двох третин загального часу готування.

ПІДНІМАННЯ

Бажано завжди накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його в духову шафу. Час вистоювання тіста при використанні цієї функції зменшується приблизно на одну третину у порівнянні з вистоюванням при кімнатній температурі (20-25 °C). Час сходження для піци починається приблизно від однієї години на 1 кг тіста.

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

| РЕЦЕПТ | ФУНКЦІЯ | ПРОГРІВАННЯ | ТЕМПЕРАТУРА (° C) | ЧАС ГОТУВАННЯ (хв.) | РІВЕНЬ I АКСЕСУАРИ |
|---|---------|-------------|-------------------|---------------------|--------------------|
| Пироги з дріжджового тіста / бісквіти | | - | 170 | 30 - 50 | 2 |
| | | Так | 160 | 30 - 50 | 2 |
| | | Так | 160 | 30 - 50 | 4 1 |
| Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг) | | - | 160—200 | 30 - 85 | 3 |
| | | Так | 160—200 | 35 – 90 | 4 1 |
| Печиво / тістечка | | - | 160 – 170 | 20 - 40 | 3 |
| | | Так | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| | | Так | 150 - 160 | 20 - 40 | 4 1 |
| Заварні тістечка | | - | 180 - 200 | 30 - 40 | 3 |
| | | Так | 180 – 190 | 35 - 45 | 4 1 |
| | | Так | 180 – 190 | 35 - 45* | 5 3 1 |
| Безе | | Так | 90 | 110 – 150 | 3 |
| | | Так | 90 | 130 - 150 | 4 1 |
| | | Так | 90 | 140 - 160* | 5 3 1 |
| Піца (тонка, товста, фокача) | | - | 220 – 250 | 20 - 40 | 2 |
| | | Так | 220 - 240 | 20 - 40 | 4 1 |
| | | Так | 220 - 240 | 25 - 50* | 5 3 1 |
| Буханець хліба 0,5 кг | | - | 180 - 220 | 50 – 70 | 2 |
| Хлібна булочка | | - | 180 - 220 | 30 - 50 | 3 |
| хліб | | Так | 180 - 220 | 30 - 60 | 4 1 |
| Заморожена піца | | - | 250 | 10 – 20 | 2 |
| | | Так | 250 | 10 – 20 | 4 1 |
| Піканні пироги (овочевий пиріг, кіш) | | Так | 180 – 190 | 45 - 60 | 2 |
| | | Так | 180 – 190 | 45 - 60 | 4 1 |
| | | Так | 180 – 190 | 45 - 70* | 5 3 1 |
| Воловани/печиво з листкового тіста | | Так | 190 - 200 | 20 – 30 | 3 |
| | | Так | 180 – 190 | 20 - 40 | 4 1 |
| | | Так | 180 – 190 | 20 - 40* | 5 3 1 |
| Лазанья/відкритий пиріг | | - | 190 - 200 | 40 - 65 | 3 |
| Запечена паста/трубочки з тіста з начинкою | | - | 190 - 200 | 25 - 45 | 3 |

| РЕЦЕПТ | ФУНКЦІЯ | ПРОГРІВАННЯ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ЧАС ГОТУВАННЯ (хв.) | РІВЕНЬ I АКСЕСУАРИ |
|--|---------|-------------|--------------------------|---------------------|--------------------|
| Ягнітина / телятина / яловичина / свинина 1 кг | | - | 190 - 200 | 60 - 90 | 3 |
| Смажена свинина зі скоринкою 2 кг | | - | 170 | 110 - 150 | 2 |
| Курятини/кролятина/качатина (1 кг) | | - | 200 - 230 | 50 - 80 ** | 3 |
| Індичка/гуска (3 кг) | | - | 190 - 200 | 90 - 150 | 2 |
| Запечена риба / у пергаменті (філе, ціла) | | Так | 180 - 200 | 40 - 60 | 3 |
| Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани) | | Так | 180 - 200 | 50 - 60 | 2 |
| Тост | | - | 3 (висока) | 3 - 6 | 5 |
| Рибне філе / стейки | | - | 2 (Середня) | 20 - 30*** | 4 3 |
| Ковбаски/кебаби/поребрина/гамбургери | | - | 2 - 3 (середня – висока) | 15 - 30*** | 5 4 |
| Смажене курча 1-1,3 кг | | - | 2 (Середня) | 55 - 70** | 2 1 |
| Ростбіф із кров'ю (1 кг) | | - | 2 (Середня) | 35 - 50** | 3 |
| Ніжка ягняти/гомілки | | - | 2 (Середня) | 60 - 90** | 3 |
| Смажена картопля | | - | 2 (Середня) | 35 - 55** | 3 |
| Овочева запіканка | | - | 3 (висока) | 10 - 25 | 3 |
| Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1) | | Так | 190 | 40 - 120* | 5 3 1 |
| Лазанья та м'ясо | | Так | 200 | 50 - 120* | 4 1 |
| М'ясо з картоплею | | Так | 200 | 45 - 120* | 4 1 |
| Риба та овочі | | Так | 180 | 30 - 50 | 4 1 |
| Фаршировані шматки м'яса | | - | 200 | 80—120* | 3 |
| Шматки м'яса (кролятина, курятини, ягнітина) | | - | 200 | 50 - 120* | 3 |

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

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

*** Переверніть страву через половину часу приготування.

Зверніть увагу: Функція «КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ 6th Sense» використовує лише верхній та нижній нагрівальні елементи без примусової циркуляції повітря. Вона не потребує попереднього прогрівання.

| | | | | | | |
|---------------------|--|-------|--|--|-----------------------------|--------------------------|
| ФУНКЦІЇ | | | | | | |
| Традиційний режим | | Гриль | Турбогриль | Примусова вентиляція | Випікання з конвекцією | Примусова вентиляція еко |
| АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ | | | | | | |
| ПРИЛАДДЯ | | | Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці | Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці | | |
| | | | | | Піддон / деко для випікання | Піддон з 500 мл води |

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтесь, що духовна шафа охолода.

Забороняється застосовувати пароочисники.

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

Надягайте захисні рукавички.

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

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протріть поверхні вологого тканиною з мікроволокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель pH-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою ганчіркою.
- Не користуйтесь корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологого ганчіркою з мікроволокна.

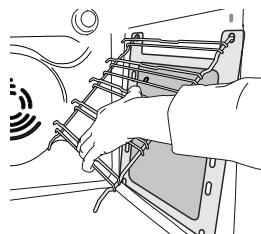
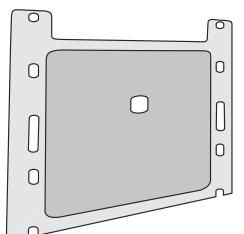
ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання залиште духову шафу охолонути і потім очистіть її, поки вона ще тепла, щоб видалити відкладення або плями, викликані залишками їжі. Щоб висушити конденсат, що утворився в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.

ОЧИЩЕННЯ КАТАЛІТИЧНИХ ВТУЛОК

(ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

Цю духову піч оснащено спеціальними каталітичними втулками, що полегшують чищення відсіку для приготування. Це забезпечується особливим самоочисним високопористим покриттям, що вбирає жир та сажу. Зазначені панелі встановлюються на напрямних для решітки: При зміні положення й повторній установці напрямних для решіток слід вставляти гачки у верхній частині до відповідних отворів панелей.



- Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом.
- Активуйте функцію «Smart Clean» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь (за наявності).
- Для полегшення чищення дверцята духової шафи можна знімати.
- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити.

ПРИЛАДДЯ

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

Аби максимізувати користь від самоочисних властивостей каталітичних панелей, ми рекомендуємо прогрівати духову піч до температури 200° С близько однієї години з використанням функції Випікання з конвекцією. При цьому піч має бути порожньою. Потім, перш ніж видаляти будь-які залишки їжі з використанням неабразивної губки, дайте приладу охолонути.

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

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

ЗАМІНА ЛАМПИ

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

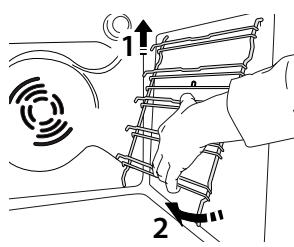
Зверніть увагу: Використовуйте лише лампи розжарювання T300 °C 25–40 Вт / 230 ~ В типу E-14 або галогенні лампи T300 °C 20–40 Вт / 230 ~ В типу G9. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЕС 244/2009). Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування.

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

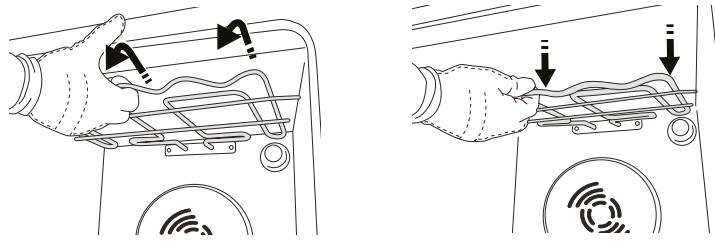
ОПУСТИТЬ ВЕРХНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ

(ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

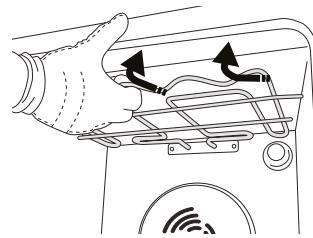
1. Зніміть бічні напрямні для решітки.



2. Трохи витягніть нагрівальний елемент і опустіть його.



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

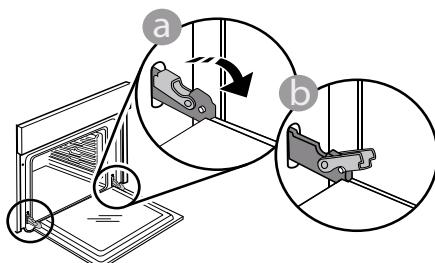


ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

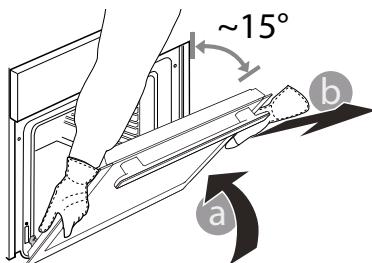
1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.

2. Зачиніть дверцята до упору.

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

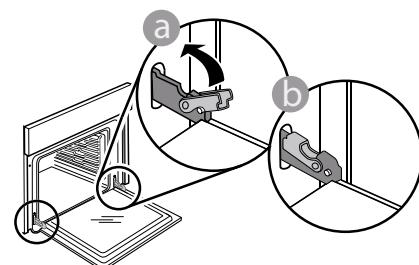


Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх угору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

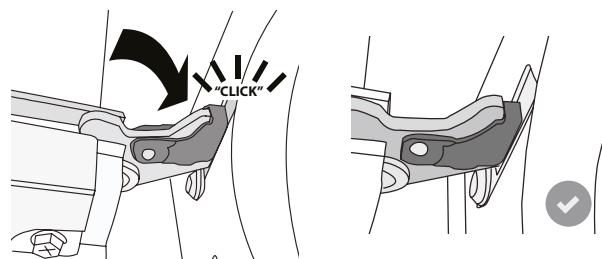


3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину у пазі.

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



Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають у правильному положенні.



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

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

| Проблема | Можлива причина | Рішення |
|--|---|---|
| Духова шафа не працює. | Відключення живлення. Від'єднання від електромережі. | Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, зникла несправність чи ні. |
| На дисплеї відображається літера F і число чи інша літера після неї. | Програмна проблема. | Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери F. |

ДОВІДКОВИЙ ЛИСТОК ТЕХНІЧНИХ ДАНИХ

Паспорт виробу, який містить дані щодо електропотреблення для цього приладу, можна завантажити на веб-сайті Whirlpool docs.whirlpool.eu

ЯК ОТРИМАТИ «ДОВІДНИК ІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ»

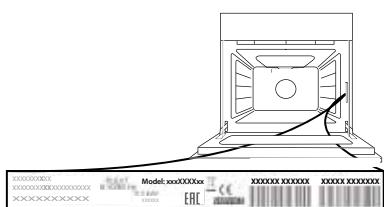
> Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту docs.whirlpool.eu (можна використати цей QR-код), вказавши комерційний код продукту.



> Або зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів.

ЗВЕРНЕННЯ ДО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Контактну інформацію можна знайти в гарантійному керівництві. У разі звернення до центру післяпродажного обслуговування вкажіть коди, які наведено на табличці з паспортними даними виробу.



400011708634