

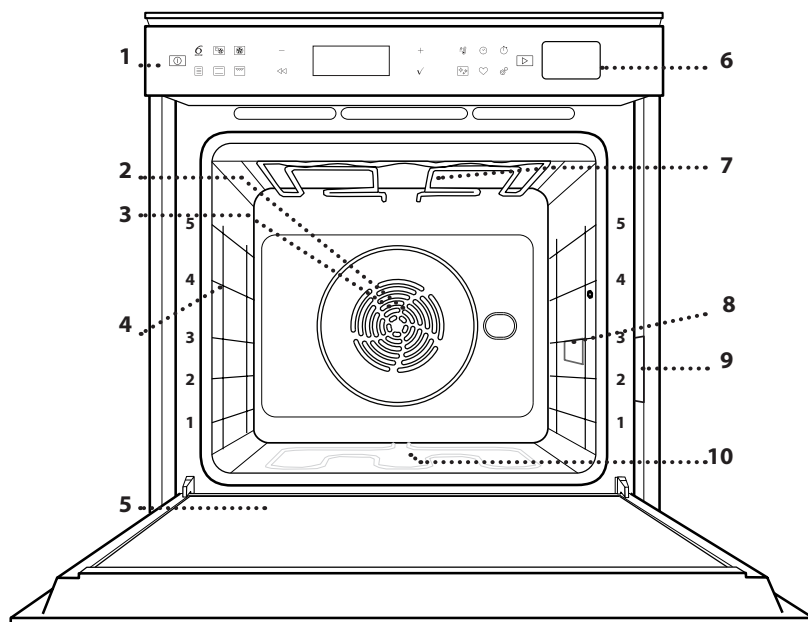

**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA
WHIRLPOOL**

Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć,
registrirajte svoj uređaj na adresi
www.whirlpool.eu/register



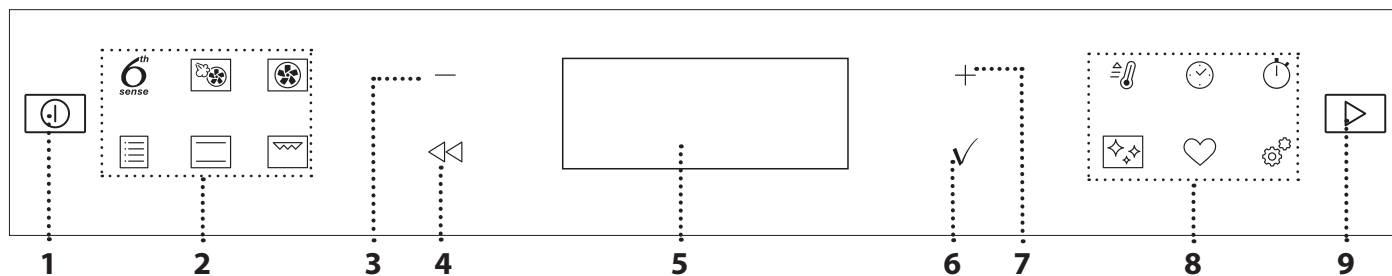
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

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. Ladica za vodu
7. Gornji grijač/grill
8. Žarulja
9. Identifikacijska pločica
(ne skidati)
10. Donji grijač
(ne vidi se)

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE



1. ON / OFF

Za uključivanje i isključivanje pećnice ili zaustavljanje uključene funkcije.

2. IZRAVAN PRISTUP FUNKCIJAMA

Za brz pristup funkcijama i izborniku.

3. GUMB ZA KRETANJE MINUS

Za pregledavanje izbornika i smanjenje postavki ili vrijednosti funkcije.

4. NATRAG

Za povratak na prethodni zaslon. Tijekom kuhanja omogućava promjenu postavki.

5. ZASLON

Za trenutno pokretanje funkcije.

6. POTVRDA

Za potvrdu odabrane funkcije ili postavljene vrijednosti.

7. GUMB ZA KRETANJE PLUS

Za pregledavanje izbornika i povećanje postavki ili vrijednosti funkcije.

8. IZRAVAN PRISTUP IZBORNIKU/ FUNKCIJAMA

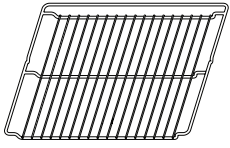
Za brz pristup funkcijama, trajanju, postavkama i omiljenim programima.

9. START

Za pokretanje funkcije pomoću određenih ili osnovnih postavki.

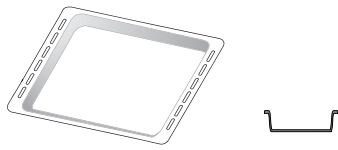
DODATNI PRIBOR

REŠETKA



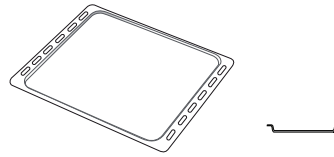
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

PLITICA ZA PRIKUPLJANJE SOKOVA



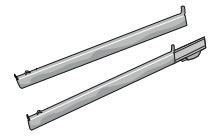
Upotrebljava se kao posuda za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

PLITICA ZA PEČENJE



Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

KLIZNE VODILICE*



Za lakše umetanje ili vađenje dodatne opreme.

* Dostupno samo na određenim modelima

Broj komada i vrsta 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 kliznete kroz vodilice rešetke pazeći da je strana s podignutim rubom okrenuta prema gore.

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

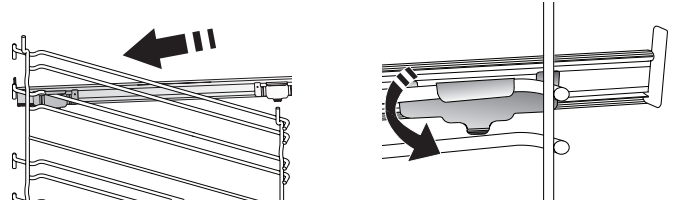
SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

- Klizne rešetke uklonite tako da podignete vodilice i zatim lagano izvucite donji dio iz sjedišta: vodilice rešetke sada se mogu ukloniti.
- Vodilice rešetke postavite tako da ih najprije postavite u njihovo gornje sjedište. Držeći ih, klizno ih pomaknite u odjeljak za kuhanje, a zatim spustite u položaj donjeg sjedišta.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)

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

Pričvrstite gornju kopču vodilice na vodilicu rešetke i do kraja je klizno pomaknite. Donju kopču spustite u položaj. Vodilicu učvrstite tako da čvrsto pritisnete donji dio kopče na vodilicu rešetke. Provjerite mogu li se vodilice slobodno pomicati. Ove korake ponovite na drugoj vodilici rešetke na istoj razini.



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

FUNKCIJE

6th
sense

6th SENSE

One omogućuju potpuno automatsko kuhanje svih vrsta namirnica (lasanje, meso, riba, povrće, kolači i torte, slani kolači, kruh, pizza).

Za najbolji način upotrebe funkcije pratite upute u odgovarajućoj tablici kuhanja.



KRUŽENJE ZRAKA + PARA

Ova vam funkcija omogućuje, kombinacijom značajki pare i kruženja zraka, kuhanje hrskavih jela zapečenih izvana koja su istovremeno mekana i sočna. Da biste dobili najbolje moguće rezultate preporučujemo vam da odaberete VISOKU razinu pare za ribu, SREDNJU za meso i NISKU za kruh i deserte.



KRUŽENJE ZRAKA

Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko policica (maksimalno tri). Ova funkcija može se upotrebljavati za kuhanje različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.



TRADICIONALNE FUNKCIJE

• KONV. PEČENJE

Za pečenje mesa i kolača s punjenjem na samo jednoj polici.

• FUNKCIJE COOK 4

Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na četiri razine. Ova se funkcija može upotrebljavati za pečenje kolačića, torti, okruglih pizza (i smrznutih) i za pripremu cijelih obroka. Pratite tablicu pečenja da biste dobili najbolje rezultate.

• TURBO GRILL (TURBO ROŠTILJ)

Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.

• PEČENJE ZAMRZ.

Funkcija automatski odabire idealnu temperaturu pečenja i način za 5 različitih vrsta gotovih smrznutih jela. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.

• POSEBNE FUNKCIJE

» MAXI COOKING

Za pečenje velikih komada mesa (većih od 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.

» DIZANJE TIJESTA

Za optimalno dizanje slatkih i slanih tijesta. Za održavanje kvalitete dizanja tijesta ne

uključujte funkciju ako je pećnica vruća nakon ciklusa kuhanja.

» ODMRZAVANJE

Za brže odmrzavanje hrane. Stavite hranu na srednju rešetku. Ostavite hranu u njezinom pakiranju kako biste spriječili da se isuši izvana.

» ODRŽ. TOPLINE

Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom.

» EKO KRUŽENJE ZRAKA

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



KONVENCIONALNO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.



GRILL

Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: Pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.



BRZO ZAGRIJAV.

Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice.



PROGRAMATORI VREMENA

Za uređivanje funkcije vrijednosti vremena.



MJERAČ VREMENA

Za praćenje vremena bez uključivanja funkcije.



ČIŠĆENJE

- **AUTOMATSKO ČIŠĆENJE PEĆNICE – PIROLITIČKO**
Uklanja prskanja od kuhanja pomoću ciklusa vrlo visoke temperature. Dostupna su dva ciklusa samočišćenja: puni ciklus (Pirolitičko) i kraći ciklus (Pirol. eko). Preporučujemo redovitu primjenu bržeg ciklusa, a cijeli ciklus primjenjujte samo kada je pećnica jako prljava.

- **ISPUŠTANJE VODE**

Za automatsko ispuštanje vode iz kotla kako bi se spriječio da voda ostane u uređaju koji se neko vrijeme neće upotrebljavati.

- **UKLANJANJE KAMENCA**

Za uklanjanje naslaga kamenca iz kotla. Preporučujemo da ovu funkciju upotrebljavate u redovitim intervalima. Ako to ne napravite, na zaslonu će se pojaviti poruka koja vas podsjeća da trebate očistiti pećnicu.



POSTAVKE

Za podešavanje postavki pećnice.

Kada je uključen način rada „EKO“, svjetlina zaslona smanjit će se nakon nekoliko sekundi kako bi se uštedjela energija i svjetlo će se isključiti nakon 1 minute. On se ponovno automatski uključuje kada god se pritisne neki od gumba.

Kada je uključen način rada „DEMO“, sve su komande aktivne i izbornici su dostupni, no pećnica se ne zagrijava. Taj način rada isključite tako da pristupite funkciji „DEMO“ na izborniku „POSTAVKE“ i odaberete isključivanje „Off“.

Odabirom „TVOR. POSTAVLJ.“ proizvod se isključuje i vraća se na prvo uključivanje. Sve će se postavke izbrisati.

PRVA UPOTREBA

1. ODABERITE JEZIK

Morat ćete postaviti jezik i vrijeme kada prvi put uključujete uređaj: Na zaslonu će se prikazati „English“.



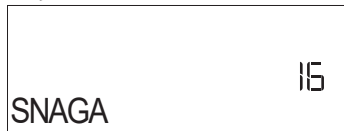
Pritisnite + ili – za pregled popisa dostupnih jezika i odaberite željeni jezik.

Pritisnite ✓ za potvrdu odabira.

Napominjemo: Jezik se zatim može promijeniti tako da odaberete „JEZIK“ u izborniku „POSTAVKE“ koji je dostupan pritiskom na .

2. POSTAVLJANJE POTROŠNJE ENERGIJE

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



Pritisnite + ili – da biste odabrali 16 „Visoka“ ili 13 „Niska“ i pritisnite ✓ za potvrdu.

SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

Pritisnite za uključivanje pećnice: na zaslonu će se prikazati posljednja uključena funkcija ili glavni izbornik.

Funkcije se mogu odabrati pritiskom na ikonu jedne od glavnih funkcija ili kretanjem kroz izbornik: Za odabir stavke iz izbornika (na zaslonu se prikazuje prva dostupna stavka), pritisnite + ili – za odabir željene stavke, zatim pritisnite ✓ za potvrdu.



OMILJENI

Za pronalaženja popisa 10 omiljenih funkcija.

3. POSTAVITE VRIJEME

Nakon odabira snage trebat će postaviti trenutačno vrijeme: Na zaslonu će treptati dvije znamenke za sate.



Pritisnite + ili – za postavljanje trenutačnog sata i pritisnite ✓ : Na zaslonu će treptati dvije znamenke za minute.

Pritisnite + ili – za postavljanje minuta i zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

Napominjemo: Vrijeme ćete možda trebati ponovno namjestiti nakon duljih nestanaka struje. Odaberite „SAT“ u izborniku „POSTAVKE“ koji je dostupan pritiskom na .

4. 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 zagrijavaite na 200 °C otprilike sat vremena, po mogućnosti koristeći funkciju kruženja zraka (npr. „Termo ventilacija“ ili „Konvekcijsko pečenje“).

Napominjemo: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

2. POSTAVLJANJE FUNKCIJE

Nakon odabira željene funkcije možete promijeniti njezine postavke. Na zaslonu će se prikazati postavke koje možete redom mijenjati. Pritiskom na << možete ponovno promijeniti prethodnu postavku.

TEMPERATURA/GRILL RAZINA/NIVO PARE



Kada vrijednost treperi na zaslonu pritisnite + ili

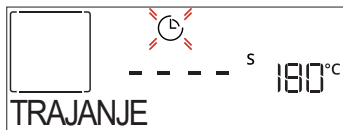
— kako biste je promijenili i zatim pritisnite ✓ za potvrdu te nastavite s ostalim postavkama (ako je moguće).

Na isti se način može postaviti razina roštilja: Postoje tri određene razine snage za roštiljanje: 3 (visoka), 2 (srednja), 1 (niska).

U funkciji „Kruženje zraka + para” možete odabrati količinu pare između sljedećih vrijednosti: 1– (niska), 2– (srednja), 3 – (visoka).

Napominjemo: Kada je funkcija uključena, temperatura/razina grilla može se promijeniti pomoću + ili –.

TRAJANJE



Kada ikona ⌚ treperi na zaslonu, pritisnite + ili – kako biste postavili potrebno vrijeme kuhanja i zatim pritisnite ✓ za potvrdu. Ne morate postavljati vrijeme kuhanja ako želite ručno upravljati kuhanjem (bez vremenskog ograničenja): Pritisnite ✓ ili ▶ za potvrdu i pokrenite funkciju. Ako se odabere ovaj način rada tada se ne može programirati odgoda pokretanja.

Napominjemo: Vrijeme kuhanja koje je postavljeno možete prilagoditi za vrijeme kuhanja pritiskom na ⌚ : pritisnite + ili – za ispravak i zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

VRIJEME ZAVRŠET. (ODGODA POKRETANJA)

U brojnim funkcijama nakon postavljanja vremena kuhanja možete odgoditi pokretanje funkcije tako da programirate vrijeme završetka. Na zaslonu se prikazuje vrijeme završetka dok trepće ikona ⌚.



Pritisnite + ili – kako biste postavili kada želite da kuhanje završi, zatim pritisnite ✓ za potvrdu i uključivanje funkcije. 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 pritisnuti + ili – kako biste ispravili programirano vrijeme završetka ili pritisnite ⏪ kako biste promijenili ostale postavke. Pritiskom na ⌚, a kako bi se prikazale informacije, moguće je prebacivati između vremena završetka i trajanja.

6th SENSE

Te funkcije automatski odabiru najbolji način kuhanja, snagu, temperaturu i trajanje kuhanja, pečenja ili roštiljanja za sva dostupna jela.

Kada je to potrebno samo navedite karakteristike namirnica kako biste dobili optimalne rezultate.

TEŽINA / VISINA / PIZZA (SLOJEVI U OKRUGLOJ PLITICI)



Funkcija se ispravno postavlja tako da se prate informacije na zaslonu. Kada se to zatraži, pritisnite + ili – za postavljanje tražene vrijednosti i zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

STUPANJ PRIPREME / ZAPEČENA KORICA

U nekim funkcijama 6th Sense može se prilagoditi stupanj pripreme.



Kada je gotovo, pritisnite + ili – da biste odabrali željenu razinu u rasponu od slabije pečeno (-1) do dobro pečeno (+1). Pritisnite ✓ ili ▶ za potvrdu i pokrenite funkciju.

Na isti način, kada je to dopušteno, u nekim funkcijama 6th Sense može se namjestiti jačina kojom će se jelo zapeći između Niska (-1) i Visoka (1).

. KUHANJE S PAROM

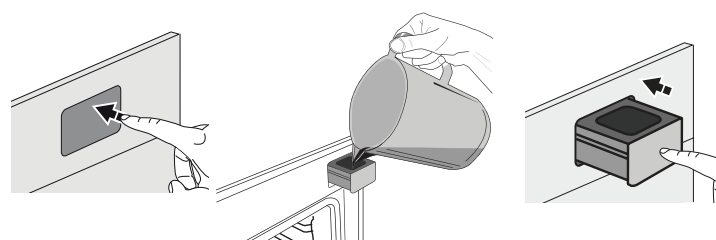
Odabirom funkcije „Kruženje zraka + Para” ili nekog od posebnih recepata za 6th Sense mogu se kuhati sve vrste namirnica zahvaljujući upotrebi pare.

Para se brže i ravnomjernije širi kroz namirnice u usporedbi s vrućim zrakom koji se upotrebljava u uobičajenim ili konvencionalnim funkcijama: time se smanjuje vrijeme kuhanja, u namirnicama se zaključavaju važne hranjive tvari i osigurava ostvarivanje izvrsnih, uistinu ukusnih rezultata sa svim vašim receptima.

Za vrijeme cijelog trajanja kuhanja parom vrata pećnice moraju biti zatvorena.


Da biste kuhali parom, spremnik u pećnici treba napuniti s pomoću ladicice na upravljačkoj ploči. Kada se na zaslonu zatraži „DODAJ VODU” ili „NAPUNI LADICU”, ladicu otvorite lagano je pritišćući. Polako ulijevate pitku vodu sve dok se na zaslonu ne prikaže „PUN TANK”. Maksimalni kapacitet spremnika je oko 1,5 litre.


Ladicu zatvorite tako da je pažljivo gurate prema ploči dok se ne zatvori do kraja. Ladicica uvijek mora biti zatvorena, osim prilikom punjenja vodom.



Vodu treba dodavati samo ako spremnik nije dovoljno napunjen za cijeli postupak kuhanja. Izbjegavajte puniti spremnik kada je pećnica isključena ili dok se to ne prikaže na zaslonu.


3. POKRETANJE FUNKCIJE

U bilo koje vrijeme, ako su zadane vrijednosti one željene ili kada se primijene sve postavke koje želite, pritisnite  za uključivanje funkcije.

Tijekom faze odgode, ako pritisnete  pećnica će upitati želite li preskočiti tu fazu i odmah pokrenuti funkciju.

Napominjemo: kada se funkcija odabere na zaslonu će se prikazati najprikladnija razina za svaku funkciju.

U bilo kojem trenutku uključenu funkciju možete isključiti pritiskom na .



Ako je pećnica vruća i funkcija zahtijeva određenu maksimalnu temperaturu, na zaslonu će se prikazati poruka. Pritisnite  za povratak na prethodni zaslon i odabir druge funkcije ili pričekajte do potpunog hlađenja.

4. ZAGRIJAVANJA



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



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

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

Napominjemo: Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja. Otvaranje vrata tijekom faze zagrijavanja privremeno će paузirati fazu.

Vrijeme kuhanja ne uključuje fazu zagrijavanja. Temperaturu koju želite doseći u pećnici uvijek možete promijeniti pomoću gumba  ili .


5. PAUZIRANJE KUHANJA / OKRENI ILI PROVJERI NAMIRNICE

Otvaranjem vrata kuhanje će se privremeno prekinuti isključujući grijače.

Za nastavak kuhanja zatvorite vrata.



Neke funkcije 6th Sense iziskuju okretanje namirnica tijekom kuhanja.




Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnje koje treba obaviti. Otvorite vrata, napravite što se traži na zaslonu i zatvorite vrata te zatim pritisnite  za nastavak kuhanja.

na isti način, kada do kraja pečenja ostane oko 10 % vremena, pećnica traži da provjerite namirnice.

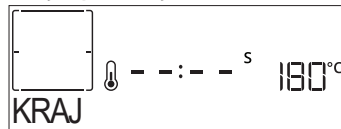




Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnje koje treba obaviti. Provjerite hranu, zatvorite vrata i pritisnite  ili  za nastavak kuhanja.

Napominjemo: pritisnite  kako biste preskočili te radnje. U protivnom, ako se ništa ne napravi, pećnica će nakon određenog vremena nastaviti pečenje.

6. KRAJ KUHANJA

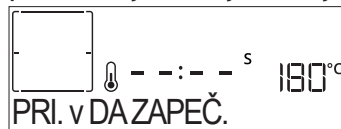
Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.





Pritisnite  za nastavak pečenja u ručnom načinu rada (bez vremenskog ograničenja) ili pritisnite  da biste produljili vrijeme pečenja postavljajući novo trajanje. U oba slučaju zadržat će se postavke kuhanja.

ZAPEČENA KORICA

Neke funkcije pećnice omogućuju van da zapečete površinu jela uključivanjem grilla kada pečenje završi.









Kada se na zaslonu prikaže pripadajuća poruka, prema potrebi pritisnite  za pokretanje petominutnog ciklusa stvaranja korice. Funkciju u bilo kojem trenutku možete zaustaviti tako da pritisnete  za isključivanje pećnice.

. OMILJENI


Kada kuhanje završi na zaslonu će se zatražiti da spremite funkciju pod brojem od 1 do 10 na popisu omiljenih funkcija.



Ako funkciju želite spremiti kao omiljenu i spremi trenutne postavke za buduću upotrebu, pritisnite , u protivnom za njihovo zanemarivanje pritisnite .

Nakon što pritisnete , pritisnite  ili  za odabir položaja broja te zatim pritisnite  za potvrdu.

Napominjemo: ako je memorija puna ili je odabrani broj već zauzet, pećnica će od vas zatražiti da potvrditi prepisivanje prethodne funkcije.

Spremljenu funkciju kasnije možete pozvati tako da pritisnete : Na zaslonu će se prikazati popis omiljenih funkcija.



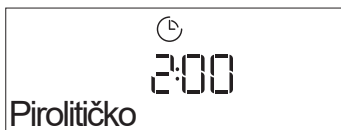
Nakon što pritisnete pritisnite + ili – za odabir funkcije, potvrdite pritisnom na ✓ i zatim uključite pritisnom na ▶.

• ČIŠĆENJE

• AUTOMATSKO ČIŠĆENJE – PIROLITIČKO

Ne dirajte pećnicu tijekom ciklusa Pyro. Pazite da se djeca i kućni ljubimci ne približavaju pećnici tijekom i nakon rada ciklusa Pyro (sve dok se prostorija potpuno ne prozrači).

Sav dodatni pribor izvadite iz pećnice, uključujući i vodilice polica, prije pokretanja funkcije. Ako je pećnica postavljena ispod ploče za kuhanje, provjerite jesu li svi plamenici ili električne ploče isključeni tijekom ciklusa samočišćenja. Za optimalne rezultate čišćenja, prije pokretanja funkcije pirolize uklonite što je više moguće ostataka iz unutrašnjosti i očistite unutarnje staklo na vratima. Preporučujemo da funkciju Pyro primjenjujete samo ako je uređaj jako prljav ili stvara neugodne mirise prilikom kuhanja. Pritisnite da bi se na zaslonu prikazalo „Pirolitičko“.

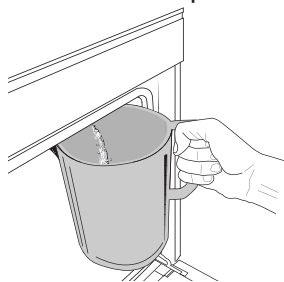


Pritisnite + ili – za odabir željenog ciklusa, zatim pritisnite ✓ za potvrdu. Kada se ciklus odabere, prema želji pritisnite + ili – za postavljanje vremena završetka (pokretanje odgode), zatim pritisnite ✓ za potvrdu. Očistite vrta i uklonite sav pribor kao što je zatraženo, zatim zatvorite vrata i pritisnite kada je gotovo: pećnica će započeti ciklus samočišćenja, a vrata se automatski zaključavaju: na zaslonu se prikazuje poruka upozorenja zajedno s odbrojanjem koje označava stanje ciklusa u tijeku. Kada ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na prihvatljivu sigurnu razinu.

Napominjemo: Pirolitički se ciklus također može uključiti kada je spremnik pun vode.

• ISPUŠTANJE

Funkcija ispuštanja omogućuje da se voda ispusti kako bi se spriječilo nakupljanje u spremniku. Preporučuje se, a za optimalnu upotrebu uređaja, da se ispuštanje obavi nakon svake upotrebe pećnice s ciklusom pare.



Kada odaberete funkciju „Ispuštanje“, pritisnite i pratite navedene radnje: Otvorite vrata i stavite široku posudu ispod mlaznice za ispuštanje u donjem desnom dijelu ploče. Nakon početka ispuštanja posudu u tom položaju držite sve dok zahvat

ne završi. Potrebno je prosječno oko tri minute za ispuštanje cijelog punjenja.

Prema potrebi, postupak ispuštanja može se privremeno prekinuti pritiskom na tipku BACK (Natrag) ili STOP (u slučaju kada se, na primjer posuda napuni vodom tijekom postupka ispuštanja).

Zapremnina posude mora biti najmanje 2 litre.

Napominjemo: da biste bili sigurni da je voda hladna, ova se radnja može obaviti tek kada prođu 4 sata od posljednjeg ciklusa (ili posljednjeg uključivanja proizvoda). Tijekom razdoblja čekanja, na zaslonu se prikazuje sljedeća povratna informacija „VODA JE VRUĆA - PRIČEKAJTE“.

• UKLANJANJE KAMENCA

Ta posebna funkcija koja se uključuje u redovitim intervalima, omogućuje vam da održavate najbolje uvjete rada za spremnik i sustav pare.

Na zaslonu će se prikazati poruka UKLONITE KAMENAC koja vas podsjeća da je ovaj postupak potrebno redovito obavljati.

Redovito uklanjanje kamenca uključuje obavljeni broj ciklusa kuhanja na pari ili broj radnih sati spremnika pare od zadnjeg ciklusa uklanjanja kamenca (pogledajte tablicu u nastavku).

PORUKA „UKLONITE KAMENAC“ JAVLJA SE NAKON	ŠTO NAPRAVITI
15 ciklusa kuhanja na pari	Uklanjanje kamenca preporučuje se
22 sata kuhanja na pari trajanje	
20 ciklusa kuhanja na pari	Nije moguće pokrenuti ciklus kuhanja na pari ako nije obavljen ciklus uklanjanja kamenca
30 sata kuhanja na pari trajanje	

Postupak uklanjanja kamenca može se obaviti i svaki put kada korisnik želi dubinski očistiti spremnik i unutarnji sustav pare.

Cijela funkcija u prosjeku traje oko 180 minuta. Nakon pokretanja funkcije, pratite sve korake na zaslonu.

Napominjemo: Funkcija se može privremeno prekinuti, no ako se ona u bilo kojem trenutku prekine, cijeli ciklus uklanjanja kamenca mora se ponoviti.

» FAZA 1: ISPUŠTANJE (najviše 3 min)

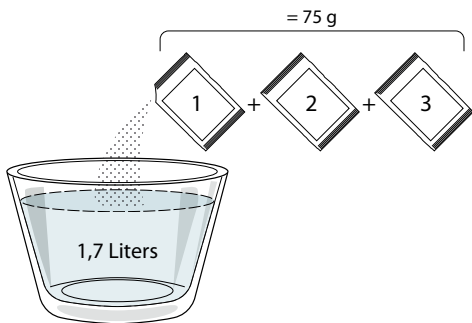
Kada se na zaslonu prikaže <STAVI SPREMNIK ISPOD MLAZNICE>, nastavite s ispuštanjem na način opisan u članku Ispuštanje.

Napominjemo: da biste bili sigurni da je voda hladna, ova se radnja može obaviti tek kada prođu 4 sata od posljednjeg ciklusa (ili posljednjeg uključivanja proizvoda). Tijekom razdoblja čekanja, na zaslonu se prikazuje sljedeća povratna informacija „VODA JE VRUĆA - PRIČEKAJTE“.

Zapremnina posude mora biti najmanje 2 litre.

» FAZA 2: UKL. KAMENCA (~120 min)

Kada se na zaslonu prikaže <DODAJ 1.7 L OTOPINE>, ulijte otopinu za uklanjanje kamenca u ladicu. Preporučujemo da otopinu za uklanjanje kamenca pripremite tako da dodate 3 vrećice (to odgovara količini od 75 g) posebnog sredstva za uklanjanje kamenca Oven WPRO* u 1,7 litara pitke vode na temperaturi okoline.



Kada otopinu za uklanjanja kamenca ulijete u ladicu, pritisnite da biste započeli glavni postupak uklanjanja kamenca. Tijekom faze uklanjanja kamenca ne morate stajati ispred uređaja. Po završetku svake faze uključuje se zvučna povratna informacija i na zaslonu se prikazuju upute za nastavak sa sljedećom fazom.

» FAZA 3: ISPUŠTANJE (najviše 3 min.)

Kada se na zaslonu prikaže <STAVI SPREMNIK ISPOD MLAZNICE>, nastavite s ispuštanjem na način opisan u članku (Ispuštanje).

» FAZA 4: RINSING (ISPIRANJE) (~20 min)

Da biste očistili spremnik i sustav pare, mora se obaviti ciklus ispiranja.

Kada se na zaslonu prikaže <ADD WATER TO RINSE> (DODAJTE VODU ZA ISPIRANJE), u ladicu ulijevajte pitku vodu sve dok se na zaslonu na prikaže „PUN TANK“, a zatim pritisnite da biste započeli prvo ispiranje.

» FAZA 5: ISPUŠTANJE (najviše 3 min.)

» FAZA 6: ISPIRANJE (~20 min)

» FAZA 7: ISPUŠTANJE (najviše 3 min.)

» FAZA 8: ISPIRANJE (~20 min)

» FAZA 9: ISPUŠTANJE (najviše 3 min.)

Nakon posljednjeg ispuštanje pritisnite OK (U redu) da biste dovršili uklanjanje kamenca.

Kada završi postupak uklanjanja kamenca, sve se funkcije s parom mogu ponovno upotrebljavati.

*Sredstvo za uklanjanje kamenca WPRO preporučeni je profesionalni proizvod za održavanje najboljih performansi funkcije pare u pećnici. Slijedite upute s pakiranja proizvoda. Za narudžbe i informacije obratite se službi postprodaje ili www.whirlpool.eu

Whirlpool se ne smatra odgovornim ni za kakva oštećenja prouzročena upotrebom ostalih proizvoda za čišćenje dostupnih na tržištu.

. MJERAČ VREMENA

Kada je pećnica isključena zaslon se može upotrebljavati kao mjerač vremena. Za uključivanje ove funkcije povjerite je li pećnica isključena i zatim pritisnite + ili - : ikona treperit će na zaslonu. Pritisnite + ili - za postavljanje vremena koje trebate i zatim pritisnite za uključivanje mjerača vremena.



Kada mjerač vremena završi s odbrojanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal i prikazat će se na zaslonu.

Napominjemo: Mjerač vremena ne uključuje niti jedan ciklus kuhanja. Pritisnite + ili - da biste promijenili vrijeme postavljeno na programatoru.

Nakon uključivanja mjerača vremena možete odabrati i uključiti funkciju.

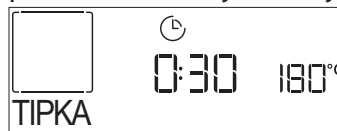
Pritisnite za uključivanje pećnice i odaberite željenu funkciju.

Kada se funkcija pokrene, mjerač će samostalno nastaviti s odbrojanjem, a da ne ometa samu funkciju.

Napominjemo: Tijekom te faze nije moguće prikazati mjerač vremena (prikazuje se samo ikona) koji će u pozadini nastaviti odbrojavati. Na zaslon mjerača vremena možete se vratiti tako da pritisnete za zaustavljanje trenutačno uključene funkcije.








































. TIPKA

Tipkovnicu zaključajte tako da pritisnete i držite pritisnutim gumb na najmanje pet sekundi. Isto ponovite za otključavanje tipki.



Napominjemo: Funkcija se može aktivirati i tijekom pripreme jela. Iz sigurnosnih razloga, pećnica se u bilo kojem trenutku može isključiti pritiskom na .

6th
sense **TABLICA KUHANJA**

KATEGORIJE HRANE		PREPORUČENA KOLIČINA	OKRENITE (vremena kuhanja)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
LAZANJE	-	0,5 – 3 kg	-	 2
MESO	Govedina-pečena	Pečenje (stupanj pripreme 0)	0,6 – 2 kg	 3
		Hamburgeri (stupanj pripreme 0)	1,5 – 3 cm	 5  4
	Svinjetina-pečen	Pečenja	0,6 – 2,5 kg	 3
		Kobasice i hrenovke	1,5 – 4 cm	 5  4
	Piletina-pečena	Cijela	0,6 – 3 kg	 2
		Filet i prsa	1 – 5 cm	 5  4
	Kebab	jedna rešetka	1/2  5  4	
RIBA	Fileti	0,5 – 3 (cm)	-  3  2	
	Fileti-zamrznuti	0,5 – 3 (cm)	-  3  2	
POVRĆE	Povrće-pečeno	Krumpir	0,5 – 1,5 kg	 3
		Povrće-punjeno	0,1 – 0,5 kg cad	 3
		Povrće-pečeno	0,5 – 1,5 kg	 3
	Povrće-gratinirano	Krumpir	jedna plitica	-  3
		Rajčice	jedna plitica	-  3
		Paprike	jedna plitica	-  3
		Brokula	jedna plitica	-  3
		Cvjetača	jedna plitica	-  3
	Ostalo	jedna plitica	-  3	
TORTE I KOLAČI	Dizani kolači u kalupu	Biskvitni kolač	0,5 – 1,2 kg	 3
	Kolači i kremaste torte	Kolačići	0,2 – 0,6 kg	-  3
		Princes krafne	jedna plitica	-  3
		Pita	0,4 – 1,6 kg	-  3
		Štrudla	0,4 – 1,6 kg	-  3
		Voćna pita	0,5 – 2 kg	-  3
SLANI KOLAČI	-	0,8 – 1,2 kg	-  2	
KRUH	Kruščići 🍞	60 – 150 g svaki	-  3	
	Sendvič kruh u kalupu 🍞	400 – 600 g svaki	-  2	
	Velika štruca 🍞	0,5 – 2,0 kg	-  2	
	Bageti 🍞	200 – 300 g svaki	-  3	
PIZZA	Tanka	okrugla – plitica	-  2	
	Debela	okrugla – plitica	-  2	
	Smrznuto	1 – 4 sloja	-  2	




















DODATNI
PRIBOR

Rešetka

Plitica za pečnicu ili kalup
za kolače
na rešetkiPlitica za sakupljanje
sokova/
plitica pečenje ili plitica za
pečnicu na rešetkiplitica za sakupljanje viška
tekućine/plitica za
pečenjePlitica za prikupljanje
sokova s
500 ml vode



TABLICA KUHANJA ZA KRUŽENJE ZRAKA + PARA

RECEPT	NIVO PARE	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Kolačići/keksi	NISKA	Da	140 - 150	35 - 55	 3
Mali kolači/Mufini	NISKA	Da	160 - 170	30 - 40	 3
Kolači od dizanog tijesta	NISKA	Da	170 - 180	40 - 60	 2
Biskvit	NISKA	Da	160 - 170	30 - 40	 2
Focaccia	NISKA	Da	200 - 220	20 - 40	 3
Štruca kruha	NISKA	Da	170 - 180	70 - 100	 3
Mali kruh	NISKA	Da	200 - 220	30 - 50	 3
Baget	NISKA	Da	200 - 220	30 - 50	 3
Pečeni krumpir	SREDNJA	Da	200 - 220	50 - 70	 3
Janjetina/govedina/svinjetina 1 kg	SREDNJA	Da	180 - 200	60 - 100	 3
Teletina/govedina/svinjetina (komadi)	SREDNJA	Da	160 - 180	60-80	 3
Govedina, slabo pečena 1 kg	SREDNJA	Da	200 - 220	40 - 50	 3
Govedina, slabo pečena 2 kg	SREDNJA	Da	200	55 - 65	 3
Janjeći but	SREDNJA	Da	180 - 200	65 - 75	 3
Pirjana svinjska koljenica	SREDNJA	Da	160 - 180	85 - 100	 3
Pile/biserka/patka 1 – 1,5 kg	SREDNJA	Da	200 - 220	50 - 70	 3
Piletina/biserka/patka (komadi)	SREDNJA	Da	200 - 220	55 - 65	 3
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)	SREDNJA	Da	180 - 200	25 - 40	 3
Riblji filet	VISOKA	Da	180 - 200	15 - 30	 3

DODATNI PRIBOR



Rešetka



Plitica za pećnicu ili kalup za kolače na rešetki



Plitica za sakupljanje sokova/plitica pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki



























































































plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje



Plitica za prikupljanje sokova s 500 ml vode

TABLICA KUHANJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta/Biskviti		Da	170	30 - 50	2 
		Da	160	30 - 50	2 
		Da	160	30 - 50	4  1 
Nadjevne pite (pita od sita, savijača od jabuka, pita od jabuka)		Da	160 - 200	30 - 85	3 
		Da	160 - 200	35 - 90	4  1 
Kolačići/keksi		Da	150	20 - 40	3 
		Da	140	30 - 50	4 
		Da	140	30 - 50	4  1 
		Da	135	40 - 60	5  3  1 
Mali kolači/mufini		Da	170	20 - 40	3 
		Da	150	30 - 50	4 
		Da	150	30 - 50	4  1 
		Da	150	40 - 60	5  3  1 
Peciva za princez krafne		Da	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 
Kruh/pizza/pogača		Da	190 - 250	15 - 50	2 
		Da	190 - 230	20 - 50	4  1 
Pizza (s tankim/debelim tijestom, focaccia)		Da	220 - 240	25 - 50 *	5  3  1 
Smrznuta pizza		Da	250	10 - 15	3 
		Da	250	10 - 20	4  1 
		Da	220 - 240	15 - 30	5  3  1 
Pikantne pite (pita s povrćem, quiche)		Da	180 - 190	45 - 55	3 
		Da	180 - 190	45 - 60	4  1 
		Da	180 - 190	45 - 70 *	5  3  1 
Košarice/hrskavci od lisnatog tijesta		Da	190 - 200	20 - 30	3 
		Da	180 - 190	20 - 40	4  1 
		Da	180 - 190	20 - 40 *	5  3  1 

FUNKCIJE



Konvencionalno



Kruženje zraka



Konvekcijsko pečenje



Grill



Turbo Grill



MaxiCooking



Cook 4



Eko kruženje zraka

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Lazanje /kolači s voćem /zapečena tjestenina/kaneloni		Da	190 - 200	45 - 65	3
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Pečena svinjetina s hrskavom kožicom 2 kg		—	170	110 - 150	2
Piletina / zečetina / pačetina 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	3
Puretina / guska 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	2
Pečena riba/en papillote (fileti, cijela)		Da	180 - 200	40 - 60	3
Nadjeveno povrće (rajčice, 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
Janjeći but / koljenica		—	2 (srednja)	60 - 90 ***	3
Pečeni krumpir		—	2 (srednja)	35 - 55 ***	3
Zapečeno povrće		—	3 (visoko)	10 - 25	3
Kolačići	 Kolačići	Da	135	50 - 70	5 4 3 1
Pite	 Pite	Da	170	50 - 70	5 3 2 1
Okrugle pize	 Pizza	Da	210	40 - 60	5 3 2 1
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5)/ lasagne (razina 3)/meso (razina 1)		Da	190	40 - 120 *	5 3 1
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5) / pečeno povrće (razina 4) / lazanje (razina 2) / mesni odresci (razina 1)	 Izbornik	Da	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lazanje i meso		Da	200	50 - 100 *	4 1
Meso i krumpiri		Da	200	45 - 100 *	4 1
Riba i povrće		Da	180	30 - 50 *	4 1
Punjena pečenka		—	200	80 - 120 *	3
Mesni odresci (meso kunića, piletina, janjetina)		—	200	50 - 100 *	3

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

** Okrenite hranu na polovici pečenja.

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

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 pripreme biti nešto dulje.

DODATNI
PRIBOR



Rešetka



Plitica za pećnicu ili kalup
za kolače na rešetki



Plitica za sakupljanje
sokova/plitica pečenje ili
plitica za pećnicu na
rešetki



plitica za sakupljanje viška
tekućine/plitica za
pečenje



Plitica za prikupljanje
sokova s 500 ml vode

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja. Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parim.

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

Nosite zaštitne rukavice. Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

VANJSKE POVRŠINE

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

UNUTARNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju do koje je došlo zbog kuhanja namirnica s visokim udjelom vlage, pustite da se pećnica do kraja ohladi i zatim je obrišite krpom ili spužvom.
- Ako na unutarnjim površinama ima tvrdokorne prljavštine, za optimalne rezultate čišćenja preporučujemo pokretanje funkcije automatskog čišćenja.

- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice mogu se izvaditi.

DODATNI PRIBOR

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

KOTAO

Kako biste bili sigurni da pećnica uvijek radi najbolji način i pomogli u sprječavanju stvaranja kamenca tijekom vremena preporučujemo redovitu upotrebu funkcija "Ispuštanje vode" i "Otklanjanje kamenca".

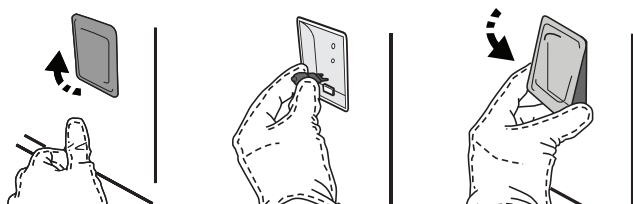
Nakon što se dulje vrijeme nije upotrebljavala funkcija „Kruženje zraka + para“ preporučujemo da pokrenete ciklus kuhanja s praznom pećnicom i punim spremnikom.

ZAMJENA ŽARULJE

- Iskopčajte pećnicu iz struje.
- Skinite vodilice rešetke.
- Skinite poklopac svjetla.
- Zamijenite žarulju.
- Ponovno postavite poklopac svjetla i jako ga gurnite tako da sjedne na mjesto.
- Ponovno postavite vodilice rešetke.
- Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

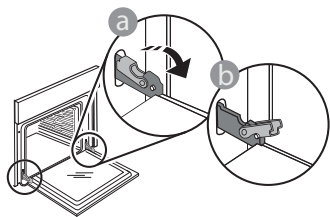
Napominjemo: Upotrebljavajte samo halogene žarulje od 20 – 40 W / 230 V, tip G9, T300 °C. Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244/2009). Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu.

– 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.

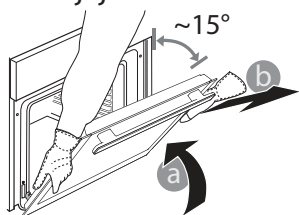


SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

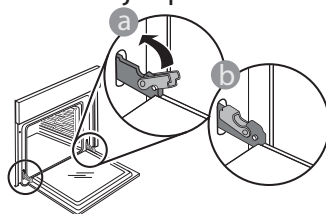
1. Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljivanje.



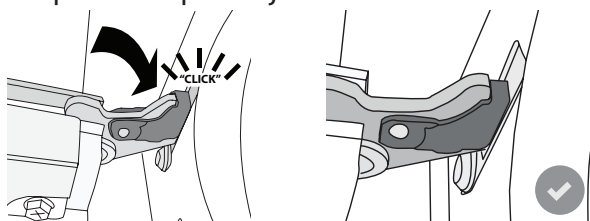
2. Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.



3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.
4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj; provjerite jeste li ih do kraja spustili.



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



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

RJEŠAVANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Na zaslonu se prikazuje slovo „F“ iza kojeg slijedi broj ili slovo.	Kvar pećnice.	Obratite se najbližem postprodajnom servisu za korisnike i navedite broj iza kojeg slijedi slovo „F“.
Pećnica se ne zagrijava. Funkcija se ne pokreće.	Pokrenut je način rada „DEMO“ (pokazni).	Pristupite načinu rada „DEMO“ (pokazni) iz „POSTAVKE“ i odaberite „Off“ (Isklj).
Svjetlo se isključuj.	Uključen je ekonomični način rada.	Pristupite načinu rada „EKO“ iz „POSTAVKE“ i odaberite „Off“ (Isklj).
Vrata se ne otvaraju.	Ciklus čišćenja u tijeku.	Pričekajte da funkcija završi i da se pećnica ohladi.



Pravila, standardne dokumente i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako:

- posjetite naše web-mjesto docs.whirlpool.eu
- upotrebom QR koda
- Možete i **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Kada se obraćate našem postprodajnom servisu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.

