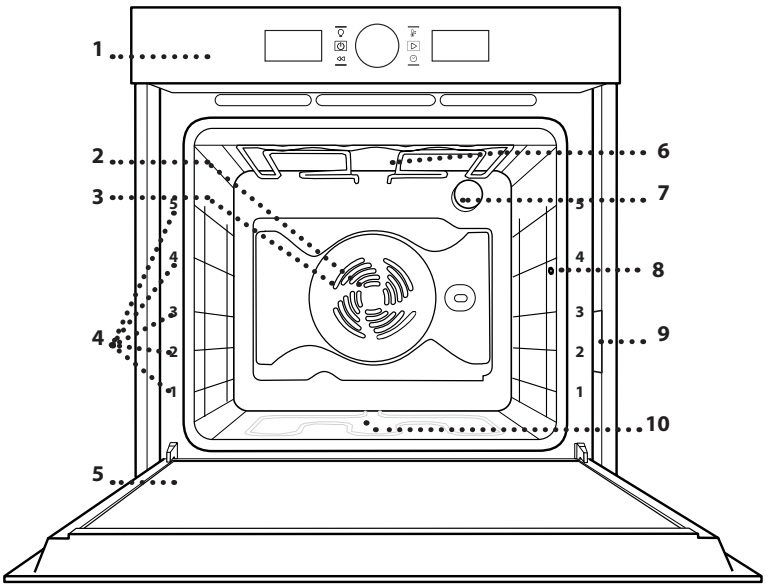
# DAILY REFERENCE
GUIDE

**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.

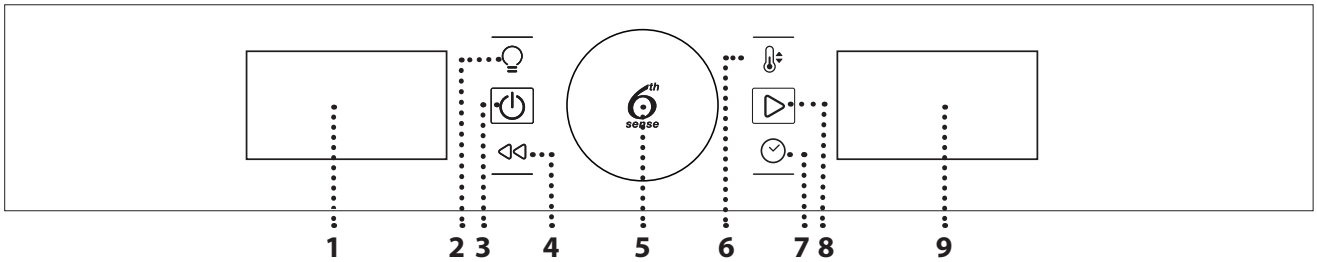
**Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.**

## 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.

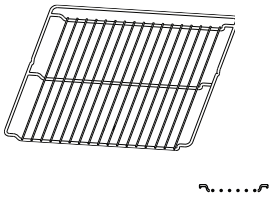
**7. TIME**
For setting or changing the time and adjusting the cooking time.

**8. START**
For starting functions and confirming settings.

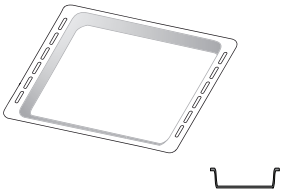
**9. RIGHT-HAND DISPLAY**

# ACCESSORIES

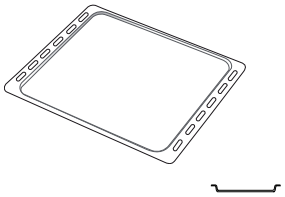
**WIRE SHELF**



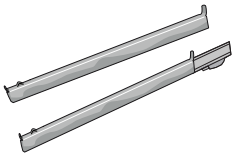
**DRIP TRAY**



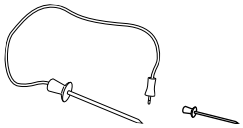
**BAKING TRAY**



**SLIDING RUNNERS ***
(ONLY IN SOME MODELS)



**MEAT PROBE**
(ONLY IN SOME MODELS)

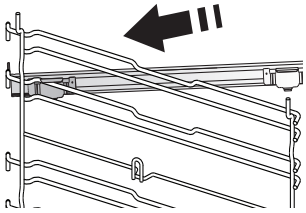


The number of accessories may vary depending on which model is purchased.
Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

**INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES**
Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

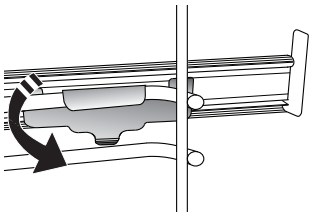
Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

**FITTING THE SLIDING RUNNERS** (IF PRESENT)
Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.



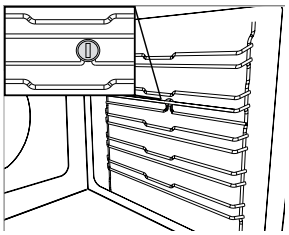
Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position.

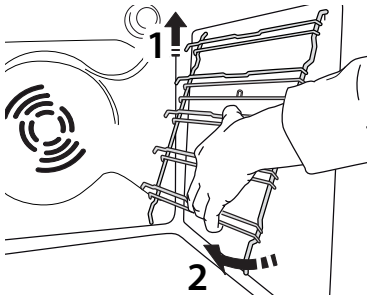
To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.

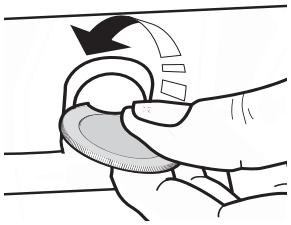


Please note: The sliding runners can be fitted on any level.

**REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES**
See pictures (Fig. 1, 2, 3) to remove lateral supports and (if present) cavity nuts that retain the same.





**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**
For cooking any kind of dish on one shelf only.

**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.

**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.

**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.

## 6TH SENSE FUNCTIONS

**CASSEROLE**
This function automatically selects the best temperature and cooking method for pasta dishes.

**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.

**MAXI COOKING**
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.

**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.

## SPECIAL FUNCTIONS

**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.

**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.

**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.

**KEEP WARM**
For keeping just-cooked food hot and crisp.

**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.

**AUTOMATIC CLEANING - PYRO**
For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature.
Two selfcleaning cycles are available: A complete cycle (PYRO) and a shorter cycle (ECO). We recommend using the quicker cycle at regular intervals and the complete cycle only when the oven is heavily soiled.

* 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.

Turn the selection knob to select the rated current, then press to confirm.

Please note: The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16 A): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 A).

## 3. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.
Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

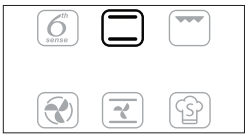
Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.
Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. “Forced Air” or “Convection Bake”).
Follow the instructions for setting the function correctly.

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

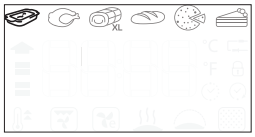
# DAILY USE

## 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 .



To select a sub-function (where available), select the main function and then press to confirm and go to the function menu.



Turn the knob to view the sub-functions available on the right-hand display. Select one and press to confirm.

## 2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings.
The display will show the settings that can be changed in sequence.

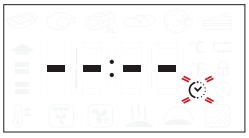
TEMPERATURE/GRILL LEVEL

When the °C/°F icon flashes on the display, turn the knob to change the value, then press to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

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.

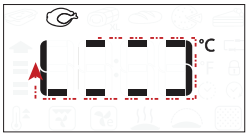
## 5. END OF COOKING

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

AUTOMATIC CLEANING - PYRO

**Do not touch the oven during the Pyro cycle. Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.**

Remove all accessories from the oven before running the Pyro function, including the shelf guides. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the self-cleaning cycle.
For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the Pyro function.
Only run the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.
Access special functions and turn the knob to select from menu. then press to confirm.

Press to start immediately the cleaning cycle, or turn the knob to select the shorten cycle (ECO).

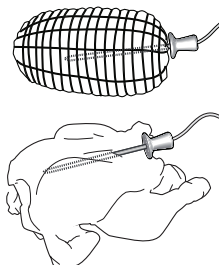
Press to start immediately the cleaning cycle, or press to set the end time/start delayed.

The oven will start the cleaning cycle and the door will be locked automatically.
The oven door cannot be opened while pyrolytic cleaning is in progress: It will remain locked until the temperature has returned to an acceptable level. Air the room during and after running the Pyro cycle.

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 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 / Shortbread** | | - | 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 |
| **Baked pasta / Cannelloni** | | - | 190 - 200 | 25 - 45 | 3 |

| RECIPE | FUNCTION | PREHEAT. | TEMPERATURE (°C) | COOK TIME (Min.) | LEVEL AND ACCESSORIES |
|---|---|---|---|---|---|
| **Lamb / Veal / Beef / Pork** 1 kg | | - | 190 - 200 | 60 - 90 | 3 |
| **Arrosto di maiale con cotenna** 2 kg | XL | - | 170 | 110 - 150 | 2 |
| **Chicken / Rabbit / Duck** 1 kg | | - | 200 - 230 | 50 - 80 ** | 3 |
| **Turkey / Goose** 3 kg | | - | 190 - 200 | 90 - 150 | 2 |
| **Baked fish / en papillote** (fillets, whole) | | Yes | 180 - 200 | 40 - 60 | 3 |
| **Stuffed vegetables** (tomatoes, courgettes, aubergines) | | Yes | 180 - 200 | 50 - 60 | 2 |
| **Toast** | | - | 3 (High) | 3 - 6 | 5 |
| **Fish fillets / Steaks** | | - | 2 (Mid) | 20 - 30*** | 4 3 |
| **Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers** | | - | 2 - 3 (Mid - High) | 15 - 30*** | 5 4 |
| **Roast chicken** 1-1,3 kg | | - | 2 (Mid) | 55 - 70** | 2 1 |
| **Roast beef rare 1 kg** | | - | 2 (Mid) | 35 - 50** | 3 |
| **Leg of lamb / Shanks** | | - | 2 (Mid) | 60 - 90** | 3 |
| **Roast potatoes** | | - | 2 (Mid) | 35 - 55** | 3 |
| **Vegetable gratin** | | - | 3 (High) | 10 - 25 | 3 |
| **Complete meal: Fruit tart** (level 5)**/ lasagne** (level 3)**/meat** (level 1) | | Yes | 190 | 40 - 120* | 5 3 1 |
| **Lasagna & Meat** | | Yes | 200 | 50 - 120* | 4 1 |
| **Meat & Potatoes** | | Yes | 200 | 45 - 120* | 4 1 |
| **Fish & Vegetebles** | | Yes | 180 | 30 - 50 | 4 1 |
| **Stuffed roasting joints** | e | - | 200 | 80 - 120* | 3 |
| **Cuts of meat** (rabbit, chicken, lamb) | e | - | 200 | 50 - 120* | 3 |

* 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 | Conventional | Grill | Turbo Grill | Forced Air | Convection Bake | Eco Forced Air |
| AUTOMATIC FUNCTIONS | Casserole | Meat | Maxi Cooking | Bread | Pizza | Pastry cakes |
| ACCESSORIES | Wire shelf | Oven tray or cake tin on wire shelf | Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf | Drip tray / Baking tray | Drip tray with 500 ml of water | |

# 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.
• If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results.
• The oven door can be removed to facilitate cleaning .

## ACCESSORIES

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

## REPLACING THE LIGHT

**1.** Disconnect the oven from the power supply.

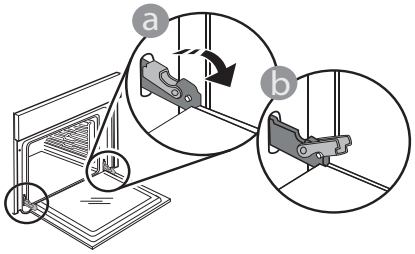
**2.** Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.

**3.** Reconnect the oven to the power supply.

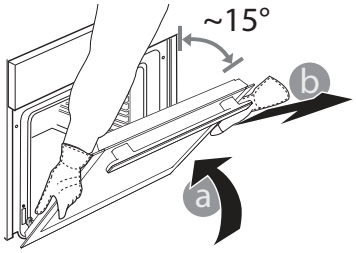
Please note: Only use 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.
- If using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

## 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.

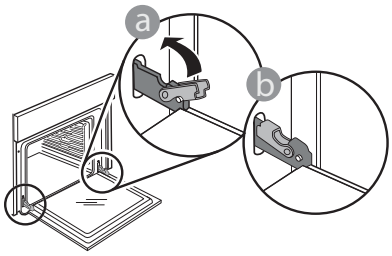



Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

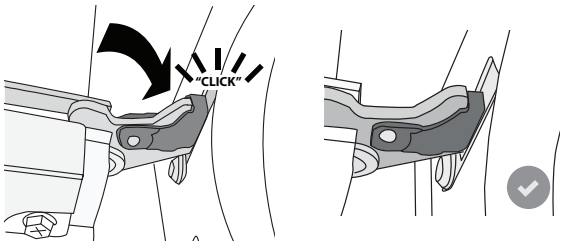



**3.** Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

**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.<br>Disconnection from the mains. | Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply.<br>Turn off the oven and restart it to see if the fault persists. |
| The door will not open. | Fault with the door lock.<br>Cleaning cycle in progress. | Switch the oven off and on again to see if the fault persists. Wait for the function to finish and for the oven to cool down. |
| The display shows the letter “F” followed by a number or letter. | Software problem. | Contact you 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**

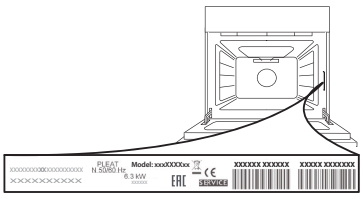
## HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

> 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.

> lternatively, 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.



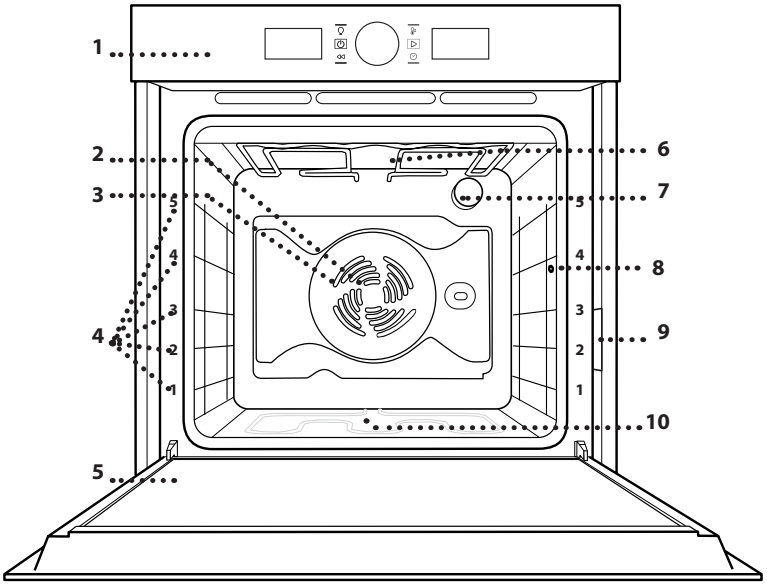
# PŘÍRUČKA
# PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ

**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 řiďte i pokyny uvedenými na zadní straně této příručky.

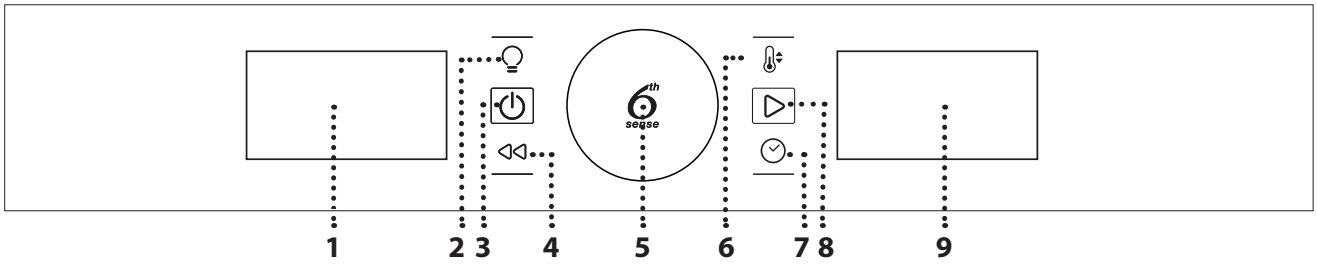
**!** **Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.**

## POPIS PRODUKTU




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

### OVLÁDACÍ PANEL




**1. LEVÝ DISPLEJ**

**2. OSVĚTLENÍ**
Pro rozsvícení/zhasnutí žárovky.

**3. ZAP/VYP**
Zapnutí nebo vypnutí trouby a přerušení nebo vypnutí aktivní funkce v kterémkoli okamžiku.

**4. ZPĚT**
Při provádění konfigurace nastavení slouží pro návrat do předchozí nabídky.

**5. OTOČNÝ OVLADAČ / TLAČÍTKO 6TH SENSE**
Jeho pomocí můžete procházet funkcemi a nastavovat parametry vaření. Stisknutím provedete výběr, nastavení, nalezení a potvrzení funkcí nebo hodnot, a také můžete spustit program tepelné úpravy potravin.

**6. TEPLOTA**
Pro nastavení teploty.

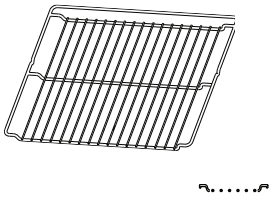
**7. ČAS**
Pro nastavení nebo změnu času a přizpůsobení doby přípravy.

**8. SPUSTIT**
Pro aktivaci funkcí a potvrzení nastavení.

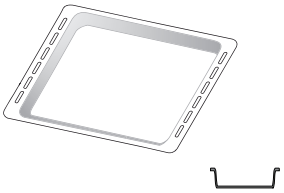
**9. PRAVÝ DISPLEJ**

# PŘÍSLUŠENSTVÍ

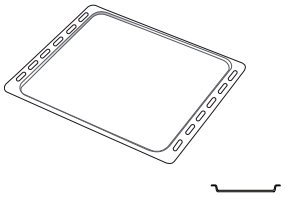
**ROŠT**



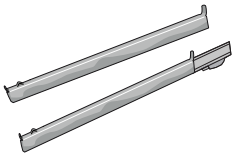
**ODKAPÁVACÍ PLECH**



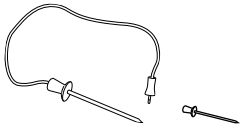
**PLECH NA PEČENÍ**



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



**SONDA DO MASA**
(JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)

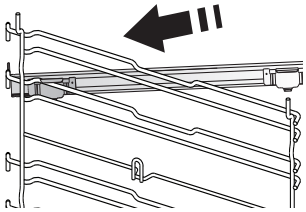


Počet kusů příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.
V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

**VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ**
Vložte mřížku horizontálně zasunutím do vodicích roštů, přičemž se ujistěte, že strana se zvednutým okrajem je otočená nahoru.

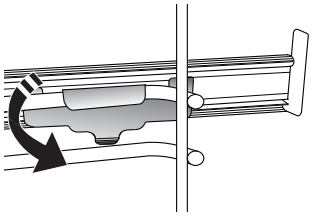
Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

**NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK** (JSOU-LI U MODELU)
Z trouby odstraňte boční vodicí mřížky a z posuvných drážek ochranné fólie.



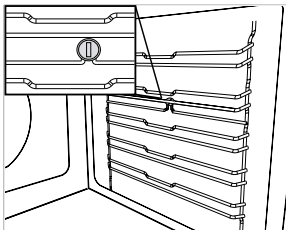
Připevněte horní sponu drážky k vodicí mřížce a suňte ji po celé délce až na doraz. Druhou sponu posuňte směrem dolů, dokud nedosáhne správné polohy.

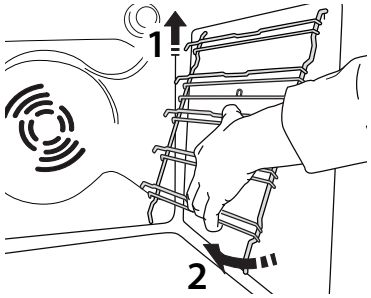
Aby byla vodicí mřížka dobře zajištěna, zatlačte pevně spodní část spony oproti vodicí mřížce. Ujistěte se, že drážkami lze volně pohybovat. Postupujte stejně i na druhé straně vodicí mřížky v rámci stejné výškové úrovně.

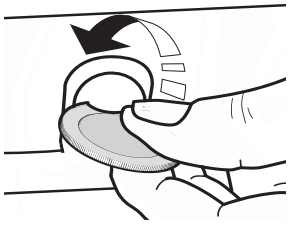


Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

**DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH ROŠTŮ**
Viz obrázky – odstranění postranních držáků a (případných) matic, jimiž jsou připevněny.





**Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit,** nejprve je nasaďte 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**
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 nejvhodnější teplotu a způsob pečení, a to u všech druhů moučníků.

## SPECIÁLNÍ FUNKCE

**RYCHLÝ PŘEDEHŘEV**
Pro rychlý předehřev trouby. Jakmile skončí fáze předehřevu, trouba automaticky použije funkci „Tradiční“. Před vložením jídla do trouby vyčkejte na dokončení fáze předehřevu.

**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 TEPLE**
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.

**AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ**
Pro odstranění nečistot způsobených vystřikováním pomocí cyklu při velmi vysoké teplotě.
K dispozici jsou dva automatické cykly čištění: Úplný cyklus (PYRO) a zkrácený cyklus (ECO). Doporučujeme vám používat rychlejší cyklus v pravidelných intervalech a kompletní cyklus pouze v případě silného znečištění trouby.

* 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 vypnutá, stiskněte a alespoň na 1 sekundu podržte a zopakujte kroky uvedené výše.

Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení.

## 2. NASTAVENÍ

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

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

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

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

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

## 3. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev.
Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

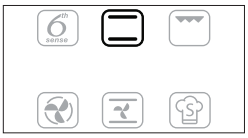
Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství.
Přibližně na jednu hodinu zahřejte troubu na 200 °C, ideální je funkce s cirkulací vzduchu (např. funkce „Horký vzduch“ nebo „Tradiční pečení“).
Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

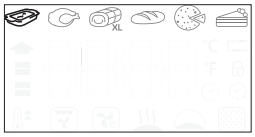
# KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

## 1. ZVOLTE FUNKCI

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



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



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

## 2. NASTAVENÍ FUNKCE

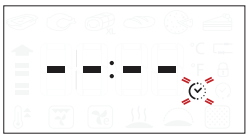
Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce.
Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit.

TEPLOTA/ÚROVEŇ VÝKONU PRO GRIL

Když ikona °C/°F bliká na displeji, otočte knoflíkem pro změnu hodnoty a poté pro potvrzení stiskněte a pokračujte v přizpůsobování nastavení, které následuje (je-li to možné).
Současně můžete nastavit i výkon grilu (3 = vysoký, 2 = střední, 1 = nízký.

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

DOBA TRVÁNÍ




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

Čas pečení nemusíte nastavovat, pokud chcete pečení řídit ručně: Stiskem potvrdíte a spustíte funkci.
V tomto případě nemusíte nastavovat konec času pečení programováním odloženého startu.

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

NASTAVENÍ ČASU UKONČENÍ PEČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU
Pokud jste nastavili čas pečení, můžete u mnoha funkcí odložit spuštění funkce naprogramováním času jejího ukončení.
V případech, kdy lze změnit čas ukončení pečení, je na displeji zobrazen čas, kdy má daná funkce skončit a zároveň bliká ikona .

V případě potřeby otáčejte knoflíkem a nastavte požadovaný čas ukončení přípravy. Poté, pro potvrzení volby a spuštění funkce, stiskněte .
Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.

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

Ve fázi čekání můžete pomocí knoflíku naprogramovaný čas ukončení změnit.

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

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

## 3. AKTIVUJTE FUNKCI
Po provedení všech požadovaných nastavení aktivujte funkci stiskem .

K pozastavení probíhající funkce můžete kdykoli stisknout a podržet .

## 4. PŘEDEHŘEV
Některé funkce mají fázi předehřátí trouby: Po spuštění funkce se na displeji zobrazí, že fáze předehřátí byla aktivována.

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

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

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

Otevřením dvířek během předehřevu se tato fáze přeruší.

Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje.

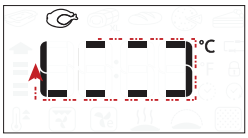
Pomocí knoflíku můžete požadovanou teplotu kdykoli změnit.

## 5. KONEC PEČENÍ
Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.

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

## . Funkce 6th Sense

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




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

## . SPECIÁLNÍ FUNKCE

AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ

**Během cyklu pyrolytického čištění se trouby nedotýkejte.**
**Během pyrolytického čištění a po skončení cyklu udržujte děti a zvířata v bezpečné vzdálenosti od trouby (dokud není dokončen cyklus větrání).**

Před spuštěním funkce pyrolytického čištění odstraňte zevnitř trouby veškeré příslušenství, včetně vodicích mřížek. V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky. Abyste dosáhli optimálních výsledků čištění, před použitím funkce Pyro odstraňte z vnitřku trouby hrubé nečistoty a očistěte vnitřní sklo dvířek.

Pokud je trouba silně znečištěna nebo se z ní při pečení uvolňují nepříjemné pachy, použijte výhradně standardní funkci Pyrolytické čištění.

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

Pro okamžité spuštění funkce čištění stiskněte , popřípadě otočte ovladačem a vyberte zkrácený cyklus (ECO).

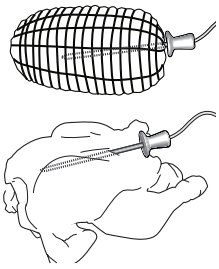
Stiskněte pro okamžité zahájení čisticího cyklu, popřípadě stiskněte pro nastavení doby ukončení/odloženého startu.

Trouba spustí čisticí cyklus a dvířka se automaticky uzamknou. V průběhu pyrolytického čištění nelze dvířka trouby otevřít: Zůstanou zablokována, dokud se teplota nesníží na bezpečnou úroveň. Během cyklu pyrolytického čištění a po jejím skončení vyvětrejte místnost.

Upozornění: Dobu trvání a teplotu čisticího cyklu nelze nastavit.

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

Teploměr do masa dodávaný k výrobku umožňuje přesné měření vnitřní teploty potravin v průběhu tepelné úpravy. Použití teplotní sondy do masa je povoleno pouze u některých funkcí pečení („Konvenční“, „Horký vzduch“, „Tradiční pečení“, „Turbogril“, „6th Sense – Maso“ a „6th Sense – Maxicooking“ (pečení velkých kusů masa).



Pro dosažení perfektních výsledků pečení je velmi důležité, aby byl teploměr 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 tloušťku je potřeba před vyjmutím z trouby zkontrolovat, zda je dostatečně propečené. Konec sondy připojte do otvoru na pravé stěně trouby. Po připojení teploměru do zásuvky v troubě zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí ikona a cílová teplota.

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

Stiskem spustíte nastavení. Otáčením ovladače nastavte cílovou teplotu sondy. Stiskem volbu potvrdíte. Otáčením ovladače nastavte požadovanou teplotu trouby. Stiskem nebo potvrdíte zahájení cyklu tepelné úpravy.
V průběhu cyklu tepelné úpravy se na displeji zobrazuje cílová teplota teploměru do masa. Jakmile maso dosáhne nastavené cílové teploty, cyklus tepelné úpravy se ukončí a na displeji se zobrazí „End“.
K obnovení cyklu tepelné úpravy poté, co se zobrazí „End“, lze otočením ovladače nastavit cílovou teplotu sondy tak, jak je uvedeno výše. Stiskem nebo potvrdíte a znovu spustíte pečicí cyklus.
Upozornění: V průběhu cyklu tepelné úpravy s použitím sondy do masa lze otočením ovladače změnit cílovou teplotu sondy. Stiskem nastavíte teplotu trouby.
Teploměr lze vložit kdykoli, a to i v průběhu cyklu tepelné úpravy. V takovém případě je nutno znovu nastavit parametry tepelné úpravy.
Je-li teploměr do masa s určitou funkcí nekompatibilní, vypne trouba cyklus tepelné úpravy a zazní výstražné zvukové znamení. V takovém případě odpojte teploměr do masa nebo stiskem nastavte jinou funkci. Funkce odložený start a předehřívání nejsou kompatibilní s použitím teploměru do masa.

## . ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK

Pro uzamknutí klávesnice stiskněte a alespoň na 5 sekund podržte .

Stejným postupem klávesnici odemknete.

Upozornění: Tlačítka lze zablokovat i v průběhu samotného pečení. Z bezpečnostních důvodů lze troubu kdykoliv vypnout stisknutím .

# UŽITEČNÉ RADY

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

**PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ**
Pomocí funkce Horký vzduch můžete najednou péct různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení (například ryby a zeleninu), na různých úrovních drážek. Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení 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 obraťte. Dvířka otevírejte 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 roštu.

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

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

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

Jestliže moučník či koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu. Zvažte rovněž, zda nemůžete použít méně tekutiny nebo promíchávat těsto více zlehka.
U moučníků s vlhkou náplní nebo polevou (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci „Tradiční pečení“. Jestliže je spodní část koláče promáčená, snižte rošt a před vložením náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

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

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

# TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

| RECEPT | FUNKCE | PŘEDEHŘEV | TEPLOTA (°C) | DOBA PEČENÍ (min) | ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ |
|---|---|---|---|---|---|
| **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 |
| **Zmražená 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 | XL | - | 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, lilky) | | Ano | 180–200 | 50–60 | 2 |
| **Topinky** | | - | 3 (vysoké) | 3–6 | 5 |
| **Rybí filety / řízky** | | - | 2 (střední) | 20–30*** | 4 3 |
| **Klobásy/kebaby/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 |
| **Zapékaná 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** | e | - | 200 | 80–120* | 3 |
| **Nakrájené maso** (králík, kuře, jehněčí) | e | - | 200 | 50–120* | 3 |

* Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.
** Ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).
*** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

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

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

# ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

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

**Nepoužívejte parní čističe.**

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

**Používejte bezpečnostní rukavice.**

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

## VNĚJŠÍ POVRCHY

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

## VNITŘNÍ POVRCHY

• Po každém použití 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.
• Nachází-li se na vnitřních plochách odolná špína, pro dosažení optimálních výsledků čištění doporučujeme spustit funkci automatického čištění.
• Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

## VÝMĚNA ŽÁROVKY

**1.** Odpojte troubu od elektrické sítě.

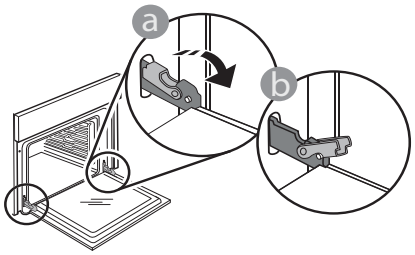
**2.** Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.

**3.** Znovu připojte troubu k elektrické síti.

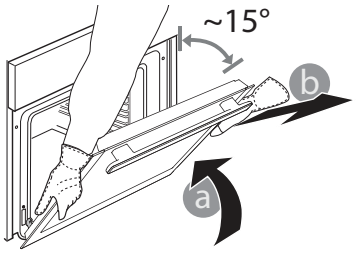
Upozornění: Používejte halogenové žárovky 20–40 W / 230 V typu G9, T 300 °C. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.
– Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holýma rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit.
Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.
Tento produkt obsahuje zdroj osvětlení energetické třídy G.

## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

**1.** Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.
**2.** Dvířka dobře uzavřete.
Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě

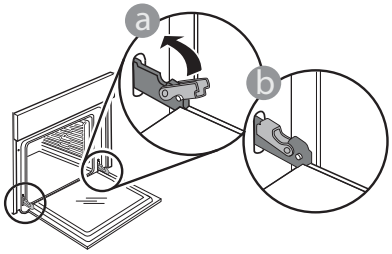



zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

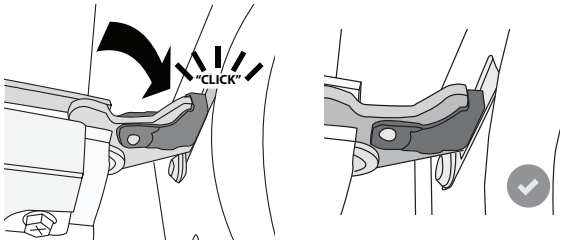



**3.** Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

**4.** Dvířka posuňte směrem dolů a poté je zcela otevřete.
Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.




Správnou polohu západek zkontrolujete tak, že na ně lehce zatlačíte.




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

# ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|---|---|
| Trouba nefunguje. | Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě. | Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá. |
| Dveře nelze otevřít. | Závada zámku dvířek. Probíhá čisticí cyklus. | Vypněte spotřebič a opět ho zapněte, abyste zjistili, zda porucha přetrvává. Vyčkejte, dokud funkce neskončí a trouba nevychladne. |
| 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“. |

## INFORMAČNÍ LIST VÝROBKU

www Produktový list s energetickými údaji tohoto spotřebiče lze stáhnout z našich webových stránek **docs.whirlpool.eu**.

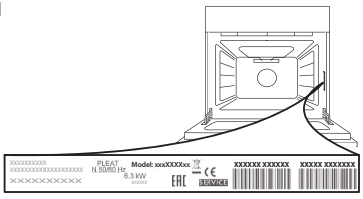
## JAK ZÍSKAT NÁVOD K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ

> 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.



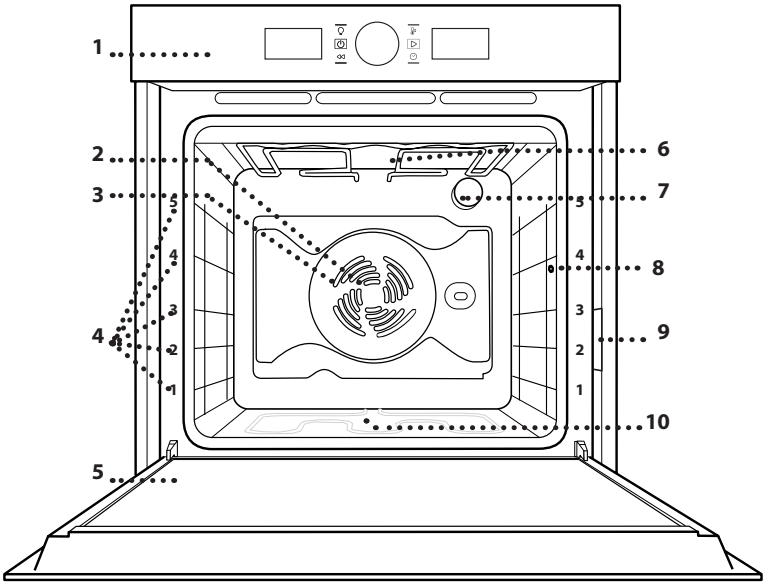
# IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND

**TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE!**
Mitmekülgsema abi ja toetuse saamiseks registreerige oma toode veebilehel **www.whirlpool.eu/register**

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

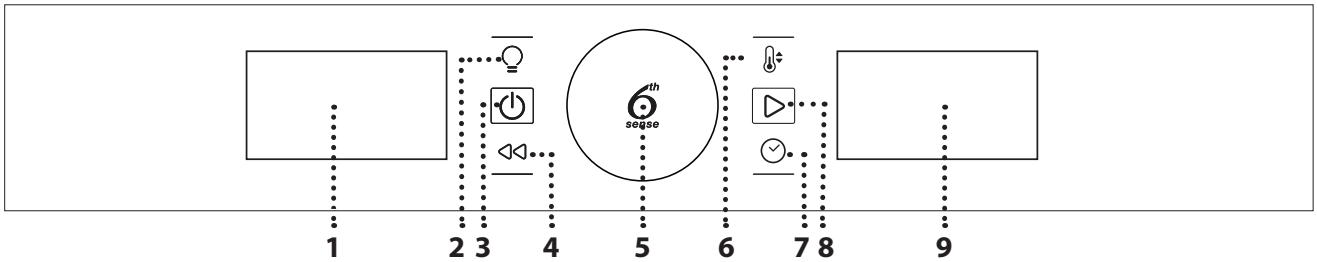
**Lugege enne seadme kasutamist hoolikalt Tervishoiu- ja ohutusjuhendit.**

## 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. SISSE/VÄLJA**
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.

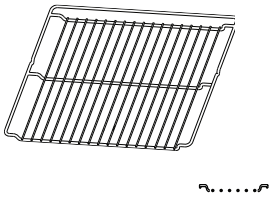
**7. AEG**
Aja või küpsetusaja muutmiseks või seadmiseks.

**8. KÄIVITUS**
Funktsioonide käivitamiseks ja seadete kinnitamiseks.

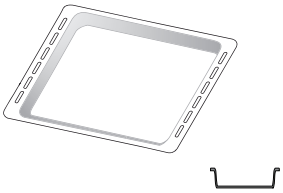
**9. PAREMPOOLNE NÄIDIK**

# TARVIKUD

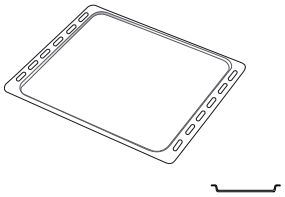
**REST**



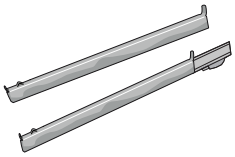
**NÕRGUMISPANN**



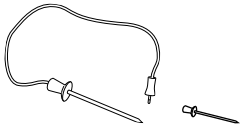
**KÜPSETUSPLAAT**



**LIUGSIINID**
(AINULT MÕNEL MUDELIL)



**LIHATERMOMEETER**
(AINULT MÕNEL MUDELIL)

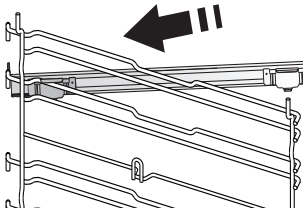


Tarvikute arv võib sõltuvalt ostetud mudelist olla erinev. Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

**RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE**
Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest rõhtsalt mööda riiulisooni ahju.

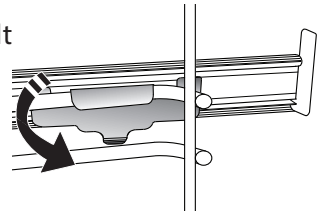
Muud tarvikud, nt nõrgumispann ja küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata.

**LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE** (KUI ON OLEMAS)
Eemaldage ahjust riiulisiinid ja eemaldage liugsiinide plastist kaitsekatted.



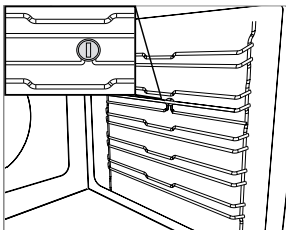
Kinnitage siini ülemine klamber riiulisoone külge ja libistage see nii kaugele, kui see liigub. Laske teine klamber alla oma kohta.

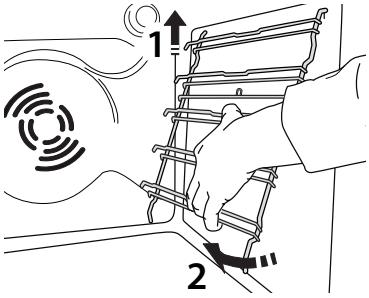
Siini kinnitamiseks lükake klambri alumine osa tugevalt vastu riiulisiini. Veenduge, et siinid liiguvad vabalt. Korrake toimingut teisel samal tasemel asuval riiulisoonel.

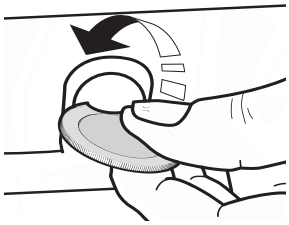


Pange tähele! Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

**RIIULISOONTE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE**
Vaadake piltidelt, kuidas eemaldada külgtoed ja (kui olemas) neid hoidvad mutrid.





**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.

**GRILL**
Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml joogivett.

**ÕHU SUNDRINGLUS**
Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel erineval tasandil (kuni kolmel), mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.

**KONVEKTSIOONKÜPSETUS**
Liha ja täidisega kookide küpsetamiseks, täidetud köögiviljade röstimiseks ainult ühel ahjutasandil. See funktsioon kasutab õrna ja hootist õhuringlust, et takistada toidu kuivamist.

## 6TH SENSE FUNKTSIOONID

**VORMIROOG**
See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi pastatoitude valmistamiseks.

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

**SUUR KÜPSETAMINE**
Funktsioon valib automaatselt parima küpsetusrežiimi ja temperatuuri suurte lihatükkide küpsetamiseks (üle 2,5 kg). Mõlemalt küljelt ühtlasema pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Hea oleks liha aeg-ajalt leemega üle valada, et vältida selle kuivamist.

**KÜPSETISED**
See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki pagaritoodete küpsetamiseks.

**PITSA**
See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki pitsade valmistamiseks.

**KOOGID JA MAGUSTOIDUD**
See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki kookide valmistamiseks.

## ERIFUNKTSIOONID

**KIIRE EELKUUMUTAMINE**
Ahju kiire eelkuumutamine. Kui eelkuumutamine on lõppenud valib ahi automaatselt funktsiooni Tavapärane küpsetamine. Oodake enne toidu sissepanemist, kuni eelkuumutamine on lõppenud.

**TURBOGRILL**
Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett. Selle funktsiooniga tuleb kasutada grillvarrast (kui on olemas).

**SÄÄSTLIK ÕHU SUNDRINGLUS***
Ühel tasandil täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Õrn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle ökofunktsiooni kasutamisel ei sütti küpsetamise ajal tuli. Säästliku tsükli kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.

**SOOJASHOID**
Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.

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

**AUTOMAATPUHASTUS - PYRO**
Küpsetuspritsmete eemaldamine väga kuuma tsükli abil.
Saadaval on kaks isepuhastustsüklit: täielik tsükkel (PYRO) ja lühem tsükkel (ECO). Soovitame kasutada lühemat tsüklit regulaarselt ja pikemat tsüklit ainult siis, kui ahi on väga must.

* 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 kellaaeg.

Hakkab vilkuma kahekohaline tundide näit.
Keerake nuppu, et määrata õiged tunnid ja vajutage kinnitamiseks .

Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik.
Keerake nuppu, et määrata õiged minutid ja vajutage kinnitamiseks .

Pange tähele! Aja hilisemaks muutmiseks hoidke ajal, mil ahi on väljalülitatud vähemalt sekundi jooksul all ja korrake eelkirjeldatud toiminguid.

Võimalik, et pärast pikemat voolukatkestust tuleb kellaaeg uuesti seada.

## 2. SEADED

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

Kui ahi on väljalülitatud, hoidke vähemalt 5 sekundit all .

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

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

Pange tähele! Ahi on programmeeritud tarbima elektrit koguses, mis vastab kodusele elektrivõrgule, mille nimivõimsus on suurem kui 3 kW (16 A). Kui teie majapidamises on võimalik tarbitav võimsus väiksem, tuleb seda väärtust vähendada (13 A).

## 3. AHJU KUUMUTAMINE

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane.
Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad.

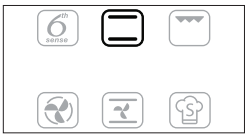
Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud.
Kuumutage ahju umbes tund aega 200 °C juures ja soovitavalt mõne õhuringlust sisaldava funktsiooniga (nt Sundõhk või Konvektsioonküpsetus).
Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

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

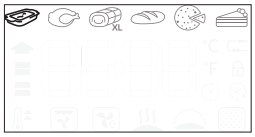
# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

## 1. FUNKTSIOONI VALIMINE

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



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



Pöörake nuppu, et vaadata parempoolsel näidikul saadaval olevaid alamfunktsioone. Valige üks ja vajutage kinnitamiseks .

## 2. FUNKTSIOONI SEADETE MUUTMINE

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid.
Ekraanile kuvatakse järjekorras seaded, mida saab muuta.

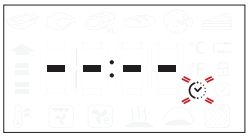
TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE

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

Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida, ei pea te küpsetusaega määrama: Vajutage , et kinnitada ja käivitada funktsioon.
Sellisel juhul ei saa küpsetusaja lõppu viitkäivitusega määrata.

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

KÜPSETUSE LÕPUAJA SEADMINE / VIITKÄIVITUS
Arvukates funktsioonides saab pärast küpsetusaja määramist kasutada funktsiooni viitkäivitust, programmeerides küpsetamise lõpetamise aja.
Kui lõpuaega on võimalik muuta, kuvatakse ekraanile eeldatav lõpuaeg ja ikoon vilgub.

Vajadusel keerake nuppu, et määrata küpsetamise lõpuaeg, ning seejärel vajutage kinnitamiseks ja funktsiooni käivitamiseks .
Pange toit ahju ja sulgege uks: Funktsioon hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõppeks teie seatud ajal.

Pange tähele! Käivitamise viitaja programmeerimisel keelatakse ahju eelsoojendus. Ahi jõuab soovitud temperatuurini aegamisi, mis tähendab, et küpsetusaeg võib olla natuke pikem, kui küpsetustabelis märgitud.

Ooteajal saate seadete nupuga muuta programmeeritud lõpuaega.

Temperatuuri ja küpsetusaja seadete muutmiseks vajutage või . Lõpetamisel vajutage kinnitamiseks .

Pange tähele! Käivitamise viivitusfunktsioon ei ole grilli ja turbogrilli funktsioonide jaoks saadaval.

## 3. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

Kui olete määranud kõik soovitud seaded, vajutage funktsiooni aktiveerimiseks .

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

## 4. 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.

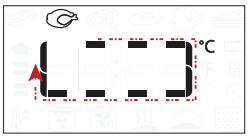
## 5. KÜPSETAMISE LÕPP

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

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

## . 6th SENSE FUNKTSIOONID

TEMPERATUURI TAASTAMINE
Kui temperatuur ahjus peaks küpsetamise ajal avatud ukse tõttu langema, on olemas spetsiaalne funktsioon, mis aktiveerub automaatselt, et taastada algne temperatuur.
Temperatuuri taastamise ajal on näidikul „ussimängu" animatsioon, kuni sihttemperatuur on saavutatud.




Kui programmeeritud küpsetustsükkel on käimas, suurendatakse parima tulemuse tagamiseks küpsetusaega vastavalt sellele, kui pikalt uks lahti seisis.

## . ERIFUNKTSIOONID

AUTOMAATPUHASTUS - PYRO

**Ärge puudutage ahju pürolüüsitsükli ajal. Hoidke tsükli PÜRO ajal lapsed ja loomad eemal ja ärge laske neid ahjule ligi enne, kui ruum on pärast tsükli lõppu õhutatud.**

Ahjust tuleb enne puhastamist eemaldada kõik tarvikud, sh riiulisiinid. Kui ahi on paigaldatud pliidi alla, siis veenduge, et kõik põletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid isepuhastusrežiimi ajal välja lülitatud.
Optimaalse puhastustulemuse saavutamiseks eemaldage enne pürolüüsifunktsiooni kasutamist õõnsuse sisemusest ülejäägid ja puhastage siseukse klaas.
Kasutage Pyro-funktsiooni ainult siis, kui ahi on väga must või eritab küpsetamise ajal halba lõhna.

Liikuge erifunktsioonide juurde ja keerake nuppu, et valida menüüst , seejärel vajutage kinnitamiseks elementi .

Vajutage puhastustsükli kohe käivitamiseks ▷ või keerake nuppu, et valida lühem tsükkel (ECO).

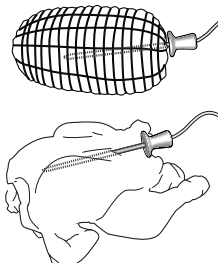
Vajutage elementi ▷ puhastustsükli viivitamatuks käivitamiseks või elementi viivitusega lõpuaja/ käivituse seadistamiseks.

Ahjus käivitub puhastustsükkel ja uks lukustub automaatselt.
Pürolüüspuhastuse ajal ei saa ahju ust avada: Uks jääb lukku, kuni temperatuur on langenud ohutule tasemele. Pärast Pyro tsükli kasutamist õhutage ruumi.

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 liha ja 6th Sense maksiküpsetus).



Suurepäraste valmistamistulemuste saavutamiseks on väga oluline sond õigesti oma kohale asetada. Sisestage sond täielikult liha kõige liharikkamasse osasse, vältides konte ja rasvaseid osi.
Linnuliha puhul tuleb sond sisestada külgsuunaliselt rinnakuosa keskel, jälgides, et sondi ots ei satuks tühja kohta. Väga ebaregulaarse paksusega liha puhul kontrollige enne ahjust võtmist, kas liha on korralikult valminud. Ühendage termomeetri ots ahju parempoolses siseseinas asuvasse avasse. Kui lihatermomeeter on ahjus ühendatud, kõlab 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 sihttemperatuurini, küpsetustsükkel peatub ja näidikul kuvatakse tekst END. Küpsetustsükli uuesti käivitamiseks, kui kuvatakse tekst End, saab nuppu pöörates seada lihatermomeetri sihttemperatuuri, nagu kirjeldatud eespool. Kinnitamiseks ja küpsetustsükli uuesti käivitamiseks vajutage vastavalt 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 uuesti 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 tasemed. Küpsetusaeg algab hetkest, mil toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka püreksklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

## ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

Kasutades sundõhu funktsiooni, saate küpsetada korraga erinevaid samal temperatuuril valmistatavaid roogasid (näiteks kala ja köögiviljad), paigutades toidud erinevatele ahjutasanditele. Võtke lühema küpsetusajaga road ahjust välja varem ja jätke pikemat küpsemist vajavad toidud kauemaks ahju.

## LIHA

Kasutage liha küpsetamiseks sobiva suurusega mis tahes tüüpi ahjuplaate või pyrex-nõusid. Praetükkide küpsetamisel on soovitav 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 vältimiseks tõstke rest madalamale, et liha asuks grillelemendist kaugemal. Pöörake lihal 2/3 küpsetusaja möödumisel teine külg. Olge ukse avamisel ettevaatlik, kuna aru väljub ahjust.

Lihaleeme kogumiseks on soovitatav panna otse resti alla, millele toit on asetatud, nõrgumispann, kuhu on valatud umbes pool liitrit vett. Vajaduse korral lisage vett ka küpsetamise ajal.

## MAGUSTOIDUD

Kasutage õrnade magustoitude küpsetamiseks tavapärast küpsetamist ühel ahjutasandil.

Kasutage tumedaid metallist koogivorme ja pange need alati ahjuga kaasasolevale restile. Et küpsetada korraga mitmel ahjutasandil, tuleb valida õhu sundringluse funktsioon ja paigutada küpsetusvormid eri ahjutasanditele vaheldumisi, et kuum õhk pääseks ahjus vabalt ringlema.

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

Mittenakkuvate vormide kasutamisel ärge määrige rasvainega vormi servi, sest siis võib kook kerkida äärtest ebaühtlaselt.

Kui toit küpsetamisel paisub, kasutage järgmisel korral madalamat temperatuuri ja kaaluge võimalust vähendada lisatud vedeliku kogust või segada segu õrnemalt.
Niiske sisu või kattega kookide puhul (nt juustukook või puuviljapirukad) kasutage Konvektsioonküpsetuse funktsiooni. Juhul kui koogi põhi jääb nätskeks, tõstke vorm madalamale ahjutasandile ja puistake koogi põhjale enne täidise lisamist leiva- või biskviidipuru.

## PITSA

Määrige küpsetusplaati, nii saate krõbeda põhjaga pitsa. Kui 2/3 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) võrreldes umbes ühe kolmandiku võrra. Pitsataigna kerkimisaeg on umbes tund 1 kg taigna kohta.

# KÜPSETUSTABEL

| RETSEPT | FUNKT-SIOON | EELKUUMU-TUS | 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 |
| **Sügavkülmutatud pitsa** | | - | 250 | 10–20 | 2 |
| | | Jah | 250 | 10–20 | 4 1 |
| **Pikantsed saiakesed** (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 | FUNKT-SIOON | EELKUUMU-TUS | TEMPERATUUR (°C) | KÜPSETUSAEG (min) | TASE JA TARVIKUD |
|---|---|---|---|---|---|
| **Lambaliha/vasikaliha/loomaliha/ sealiha** 1 kg | | - | 190–200 | 60–90 | 3 |
| **Seapraad krõbeda kamaraga** 2 kg | XL | - | 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 (keskmine) | 20 - 30*** | 4 3 |
| **Vorstid/kebab/ribi/kotletid** | | - | 2–3 (keskmine – kõrge) | 15 - 30*** | 5 4 |
| **Röstitud kana** 1-1,3 kg | | - | 2 (keskmine) | 55 - 70** | 2 1 |
| **Poolküps loomalihapraad 1 kg** | | - | 2 (keskmine) | 35 - 50** | 3 |
| **Talle koot / jalg** | | - | 2 (keskmine) | 60 - 90** | 3 |
| **Ahjukartulid** | | - | 2 (keskmine) | 35 - 55** | 3 |
| **Köögiviljagratään** | | - | 3 (kõrge) | 10 - 25 | 3 |
| **Terve söögikord: Puuviljakook** (tase 5) **/ lasanje** (tase 3) **/ liha** (tase 1) | | Jah | 190 | 40–120* | 5 3 1 |
| **Lasanje ja liha** | | Jah | 200 | 50 - 120* | 4 1 |
| **Liha ja kartulid** | | Jah | 200 | 45 - 120* | 4 1 |
| **Kala ja köögivili** | | Jah | 180 | 30–50 | 4 1 |
| **Täidetud praad** | e | - | 200 | 80–120* | 3 |
| **Lihalõigud** (küülik, kana, lammas) | e | - | 200 | 50 - 120* | 3 |

* Arvestuslik ajakulu. toidu võib vastavalt isiklikule maitse-eelistusele ahjust välja võtta erineval ajal.
** Vajadusel pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.
*** Keerake toitu poole küpsetusaja möödudes.

Pange tähele! 6th Sense küpsetite funktsioon Pastry Cakes kasutab ainult ülemisi ja alumisi küttekehi, ilma õhu sundringluseta. See ei vaja eelkuumutust.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FUNKTSIOONID | Tavapärane küpsetamine | Grill | Turbo Grill | Sundõhk | Konvektsioonküpsetus | Säästlik sundõhk |
| AUTOMAAT-FUNKTSIOONID | Vormiroog | Liha | Suur küpsetamine | Sai | Pitsa | Koogid ja magustoidud |
| TARVIKUD | Rest | Ahjuplaat või koogivorm restil | Nõrgumispann/ küpsetusplaat või ahjuplaat restil | Nõrgumispann / küpsetusplaat | Nõrgumispann 500 ml veega | |

# SEADME HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

**Enne hooldamist või puhastamist veenduge, et ahi on maha jahtunud.**

**Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.**

**Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.**

**Kandke kaitsekindaid.**

**Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.**

## VÄLISPIND

• Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui see on väga must, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.
• Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid! Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

## SISEPIND

• Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda ja seejärel puhastage (soovitatavalt 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.
• Kui seadme sisepindadel leidub raskestieemaldatavat mustust, soovitame parima tulemuse jaoks kasutada automaatpuhastusfunktsiooni.
• Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

## TARVIKUD

Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või svammiga.

## LAMBIPIRNI VAHETAMINE

**1.** Eemaldage ahi vooluvõrgust.

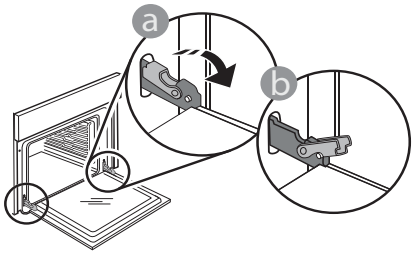
**2.** Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.

**3.** Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

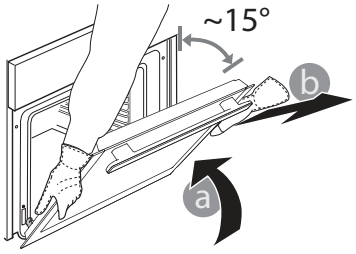
Pange tähele! Kasutage ainult 20–40 W/230 ~ V tüüp G9, T300°C halogeenlampe. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses.
- Kui paigaldate halogeenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.
Tootes on kasutusel energiaklassi G valgusallikas.

## UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

**1.** Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.
**2.** Sulgege uks nii põhjalikult kui võimalik.
Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

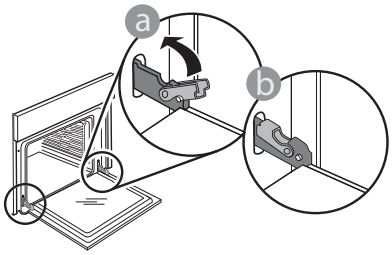



Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

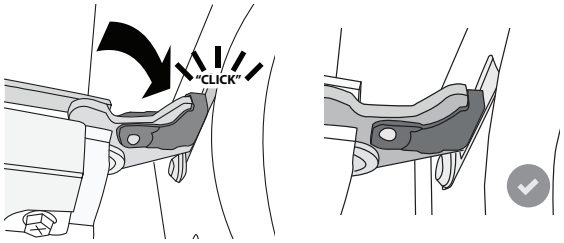



**3.** Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pessa.

**4.** Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi. Veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.




Nihutage õrnalt, et veenduda, et fiksaatorid on õiges asendis.




**5.** Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid. Kui uks ei liigu korralikult, võib see viga saada.

# RIKKEOTSING

| Probleem | Võimalik põhjus | Lahendus |
|---|---|---|
| Ahi ei tööta. | Voolukatkestus.<br>Vooluvõrgust lahti ühendatud. | Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud.<br>Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib. |
| Uks ei avane. | Ukse luku viga.<br>Puhastusprotsess pooleli. | Lülitage seade välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib. Oodake, kuni funktsioon lõpeb ja ahi maha jahtub. |
| Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht. | Tarkvara viga. | Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F-tähele järgnev number. |

## TOOTE KIRJELDUS

www Selle seadme infolehe koos energiaandmetega saab alla laadida Whirlpooli veebilehelt **docs.whirlpool.eu**

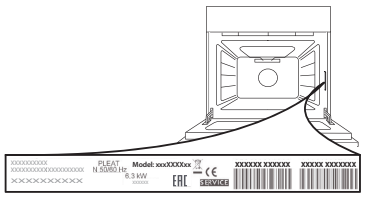
## KUST SAADA KASUTUS- JA HOOLDUSJUHEND

> 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 garantiijuhendist. Kui võtate ühendust teenindusega, palun öelge oma toote andmeplaadil olevad koodid.



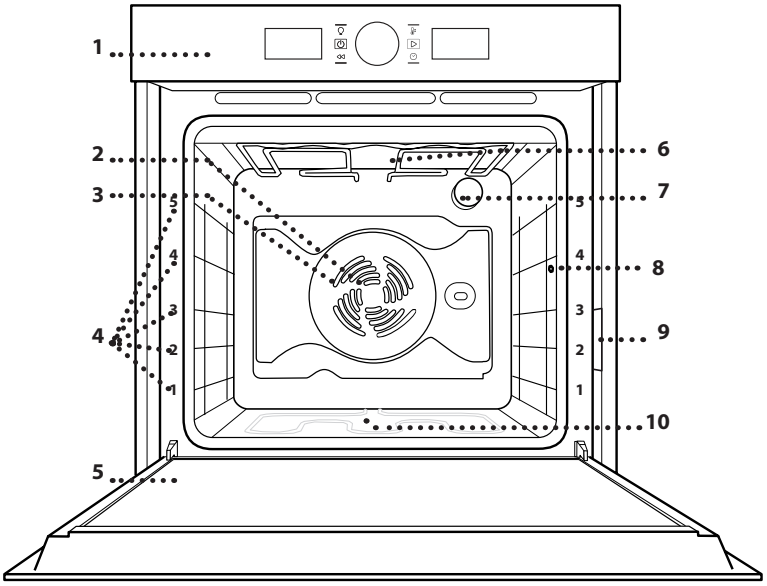
# VODIČ ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU

**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI WHIRLPOOL PROIZVODA**
Kako biste dobili potpuniju pomoć i podršku, svoj proizvod registrirajte na **www.whirlpool.eu/register**

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.

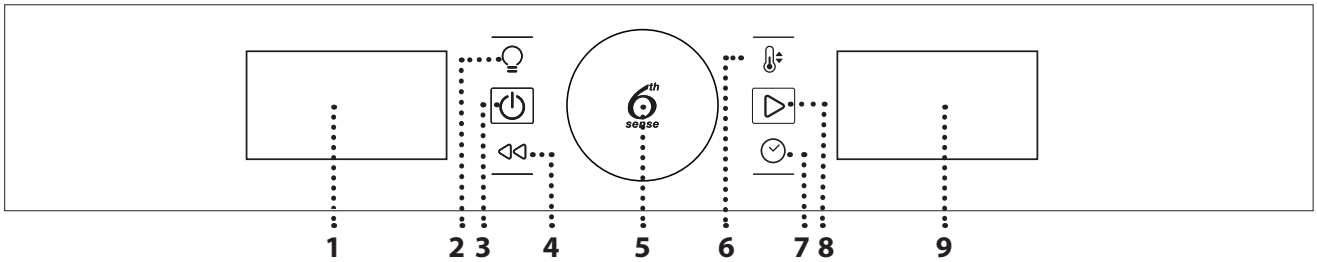
**Prije upotrebe uređaja pažljivo pročitajte vodič za zdravlje i sigurnost.**

## 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.

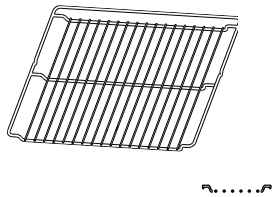
**7. VRIJEME**
Za namještanje ili promjenu vremena i podešavanje vremena kuhanja.

**8. POKRETANJE**
Za pokretanje funkcija i potvrdu postavki.

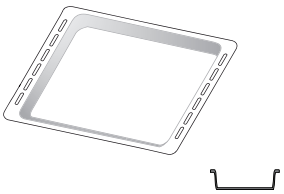
**9. DESNI ZASLON**

# DODATNI PRIBOR

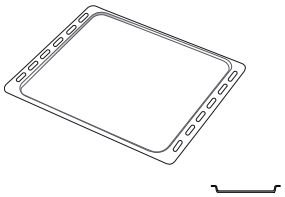
**REŠETKA**



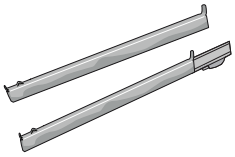
**PLITICA ZA SAKUPLJANJE SOKOVA**



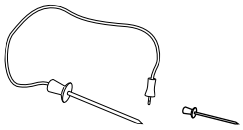
**PLITICA ZA PEČENJE**



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



**SONDA ZA MESO**
(SAMO NA NEKIM MODELIMA)

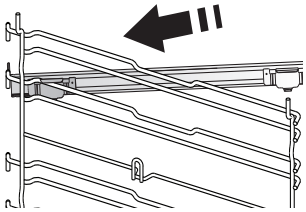


Broj komada dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu.
Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

**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.

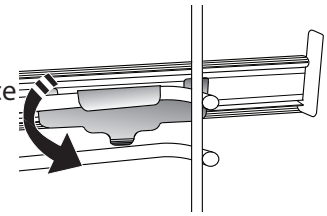
Ostala dodatna oprema kao što je posuda za prikupljanje sokova i lima za pečenje, postavlja se vodoravno, na isti način kao i rešetka.

**POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA** (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)
Uklonite vodilice rešetki iz pećnice i uklonite zaštitnu plastiku s kliznih vodilica.



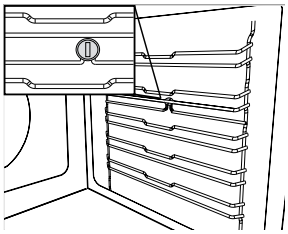
Pričvrstite gornju kopču vodilice na vodilicu rešetke i do kraja je klizno pomaknite. Donju kopču spustite u položaj.

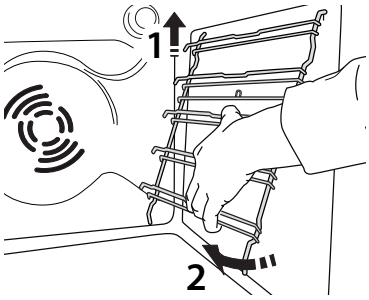
Vodilicu učvrstite tako da čvrsto pritisnete donji dio kopče na vodilicu rešetke. Provjerite mogu li se vodilice slobodno pomicati. Ove korake ponovite na drugoj vodilici rešetke na istoj razini.

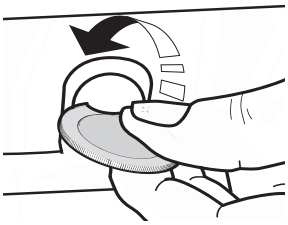


Napominjemo: Klizne vodilice mogu se postaviti na bilo kojoj razini.

**SKIDANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI**
Pogledajte slike za skidanje bočnih nosača i (ako je uređaj opremljen) matica unutrašnjosti koji istu podržavaju.





**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**
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.

**TIJESTO 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 spriječeno je blagim, intervalnim kruženjem zraka. Kada se upotrebljava funkcija EKO, svjetlo ostaje isključeno tijekom kuhanja. Kako biste upotrebljavali ciklus EKO, a tako i optimizirali potrošnju energije, vrata ne smijete otvarati sve dok jelo nije gotovo.

**ODRŽAVANJE TOPLINE**
Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom.

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

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

* 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 ćete postaviti vrijeme kada prvi put uključujete pećnicu.

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

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

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

Vrijeme ćete možda trebati ponovno namjestiti nakon duljih nestanaka struje.

## 2. POSTAVKE

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

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

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

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

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

## 3. .ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

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

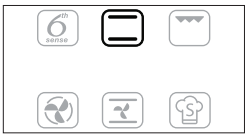
Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite pribor koji se nalazi u pećnici.
Pećnicu zagrijavajte na 200 °C otprilike sat vremena, po mogućnosti koristeći funkciju kruženja zraka (npr. „Termo ventilacija“ ili „Konvekcijsko pečenje“).
Slijedite upute za ispravno postavljanje funkcije.

Napominjemo: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

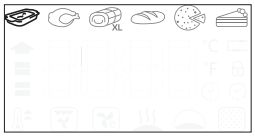
# SVAKODNEVNA UPORABA

## 1. ODABERITE FUNKCIJU

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



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



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

## 2. POSTAVLJANJE FUNKCIJE

Nakon odabira željene funkcije možete promijeniti njezine postavke.
Na zaslonu će se prikazati postavke koje možete redom mijenjati.

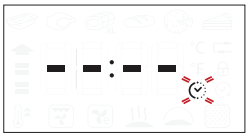
TEMPERATURA/RAZINA ROŠTILJA

Kada ikona °C/°F treperi na zaslonu okrenite gumb za promjenu vrijednosti i pritisnite za potvrdu te nastavite s promjenom sljedećih postavki (ako je moguće).
Istovremeno možete postaviti i razinu roštilja (3 = visoka, 2 =

srednja, 1 = niska).

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

TRAJANJE




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

Ne morate postavljati vrijeme kuhanja ako želite ručno upravljati kuhanjem: Pritisnite za potvrdu i pokretanje funkcije.
U tom slučaju ne možete postaviti vrijeme završetka kuhanja programirajući odgodu pokretanja.

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

POSTAVLJANJE VREMENA ZAVRŠETKA KUHANJA/ ODGODE POKRETANJA
U brojnim funkcijama nakon postavljanja vremena kuhanja možete odgoditi pokretanje funkcije tako da programirate vrijeme završetka.
Kada promijenite vrijeme završetka na zaslonu će se prikazati očekivano vrijeme završetka funkcije dok ikona treperi.

Prema potrebi okrenite gumb za postavljanje vremena završetka kuhanja, zatim pritisnite za potvrdu i pokrenite funkciju.
Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: funkcija se automatski uključuje nakon isteka izračunatog vremena kako bi kuhanje završilo u vrijeme koje ste postavili.

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

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

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

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

## 3. UKLJUČITE FUNKCIJU

Nakon primjene svih potrebnih postavki pritisnite za uključivanje funkcije.

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

## 4. ZAGRIJAVANJE

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

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

Temperaturu koju želite doseći uvijek možete promijeniti pomoću gumba.

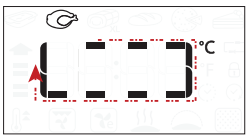
## 5. ZAVRŠETAK KUHANJA

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

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

## . FUNKCIJE 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 „zmije“ sve dok se ne dosegne postavljena temperatura.




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

## . POSEBNE FUNKCIJE

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 Pyro. 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.
Funkciju Pyro primjenjujte samo ako je uređaj jako prljav ili stvara neugodne mirise prilikom kuhanja.

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

Pritisnite za trenutačno pokretanje ciklusa čišćenja ili okrenite gumb kako biste odabrali kraći ciklus (ECO).

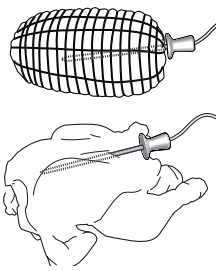
Pritisnite kako biste odmah pokrenuli ciklus čišćenja ili pritisnite za postavljanje vremena završetka/odgode pokretanja.

Pećnica će pokrenuti ciklus čišćenja i vrata će se automatski zaključati.
Vrata pećnice ne mogu se otvoriti dok je pirolitičko čišćenje u tijeku: ostat će zaključana sve dok se temperatura u pećnici ne vrati na prihvatljivu razinu. prostoriju prozračujte tijekom i nakon rada ciklusa Pyro.

Napominjemo: Trajanje i temperatura ciklusa čišćenja ne mogu se postaviti.

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

Isporučena sonda za meso omogućuje mjerenje točne temperature unutar jela tijekom kuhanja.
Upotreba sonde za meso dozvoljena je samo za određene funkcije kuhanja (Konvencionalno, Termo ventilacija, Konvencionalno pečenje, Turbo roštilj, Meso 6th Sense i Maksi kuhanje 6th Sense).



Vrlo je važno pravilno postaviti sondu kako bi se postigli savršeni rezultati kuhanja. Umetnite sondu do kraja u najmesnatiji dio, izbjegavajući kosti i masne dijelove.
Ako je riječ o peradi, sondu bi trebalo umetnuti postrance u sredinu prsa, pazeći da vrh ne dospije u šuplji dio.
U slučaju da je riječ o mesu izrazito nejednolike debljine, provjerite je li dovoljno pečeno prije vađenja iz pećnice. Priključite kraj sonde u otvor koji se nalazi na desnoj stijenci unutrašnjosti pećnice. Kada se sonda za meso priključi u unutrašnjost pećnice oglašava se zvučni signal i na zaslonu se prikazuje ikona i ciljana temperatura.

Ako se sonda za meso uključi tijekom odabira funkcije, prikaz zaslona prebacuje se na zadanu ciljanu temperaturu sonde za meso.
Pritisnite za pokretanje postavki. Okrenite gumb za postavljanje 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 „End“ 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 spriječili da meso izvana izgori, spustite rešetku u niži položaj, tako da jelo bude dalje od roštilja. Okrenite meso kad isteknu dvije trećine vremena kuhanja. Pazite prilikom otvaranja vrata zbog izlaza pare.

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

**DESERTI**
Osjetljive deserte pecite sa statičkom funkcijom na samo jednoj razini.

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

Kako biste provjerili je li kolač pečen, probodite ga drvenom 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 mozzarelle kad isteknu dvije trećine vremena kuhanja.

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

# TABLICA PEČENJA

| RECEPT | FUNKCIJA | ZAGRIJAV. | TEMPERATURA (°C) | VRIJEME PEČENJA (min) | RAZINA I DODATNI PRIBOR |
|---|---|---|---|---|---|
| **Kolači od dizanog tijesta/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 tijestom, 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 tijesta** | | 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 |
| **Svinjsko pečenje s hrskavom kožicom** 2 kg | XL | – | 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** | e | – | 200 | 80 – 120* | 3 |
| **Mesni odresci** (zec, piletina, janjetina) | e | – | 200 | 50 – 120* | 3 |

* Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama.
** Okrenite hranu na dvije trećine pečenja (po potrebi).
*** Okrenite hranu na polovici pečenja

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

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

# ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

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

**Nemojte 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 spužvom.
• Ako na unutarnjim površinama ima tvrdokorne prljavštine, za optimalne rezultate čišćenja preporučujemo pokretanje funkcije automatskog čišćenja.
• Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice mogu se izvaditi.

## DODATNI PRIBOR

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

## ZAMJENA ŽARULJE

**1.** Iskopčajte pećnicu iz struje.

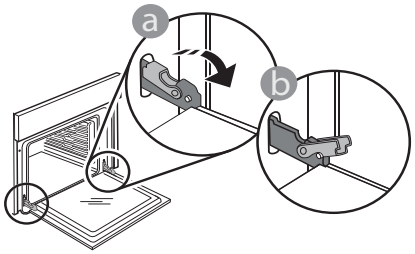
**2.** Odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo.

**3.** Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

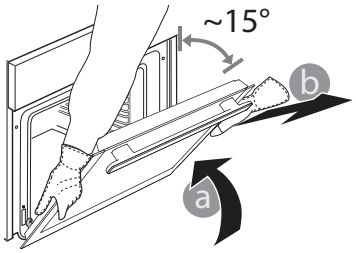
Napominjemo: Upotrebljavajte samo halogene žarulje 20 – 40 W/230 ~ V tipa G9, T300°C. Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244/2009). Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu.
– Ako upotrebljavate halogene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

## 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

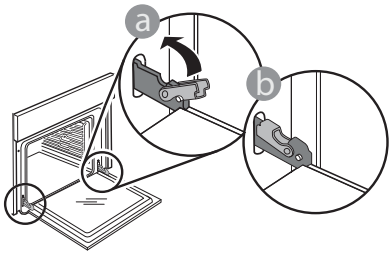



zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

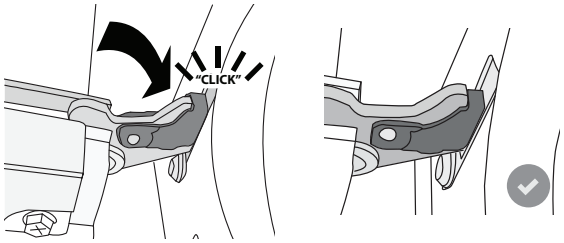



**3.** Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

**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.<br>Došlo je do isključenja iz mreže. | Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju.<br>Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje. |
| Vrata se ne otvaraju. | Pogreška s bravom vrata.<br>Ciklus čišćenja u tijeku. | Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.<br>Pričekajte da funkcija završi i da se pećnica ohladi. |
| 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“. |

## OBRAZAC PROIZVODA

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

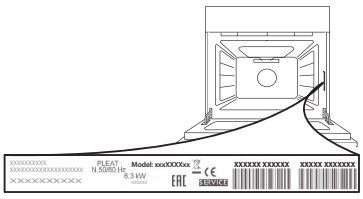
## NAČIN DOBIVANJA VODIČA ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE

> www 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.



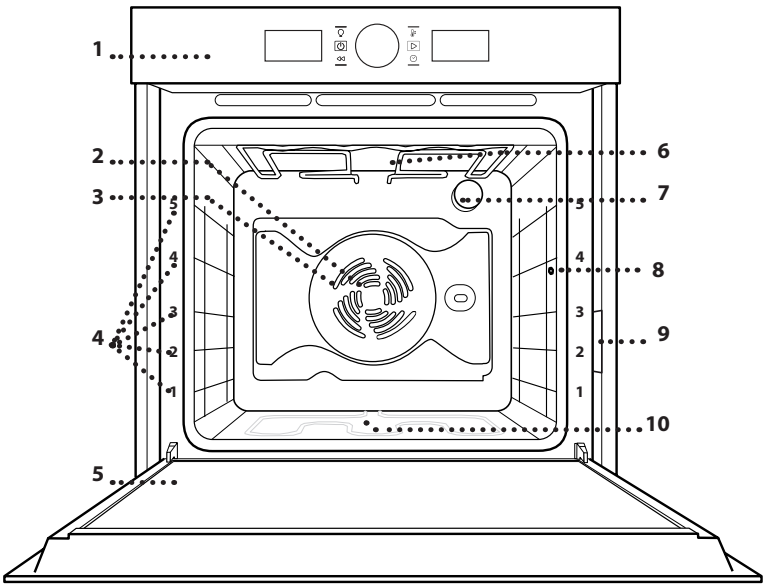
# MINDENNAPI HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTOTTA!**
A teljes körű támogatás és szolgáltatás érdekében regisztrálja készülékét a **www.whirlpool.eu/register** oldalon!

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

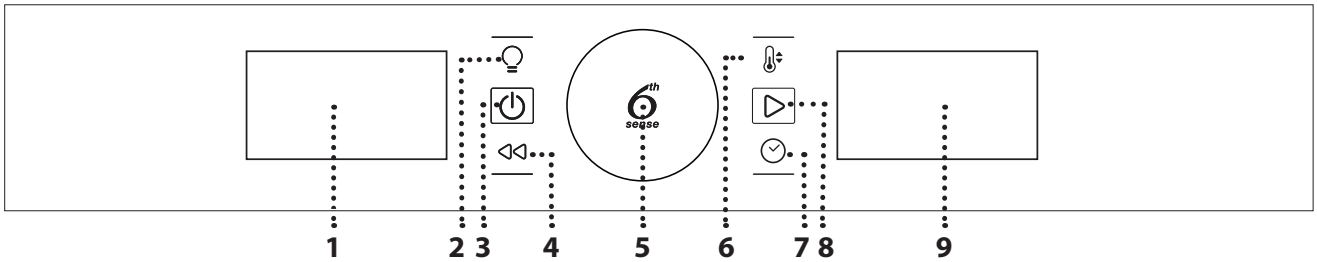
**A készülék használata előtt gondosan olvassa el az Egészségvédelmi és biztonsági útmutatót.**

## TERMÉKLEÍRÁS




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

### KEZELŐPANEL




**1. BAL OLDALI KIJELZŐ**

**2. VILÁGÍTÁS**
A lámpa ki-be kapcsolása.

**3. BE/KI**
A sütő be- és kikapcsolása vagy aktív funkciók leállítása.

**4. VISSZA**
Visszatérés az előző beállítások menübe.

**5. TEKERŐGOMB / 6TH SENSE GOMB**
A kapcsoló elforgatásával navigálhat az egyes funkciók között, és ezzel állíthatja be az összes sütési paramétert. A megnyomásával kiválaszthatja, beállíthatja és megerősítheti a funkciókat vagy paramétereket, valamint elindíthatja a sütési programot.

**6. HŐMÉRSÉKLET**
A hőmérséklet beállítása.

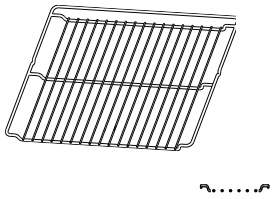
**7. IDŐ**
Az idő beállítása vagy módosítása és a sütési idő módosítása.

**8. INDÍTÁS**
Funkciók indítása és beállítások jóváhagyása.

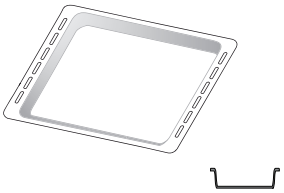
**9. JOBB OLDALI KIJELZŐ**

# TARTOZÉKOK

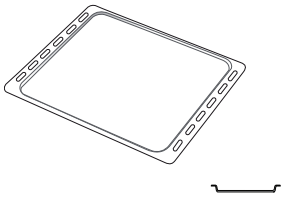
**SÜTŐRÁCS**



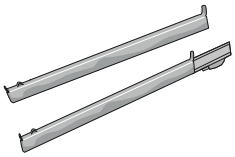
**ZSÍRFOGÓ TÁLCA**



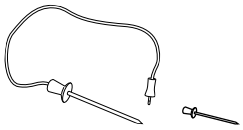
**SÜTEMÉNYES TEPSI**



**KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK** (CSAK EGYES MODELLEKNÉL)



**HÚSSZONDA**
(CSAK EGYES MODELLEKNÉL)

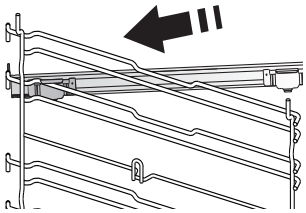


A tartozékok száma a megvásárolt modelltől függően változhat. A készülékhez ingyenesen nem járó egyéb tartozékok a vevőszolgálatnál külön is megvásárolhatók.

**A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE**
Tegye be a sütőrácsot vízszintesen a polcvezető sínek mentén, és ügyeljen rá, hogy a rács felfelé hajló vége valóban felfelé álljon.

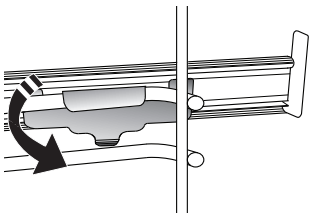
Az egyéb tartozékokat, mint például a cseppfelfogó tálcát és a süteményes tepsit, ugyanúgy vízszintesen kell behelyezni, mint a sütőrácsot.

**A KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE** (HA VANNAK)
Távolítsa el a polcvezető síneket a sütőből, és távolítsa el a védő műanyagot a kihúzható tartósínekről.



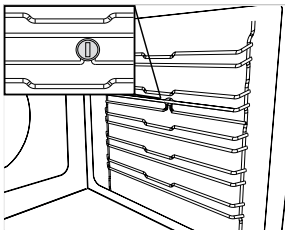
Rögzítse a tartósín felső kapcsát a polcvezető sínhez, majd csúsztassa végig annak mentén ütközésig. Engedje le a helyére a másik kapcsot.

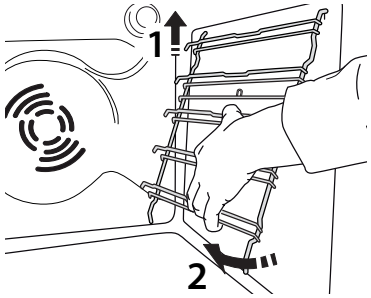
A polcvezető sín rögzítéséhez erőteljesen nyomja neki a kapocs alját a polcvezető sínnek. Győződjön meg arról, hogy a tartósínek szabadon tudnak mozogni. Ismételje meg ezeket a lépéseket az azonos szinten lévő másik polcvezető sínnel is.

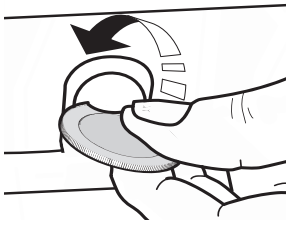


Ne feledje: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

**A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE**
A képek alapján vegye ki az oldalsó rácsokat és (ha vannak) az azokat tartó anyacsavarokat.





**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 szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

### HŐLÉGBEFÚVÁS
Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval elkerülhető, hogy különböző ételek egyszerre történő sütésekor azok átvegyék egymás szagát.

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

## 6TH SENSE FUNKCIÓK

### EGYTÁLÉTELEK
Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a tésztaételek elkészítéséhez optimális hőmérséklet és sütési mód.

### HÚS
Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a hús elkészítéséhez optimális hőmérséklet és sütési mód. A funkció időnként elindítja a ventilátort alacsony fordulatszámon, így az étel nem szárad ki túlzottan.

### XXL MÉRETŰ HÚSOK
Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési üzemmódot és hőmérsékletet nagy (2,5 kg-nál nehezebb) egybesült húsok sütéséhez. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon pirulni. A túlzott kiszáradás megelőzése érdekében érdemes néha meglocsolni a húst.

### KENYÉR
Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a különböző kenyértípusok elkészítéséhez optimális hőmérséklet és sütési mód.

### PIZZA
Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a pizza elkészítéséhez optimális hőmérséklet és sütési mód.

### TORTÁK
Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható bármilyen fajta sütemény elkészítéséhez optimális hőmérséklet és sütési mód.

## SPECIÁLIS FUNKCIÓK

### GYORS ELŐMELEGÍTÉS
A sütő gyors előmelegítése. Az előmelegítés végeztével a sütő automatikusan kiválasztja az „Alsó és felső sütés” funkciót. Étel behelyezése előtt várja meg az előmelegítés végét.

### TURBOGRILL
Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Cseppfelfogó tálca használatát ajánljuk a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet. Ehhez a funkcióhoz használható a forgónyárs (ha van).

### ECO HŐLÉGBEFÚVÁS*
Töltött sültek és húsfilék egy szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefúvás megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását. Az ECO funkció használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt. Az energiahatékony ECO ciklus használata alatt a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.

### MELEGEN TARTÁS
A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.

### KELESZTÉS
Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés sikere érdekében ne aktiválja ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró.

### AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS – PIROLITIKUS TISZTÍTÁS
A sütés közbeni kifröccsenések eltávolítása nagyon magas hőmérsékletű ciklus használatával. Kétféle öntisztítási ciklus közül lehet választani: teljes ciklus (PYRO) és egy rövidebb ciklus (ECO). Azt javasoljuk, hogy rendszeres időközönként a gyorsabb ciklust használja, míg a teljes ciklust csak akkor, ha a sütő nagyon elszennyeződött.

* A funkció referenciaként szolgál az energiahatékonysági nyilatkozathoz a 65/2014/EU szabályozásnak megfelelően.

# A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA

## 1. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a pontos időt.

A kijelzőn villogni kezd az órát jelző két számjegy: Az óra beállításához forgassa el a beállítógombot, majd hagyja jóvá az gombbal.

A kijelzőn villogni kezd a percet jelző két számjegy. A perc beállításához forgassa el a beállítógombot, majd hagyja jóvá az gombbal.

Ne feledje: Később is bármikor átállíthatja az időt, ha a kikapcsolt sütőn legalább egy másodpercig nyomva tartja a gombot, majd megismétli a fenti lépéseket.

Hosszabb áramkimaradások után valószínűleg újra be kell majd állítania az időt.

## 2. BEÁLLÍTÁSOK

Ha szükséges, megváltoztathatja a súly és a hőmérséklet (°C) mértékegységét és az áramerősséget (16 A).

A kikapcsolt sütőn tartsa nyomva a gombot legalább 5 másodpercig.

A beállítógombbal válassza ki a mértékegységet, majd hagyja jóvá az gombbal.

A beállítógombbal válassza ki az áramerősséget, majd hagyja jóvá az gombbal.

Ne feledje: A sütő úgy van beprogramozva, hogy annyi elektromos áramot fogyasszon, amennyi kompatibilis a 3 kW-nál (16 A) nagyobb besorolású lakossági áramhálózattal: Ha az Ön háztartásában kisebb a teljesítmény, az értéket csökkenteni kell (13 A).

## 3. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális.
Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében.

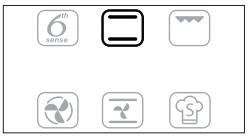
Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből.
Melegítse fel a sütőt nagyjából egy órán keresztül 200 °C-ra, lehetőleg egy légkeveréses funkció (pl. „Hőlégbefúvás” vagy „Légkeveréses sütés”) használatával.
Kövesse a funkció megfelelő beállításához szükséges utasításokat.

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

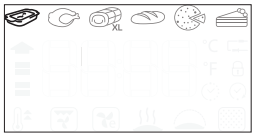
# MINDENNAPI HASZNÁLAT

## 1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

A sütőn kikapcsolt állapotban csak a pontos idő látszik. Tartsa nyomva a gombot a sütő bekapcsolásához. A beállítógombbal léptethet a bal oldali kijelzőn megjelenő, elérhető főbb funkciók között. Válasszon ki egyet, és nyomja meg az gombot.



Részfunkciók (ahol vannak) kiválasztásához először válasszon egy főbb funkciót, majd nyomja meg az gombot a jóváhagyáshoz és a funkció menüjébe való belépéshez.



A beállítógombbal léptethet a jobb oldali kijelzőn megjelenő, elérhető részfunkciók között. Válasszon ki egyet, és nyomja meg az gombot.

## 2. FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

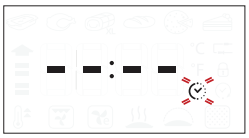
A kívánt funkció kiválasztása után Ön megváltoztathatja a funkció beállításait.
A kijelzőn egymás után megjelennek a módosítható beállítások.

HŐMÉRSÉKLET/GRILLFOKOZAT

Amikor a kijelzőn villog a °C/°F ikon, a beállítógombbal megváltoztathatja az 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 feledje: A funkció indítása után is módosíthatja a hőmérsékletet vagy a grillezési szintet a gombbal vagy közvetlenül a beállítógombbal.

IDŐTARTAM




Amikor a kijelzőn a ikon villog, a beállítógombbal állítsa be a sütés kívánt időtartamát, majd nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz.

Ha felügyelni kívánja a sütést, nem kell beállítania a sütési időtartamot: Nyomja meg a kapcsolót a jóváhagyáshoz és a funkció indításához.
Ebben az esetben nem állítható be a sütés befejezési időpontja, azaz a késleltetett indítás.

Ne feledje: A beállított sütési idő módosítható a sütés közben a gombbal: Az óra beállításához forgassa el a beállítógombot, majd hagyja jóvá az gombbal.

A SÜTÉS BEFEJEZÉSI IDŐPONTJÁNAK BEÁLLÍTÁSA/ KÉSLELTETETT INDÍTÁS
Miután beállította a sütési időt, számos funkciónál használható a késleltetett indítás úgy, hogy megadja a befejezési időt.
Ahol a befejezési idő módosítható, a kijelzőn megjelenik a sütés befejezésének várható időpontja, miközben az ikon villog.

Szükség esetén forgassa el a beállítógombot a sütési idő kívánt végének beállításához, majd nyomja meg az gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához.
Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A funkció automatikusan bekapcsol, amikor letelik a sütés elkészültéhez megadott időpont alapján kiszámított időtartam.

Ne feledje: Ha a sütéshez késleltetett indítást állít be, az előmelegítés nem elérhető. A sütő a szükséges hőmérsékletet fokozatosan éri el, tehát a sütési idők kissé hosszabbak lesznek a sütési táblázatban megadott időtartamoknál.

Amíg várakozik, a beállítógombbal módosíthatja a sütési idő végének korábban megadott időpontját.

A vagy a gombbal módosíthatja a hőmérsékletet és a sütési idő beállításait. Az gombbal hagyja jóvá a változásokat.

Ne feledje: A késleltetett indítás funkció nem elérhető a Grillezés és Turbó Grillezés funkciókhoz.

## 3. A FUNKCIÓ AKTIVÁLÁSA
A kívánt beállítások alkalmazása után nyomja meg a gombot a funkció aktiválásához.

A gombot nyomva tartva bármikor megszakíthatja az éppen aktív funkciót.

## 4. ELŐMELEGÍTÉS
Bizonyos funkcióknál a sütő előmelegíthető: A funkció indításakor a kijelző jelzi, hogy az előmelegítés folyamatban van.

A fázis végeztével hangjelzés hallható, és a kijelzőn üzenet jelzi, hogy a sütő elérte a megadott hőmérsékletet.

Ekkor nyissa ki az ajtót, tegye az ételt a sütőbe, csukja be az ajtót, és indítsa el a sütést a gombbal.

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

Az ajtó kinyitásakor az előmelegítés leáll/szünetel.

A sütési időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz.

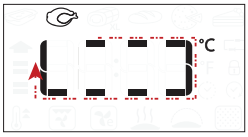
Az elérni kívánt hőmérséklet bármikor módosítható a beállítógombbal.

## 5. A SÜTÉS VÉGE
Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.

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

## . 6th SENSE FUNKCIÓK

HŐMÉRSÉKLET-VISSZAÁLLÍTÁS
Ha az ajtó kinyitása miatt sütési ciklus közben lecsökken a sütőtér hőmérséklete, ez a speciális funkció automatikusan aktiválódik, hogy visszaállítsa az eredeti hőmérsékletet.
A hőmérséklet-visszaállítás közben a kijelzőn a „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

AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS – PIROLITIKUS TISZTÍTÁS

**Ne érintse meg a sütőt a pirolitikus ciklus alatt. A pirolitikus ciklus működésének időtartama alatt és után (amíg a helyiség ki nem szellőzött) tartsa távol a gyerekeket és az állatokat a sütőtől.**

Távolítson el minden tartozékot a sütőből a Pirolitikus tisztítás funkció használata előtt (beleértve a polcvezető síneket is). Amennyiben a sütő valamilyen főzőlap alatt található, úgy ügyelni kell arra, hogy az automatikus tisztítási ciklus során az összes égőfej vagy elektromos főzőlap ki legyen kapcsolva. Az optimális tisztítási eredmény eléréséhez a pirolitikus tisztítás használata előtt távolítsa el a nagyobb maradványokat a sütőtérből, és tisztítsa meg az ajtó belső üvegét.

A Pirolitikus tisztítás funkciót csak akkor használja, ha a készülék nagymértékben elszennyeződött, vagy a sütés során rossz szagot áraszt.

Nyissa meg a speciális funkciókat, forgassa el a gombot, válassza ki a -t a menüből, majd nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz.

A gomb megnyomására azonnal elindul a tisztítási ciklus, míg a gomb elforgatásával a rövidebb ciklus (ECO) választható ki.

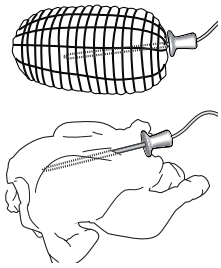
A gomb megnyomására azonnal elindul a tisztítási ciklus, míg az gomb megnyomásával beállítható a ciklus vége/a késleltetett indítás.

A sütő elindítja a tisztítási ciklust, és az ajtaja automatikusan bezáródik.
A sütő ajtaját nem lehet kinyitni, amíg a pirolitikus tisztítás folyamatban van. Mindaddig zárva marad, amíg a hőmérséklet vissza nem esik az elfogadható értékre. A pirolitikus ciklus működtetése alatt és után szellőztesse ki a helyiséget.

Ne feledje: A tisztítási ciklus hossza és hőmérséklete nem állítható be.

## . A HÚSSZONDA HASZNÁLATA (HA VAN)

A mellékelt hússzonda segítségével sütés közben is megmérheti a sütőben levő étel pontos belső hőmérsékletét.
A hússzonda csak néhány sütési funkciónál használható (Alsó és felső sütés, Hőlégbefúvás, Légkeveréses sütés, Turbo grill, 6th Sense Hús és 6th Sense Maxicooking).



A tökéletes ételkészítési eredmény elérése érdekében rendkívül fontos, hogy a szondát megfelelően helyezze el. A szondát teljes terjedelmében szúrja be a hús leghúsosabb részébe, elkerülve a csontokat és a zsíros részeket. Amennyiben szárnyast süt, a szondát oldalról szúrja be a mell közepébe, vigyázva arra, hogy a szonda hegye ne egy üreges részben álljon meg. Amennyiben a hús vastagsága nem egyenletes, ellenőrizze, hogy megfelelően megsült-e, mielőtt kiveszi a sütőből. A szonda végét a sütőtér jobb oldali falában található lyukhoz csatlakoztassa. A hússzonda sütőtérbe való behelyezését egy sípszó jelzi, és a kijelzőn megjelenik az ikon és a célhőmérséklet.

Ha a hússzondát egy funkció kiválasztása közben csatlakoztatja, a kijelző átvált az alapértelmezett hússzonda célhőmérsékletre. Nyomja meg a gombot a beállításokhoz. Forgassa el a beállítógombot a hússzonda célhőmérsékletének beállításához. Nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz.

Forgassa el a beállítógombot a sütőtér hőmérsékletének beállításához.
Nyomja meg a vagy a gombot a 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 mennyiségétől, 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 tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kőtálakat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

## KÜLÖNBÖZŐ ÉTELEK EGYSZERRE TÖRTÉNŐ SÜTÉSE

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

## HÚS

Használjon bármilyen tepsit vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb megoldás, ha egy kevés húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Ne feledje, hogy a fenti művelet során gőz keletkezik. Amikor a sült elkészült, hagyja állni a sütőben 10-15 percig, vagy fedje be alufóliával.

Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. A hús külsejének megégését megelőzendő, tegye alacsonyabbra a rácsot, így az étel távolabb lesz a grilltől. A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a húst. Óvatosan nyissa ki az ajtót, mert forró gőz csaphat ki.

A sütés közben keletkező szaft felfogásához javasoljuk, hogy töltsön fél liter vizet a zsírfogó tálcába, és helyezze azt közvetlenül az alá a rács alá, amelyen a hús található. Szükség szerint töltsön utána vizet.

## DESSZERTEK

Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával csak egy tartószinten.

Használjon sötét színű, fém tortaformákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egynél több szinten történő sütéshez válassza a hőlégbefúvás funkciót, és úgy rendezze el a sütőformákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.

Ha ellenőrizni szeretné, hogy egy sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. Ha a fogpiszkálón nem látható tészta, a sütemény elkészült.

Tapadásmentes tortaforma használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.

Ha a sütemény nagyon „feldagad” sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentse a folyadék mennyiségét és óvatosabban keverje össze a tésztát.
A lédús töltelékű vagy feltétű sütemények (pl. sajttorta, gyümölcsös pite) esetén használja a „Légkeveréses 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 tepsiket, hogy a pizzalap ropogós legyen. A sütési idő kétharmadánál szórja a mozzarellát a pizzára.

## KELESZTÉS

Mindig az a legjobb, ha egy nedves ruhával letakarja a tésztát, mielőtt a sütőbe helyezné. A tésztakelesztés időtartama ennek a funkciónak az alkalmazásával körülbelül az egyharmadával csökken a szobahőmérsékleten (20–25 °C) történő kelesztéssel összehasonlítva. A kelesztési idő 1 kg pizzatészta esetén körülbelül egy óra.

# FŐZÉSI TÁBLÁZAT

| RECEPT | FUNKCIÓ | ELŐMELEGÍ-TÉS | 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 | HŐMÉRSÉKLET (°C) | SÜTÉSI IDŐ (perc) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK |
|---|---|---|---|---|---|
| **Bárány / borjú / marha / sertés** 1 kg | | - | 190-200 | 60-90 | 3 |
| **Ropogós sertéssült** 2 kg | XL | - | 170 | 110-150 | 2 |
| **Csirke / nyúl / kacsa** 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 |
| **Bárányc omb/csülök** | | - | 2 (közepes) | 60-90** | 3 |
| **Pirított burgonya** | | - | 2 (közepes) | 35-55** | 3 |
| **Rakott zöldség** | | - | 3 (magas) | 10-25 | 3 |
| **Teljes fogás: Gyümölcstorta**(5. szint) **/ lasagne** (3. szint) **/ húsok** (1. szint) | | Igen | 190 | 40-120* | 5 3 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** | e | - | 200 | 80-120* | 3 |
| **Hússzeletek** (nyúl, csirke, bárány) | e | - | 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 | Alsó és felső sütés | Grillfűtőtest | Turbogrill | Hőlégbefúvás | Légkeveréses sütés | Eco hőlégbefúvás |
| AUTOMATA FUNKCIÓK | Egytálételek | Húsok | XXL méretű húsok | Kenyér | Pizza | Torták |
| TARTOZÉKOK | Rács | Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácson | Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácson | Zsírfogó tálca / Sütőtepsi | Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel | |

# KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

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

**Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.**

**Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású 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.
• Ha makacs szennyeződés van a belső felületeken, a tökéletes tisztítási eredmény érdekében az automatikus tisztítási funkciót javasoljuk.
• A könnyebb tisztítás érdekében a sütőajtó levehető.

## TARTOZÉKOK

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

## IZZÓCSERE

**1.** Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.

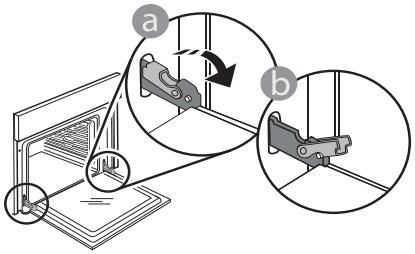
**2.** Csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára.

**3.** Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

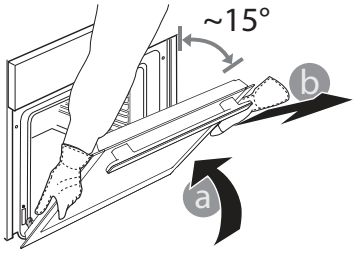
Ne feledje: Kizárólag vagy 20-40 W/230 ~ V, G9 típusú, T300 °C halogénizzókat használjon. A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet). Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól.
- Halogénizzó használatakor ne nyúljon hozzájuk csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.
A készülék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.

## AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

**1.** Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.
**2.** Csukja be az ajtót, amennyire tudja.
Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút.

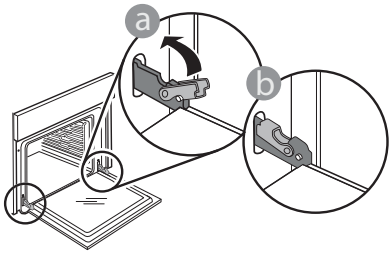



Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

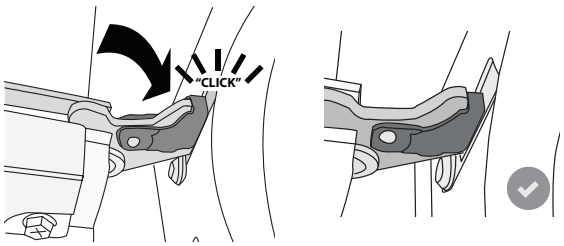



**3.** Helyezze vissza az ajtót azáltal, hogy a sütő felé mozgatja, illessze a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

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




Óvatos nyomással ellenőrizze, hogy a kallantyúk megfelelő helyzetben vannak-e.




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

# A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|---|---|---|
| A készülék nem működik. | Áramkimaradás.<br>Nincs csatlakoztatva a hálózathoz. | Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e.<br>Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma. |
| Az ajtó nem nyílik ki. | Meghibásodott az ajtó zárja.<br>Tisztítási ciklus van folyamatban. | Kapcsolja ki, majd kapcsolja be újra a sütőt, hogy lássa, fennáll-e még a hiba. Várja meg, amíg a funkció befejeződik, és a sütő lehűl. |
| 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. |

## TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ

www A készülék energiafogyasztási adatait tartalmazó termékspecifikáció a Whirlpool weboldaláról tölthető le: **docs.whirlpool.eu**.

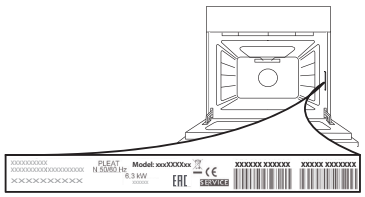
## A HASZNÁLATI ÉS KEZELÉSI ÚTMUTATÓ BESZERZÉSE

> www Töltse 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 vevőszolgálattal.

## A VEVŐSZOLGÁLAT ELÉRHETŐSÉGE

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



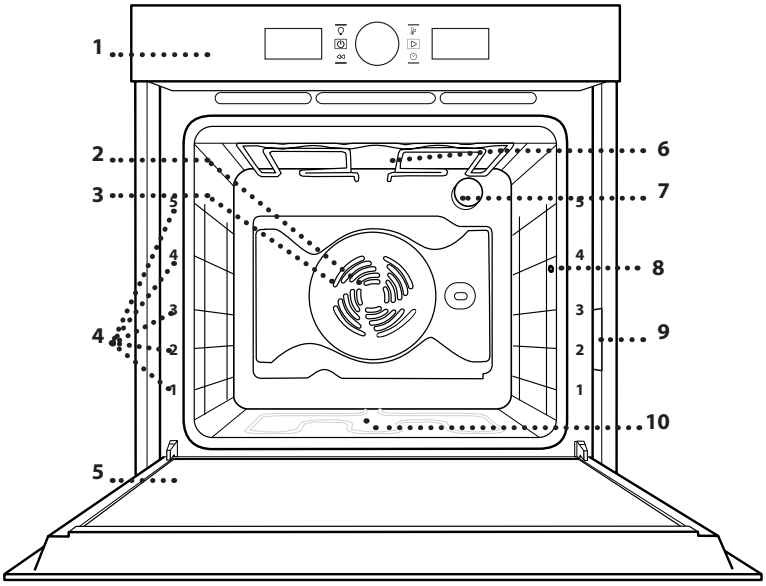
# KASDIENIO NAUDOJIMO
VADOVAS

**DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE WHIRLPOOL GAMINĮ**
Jei reikia išsamesnės informacijos ir pagalbos, užregistruokite savo gaminį svetainėje **www.whirlpool.eu/register**

Apsilankykite mūsų svetainėje adresu **docs.whirlpool.eu** ir, vykdydami šios brošiūros nugarėlėje pateiktus nurodymus, atsisiųskite naudojimo ir priežiūros vadovą.

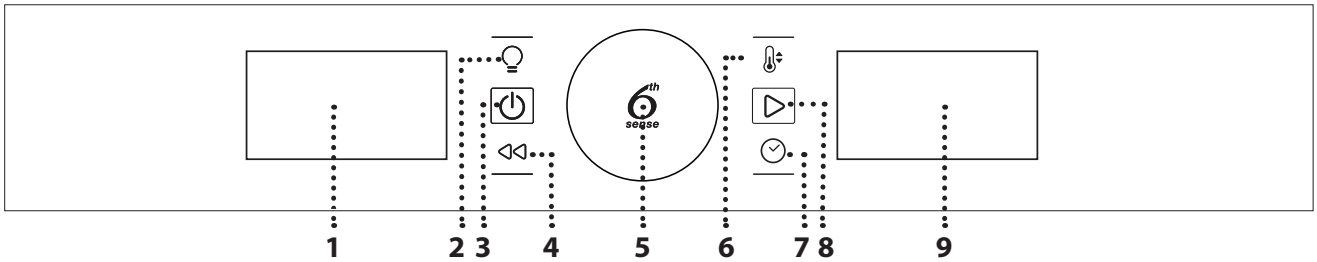
**Prieš naudodamiesi gaminiu, atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas**.

## 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. Lempa
8. Mėsos zondo įsmeigimo vieta (jei yra)
9. Duomenų lentelė (nenuimkite)
10. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

### VALDYMO SKYDELIS




**1. KAIRYSIS EKRANAS**

**2. LEMPUTĖ**
Įjungia išjungia lemputę.

**3. ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS**
Naudojama įjungti arba išjungti orkaitę ir sustabdyti funkciją.

**4. ATGAL**
Grįžimas į ankstesnį meniu konfigūruojant nustatymus.

**5. SUKAMA RANKENĖLĖ / „6TH SENSE“ MYGTUKAS**
Pasukite šią rankenėlę norėdami pereiti per funkcijas ir nustatyti visus gaminimo parametrus. Paspauskite ir pasirinkite, nustatykite, pasiekite ir patvirtinkite funkcijas arba parametrus, kad būtų pradėta gaminimo programa.

**6. TEMPERATŪRA**
Naudojama nustatyti temperatūrą.

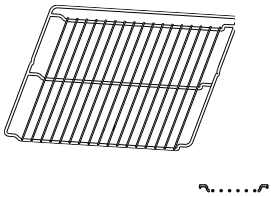
**7. LAIKAS**
Naudojama nustatyti ar keisti laiką ir reguliuoti gaminimo laiką.

**8. PALEIDIMAS**
Naudojama įjungiant funkcijas ir patvirtinant nustatymus.

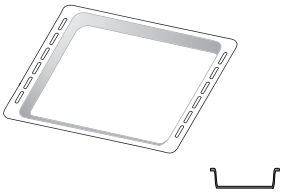
**9. DEŠINYSIS EKRANAS**

# PRIEDAI

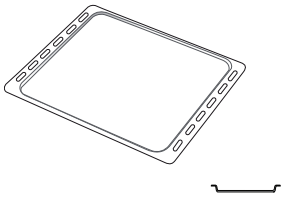
**GROTELIŲ LENTYNA**



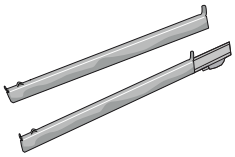
**SURINKIMO PADĖKLAS**



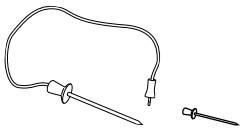
**KEPIMO SKARDA**



**SLANKIOJANČIOS GROTELĖS** (TIK TAM TIKRUOSE MODELIUOSE)



**MĖSOS ZONDAS** (TIK TAM TIKRUOSE MODELIUOSE)

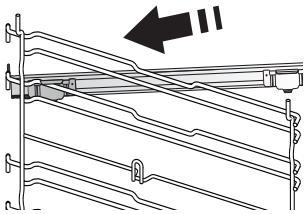


Priedų skaičius gali skirtis atsižvelgiant į įsigytą modelį. Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po pardavimo skyriaus.

**GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS**
Įstatykite groteles horizontaliai ir stumkite jas išilgai laikiklių. Įsitikinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų.

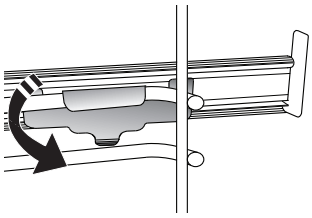
Kiti priedai, pavyzdžiui, skysčių surinkimo padėklas ir kepimo skarda, įkišami taip pat, kaip ir grotelės.

**SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS** (JEI YRA)
Išimkite lentynų laikiklius iš orkaitės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių.



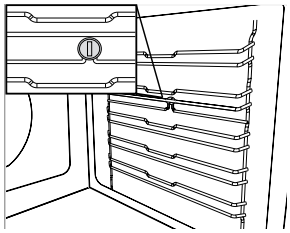
Viršutinį grotelių fiksatorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatorių.

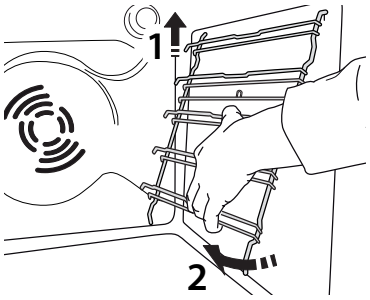
Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fiksatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.

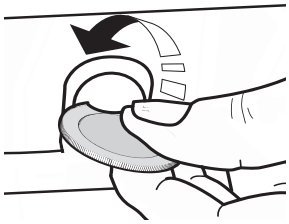


Atkreipkite dėmesį: slankiojančias groteles galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

**GROTELIŲ LAIKIKLIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS .**
Vadovaudamiesi paveikslėliais išimkite šonines atramas ir (jei yra) išsukite jas laikančias veržles.





**Norėdami įstatyti lentynų laikiklius,** pirmiausia įstatykite juos į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

# FUNKCIJOS

**TRADICINIS GAMINIMAS**
Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

**KEPINIMAS**
Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Jei mėsą kepate ant grotelių, naudokite skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.

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

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

## „6TH SENSE“ FUNKCIJOS

**TROŠKINIMAS**
Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą patiekalams iš makaronų.

**MĖSA**
Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą mėsai. Kad gaminamas maistas per daug neišsausėtų, veikiant šiai funkcijai retkarčiais įjungiamas ventiliatorius, kuris veikia nedideliu greičiu.

**MAXI COOKING**
Funkcija automatiškai parenka geriausią gaminimo režimą ir temperatūrą dideliems mėsos gabalams (daugiau nei 2,5 kg) kepti. Rekomenduojama gaminimo metu mėsą apversti, kad ji tolygiai apskrustų. Naudinga mėsą kartkartėmis aplaistyti, kad ji neišdžiūtų.

**DUONA**
Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų duonai.

**PICA**
Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų picai.

**PYRAGAIČIAI**
Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų kepiniams.

## SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

**SPARTUSIS ĮKAITINIMAS**
Naudojama greitai įkaitinti orkaitę. Pasibaigus įkaitinimo etapui orkaitė automatiškai naudos įprasto kepimo funkciją. Prieš sudedant maistą į orkaitę, palaukite, kol baigsis įkaitinimo etapas.

**INTENSYVUS KEPINIMAS**
Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens. Pasirinkus šią funkciją, galima naudoti kepimo iešmą (jei yra).

**EKO PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS***
Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas. Jei naudojama ši EKO funkcija, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.

**ŠILUMOS PALAIKYMAS**
Palaikyti ką tik paruoštą maištą karštą ir traškų.

**KILDINIMAS**
Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūkštų, funkcijos nejunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.

**AUTOMATINIS ORKAITĖS VALYMAS NAUDOJANT PIROLIZĘ**
Gaminimo metu išsiskyrę tiškalai pašalinami naudojant itin aukštos temperatūros ciklą.
Galimi du automatinio valymo ciklai: Ilgasis ciklas (PYRO) ir trumpesnis ciklas (ECO). Rekomenduojame nuolatos naudoti trumpesnį ciklą, o kai orkaitė yra labai nešvari – įjungti visą ciklą.

* 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, paspauskite ir palaikykite 5 sek. .

Sukite pasirinkimo rankenėlę ir pasirinkite matavimo vienetus, o paspausdami patvirtinkite.

Sukite pasirinkimo rankenėlę ir pasirinkite vardinę srovę, o paspausdami patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį: Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW (16 A). Jei jūsų namuose vartojama mažesnės galia, jums reikės sumažinti šią reikšmę (13 A).

## 3. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas. Tai visiškai normalu.
Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

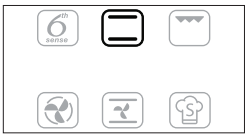
Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus.
Orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus kepimo funkciją su oro srautu (pvz., „Priverstinio oro srauto“ ar „Konvekcinis kepimas“).
Laikydamiesi nurodymų teisingai nustatykite funkciją.

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

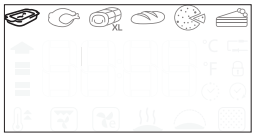
# KASDIENIS NAUDOJIMAS

## 1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Kai orkaitė išjungta, ekrane rodomas tik laikas. Palaikykite nuspaudę ir įjunkite orkaitę.
Sukite rankenėlę ir kairėje ekrano pusėje peržiūrėkite galimas pagrindines funkcijas. Pasirinkite vieną ir paspauskite .



Jei norite pasirinkti papildomą funkciją (kai tai įmanoma), pasirinkite pagrindinę funkciją ir paspauskite , kad patvirtintumėte ir pereitumėte į funkcijos meniu.



Sukite rankenėlę ir dešinėje ekrano pusėje peržiūrėkite galimas papildomas funkcijas. Pasirinkite vieną ir paspauskite , kad patvirtintumėte.

## 2. NUSTATYKITE FUNKCIJĄ

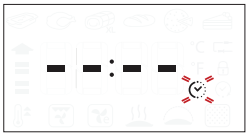
Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane pasirodys nustatymai, kuriuos galima keisti eilės tvarka.

TEMPERAŪRA / KEPINTUVO LYGIS

Kai ekrane mirksi piktograma °C/°F, sukdami rankenėlę pakeiskite vertę, tada paspauskite , kad patvirtintumėte, ir toliau tęskite nustatymų keitimą (jei yra).
Tuo pačiu metu galite nustatyti ir kepinimo lygį (3 = aukštas, 2 = vidutinis, 1 = žemas).

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

LAIKAS




Kai ekrane mirksi piktograma , naudodamiesi reguliavimo rankenėle nustatykite reikiamą gaminimo laiko trukmę, tada paspausdami patvirtinkite.

Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia. Spausdami patvirtinkite ir įjunkite funkciją.
Šiuo atveju gaminimo pabaigos laiko programuojant atidėtą paleidimą nustatyti negalėsite.

Atkreipkite dėmesį: Paspausdami galėsite reguliuoti gaminimo metu nustatytą gaminimo laiką: Sukdami rankenėlę pakeiskite valandas, o paspausdami patvirtinkite.

GAMINIMO PABAIGOS LAIKO NUSTATYMAS / ATIDĖTAS PALEIDIMAS
Naudojant daugelį funkcijų ir nustačius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką.
Jei galima keisti gaminimo pabaigos laiką, ekrane bus rodomas apytikris funkcijos gaminimo pabaigos laikas ir mirksės piktograma .

Jei reikia, sukdami rankenėlę nustatykite pageidaujamą gaminimo pabaigos laiką, tada paspausdami patvirtinkite ir įjunkite funkciją.
Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Praėjus nustatytam laikui, funkcija įsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.

Atkreipkite dėmesį: Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungiama. Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje.

Laukimo metu naudodamiesi rankenėle galite pakeisti užprogramuotą gaminimo pabaigos laiką.

Spausdami arba pakeiskite temperatūros ir gaminimo laiko nustatymus. Paspauskite ir patvirtinkite, kai baigsite.

Atkreipkite dėmesį: Pradžios atidėjimo funkcija neveikia naudojant kepimo ant grotelių ir intensyvaus kepimo funkcijas.

## 3. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ
Pritaikę reikiamus nustatymus, paspauskite ir suaktyvinkite funkciją.

Jei norite pristabdyti šiuo metu aktyvią funkciją, bet kuriuo metu paspauskite ir palaikykite .

## 4. ĮKAITINIMAS
Kai kurios funkcijos naudoja įkaitinimo fazę: Kai funkcija jau veikia, ekrane rodoma, kaip vykdomas įkaitinimas.

Pasibaigus šiai fazei, pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą.

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

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

Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus pristabdytas.

Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

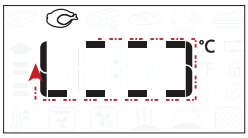
Naudodamiesi rankenėle jūs galite bet kada pakeisti temperatūrą.

## 5. KEPIMO PABAIGA
Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.

Jei norite pratęsti gaminimo laiką nekeisdami nustatymų, sukite rankenėlę ir nustatykite naują gaminimo laiką bei paspauskite .

## . „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

AUTOMATINIS ORKAITĖS VALYMAS NAUDOJANT PIROLIZĘ

**Nelieskite orkaitės vykstant pirolizės ciklui. Pasirūpinkite, kad veikiant pirolizės ciklui (ir kol išvėdinsite patalpą), prie orkaitės nebūtų vaikų ir gyvūnų.**

Prieš valymą pirolize iš orkaitės išimkite visus priedus, įskaitant ir skersines groteles. Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad savaiminio valymo funkcijos veikimo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos.
Siekiant gerai išvalyti, nuimkite likučių perteklių ertmės viduje ir nuvalykite vidinę durų stiklo pusę prieš naudodami Pirolizės funkciją. Pirolizės funkciją įjunkite, kai prietaisas yra labai nešvarus arba gaminimo metu iš jo sklinda nemalonus kvapas.

Pasirinkite specialias funkcijas, sukdami rankenėlę pasirinkite iš pateikiamo meniu, o tada paspauskite ir patvirtinkite.

Paspauskite ir pradėkite valymo ciklą iš karto arba pasukite rankenėlę ir pasirinkite trumpesnį ciklą (ECO).

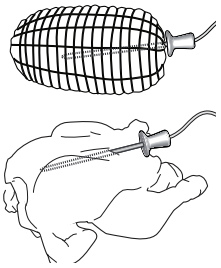
Paspauskite ir pradėkite valymo ciklą iš karto, arba paspauskite ir nustatykite pabaigos laiką / atidėtą paleidimą.

Orkaitėje bus pradėtas automatinio valymo ciklas ir durelės automatiškai užsirakins.
Pirolizės ciklo metu negalima atidaryti orkaitės durelių. Jos bus užrakintos tol, kol orkaitė vėl atvės iki priimtinos temperatūros. Pasibaigus pirolizės ciklui, išvėdinkite patalpą.

Atkreipkite dėmesį: negalima nustatyti valymo ciklo trukmės ir temperatūros.

## . MĖSOS ZONDO NAUDOJIMAS (JEI YRA)

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



Norint pasiekti geriausių gaminimo rezultatų, labai svarbu tiksliai įdėti zondą. Iki galo įstatykite zondą ten, kur daugiausia mėsos, toliau nuo kaulų ir riebalų.
Gaminant paukštieną, zondas turėtų būti įkišamas įstrižai, į krūtinės vidurį, kad jo galiukas neliktų ertmėje. Jeigu mėsa netolygaus storio, prieš išimdami iš orkaitės patikrinkite, ar ji gerai iškepė. Zondo galą įkiškite į skylę, esančią dešinėje orkaitės ertmės sienelėje. Kai mėsos zondas įstatomas orkaitės viduje, pasigirsta signalas, o ekrane parodoma piktograma ir nustatyta temperatūra.

Jei mėsos zondą įstatysite pasirinkdami funkciją, ekrane bus rodoma numatytoji mėsos zondo temperatūra.
Paspauskite , kad įjungtumėte nustatymus. Pasukite rankenėlę ir nustatykite numatytą mėsos zondo temperatūrą. Paspauskite ir patvirtinkite.

Pasukite rankenėlę ir nustatykite orkaitės temperatūrą. Paspauskite arba , kad patvirtintumėte ir paleistumėte kepimo ciklą.
Vykdant kepimo ciklą ekrane rodoma numatoma mėsos zondo temperatūra. Kai mėsoje pasiekiama numatoma temperatūra, kepimo ciklas sustabdomas, o ekrane parodoma „End“ (Baigta).
Jei ekrane pasirodžius pranešimui „End“ (Baigta) norite pradėti gaminimą iš naujo, sukdami rankenėlę galite sureguliuoti numatomą mėsos zondo temperatūrą (kaip aprašyta anksčiau). Paspauskite arba , kad patvirtintumėte ir vėl paleistumėte kepimo ciklą.
Atkreipkite dėmesį: jei gaminimo ciklo metu naudojamas zondas, galima pasukti rankenėlę ir pakeisti numatytą mėsos zondo temperatūrą. Paspauskite ir sureguliuokite orkaitės temperatūrą.
Mėsos zondą įstatyti galima bet kada, net ir 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 įspėjamasis signalas. Tokiu atveju atjunkite mėsos zondą arba paspauskite , kad nustatytumėte kitą funkciją. Pradžios atidėjimo ir įkaitinimo funkcijos negali būti naudojamos su mėsos zondu.

## . MYGTUKŲ UŽRAKTAS

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

Pakartokite šį veiksmą, kai norėsite mygtukus atrakinti.

Atkreipkite dėmesį: Mygtukų užraktą galima suaktyvinti ir gaminimo metu.
Saugumo sumetimais orkaitę galima išjungti bet kada palaikius nuspaustą mygtuką .

# PATARIMAI

**KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE**
Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

**KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU**
Naudodami „Priverstinio oro srauto“ funkciją, patiekalus, kuriems reikalinga ta pati temperatūra, galite gaminti vienu metu (pavyzdžiui: žuvį ir daržoves), naudodami skirtingas lentynas. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

**MĖSA**
Naudokite bet kurį orkaitės padėklą arba karščiui atsparią lėkštę, tinkamą mėsos gabalo, kurį kepsite, dydžiui. Jei 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 iškepęs, 10–15 minučių jį palikite orkaitėje arba suvynioję į aliuminio 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. Prireikus, vandens papildykite.

**DESERTAI**
Skanius desertus gaminkite tik vienoje lentynoje naudodami konvekcinę funkciją.

Naudokite tamsaus metalo kepimo skardas ir jas visada dėkite ant pateikiamos grotelių lentynos. Jei norite gaminti keliose lentynose, pasirinkite priverstinio oro srauto funkciją ir kepimo skardas ant lentynų išdėliokite nevienodai, kad karšto oro cirkuliacija būtų optimali.

Kai norite patikrinti, ar mielinės tešlos pyragas iškepė, į pyrago centrą įsmeikite medinį dantų krapštuką. Jei krapštuką ištraukus jis yra švarus, tai reiškia, kad pyragas iškepęs.

Jei naudojate neprisvylančias kepamąsias 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 dviem trečdaliams gaminimo laiko, picą pabarstykite mocarelos sūriu.

**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 | XL | - | 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** (filė, visa) | | Taip | 180–200 | 40–60 | 3 |
| **Įdarytos daržovės** (pomidorai, cukinijos, baklažanai) | | Taip | 180–200 | 50 - 60 | 2 |
| **Skrebučiai** | | - | 3 (aukšta) | 3 - 6 | 5 |
| **Žuvies filė, 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 |
| **Ėriuko koja / kojos** | | - | 2 (vid.) | 60 - 90** | 3 |
| **Keptos bulvės** | | - | 2 (vid.) | 35 - 55** | 3 |
| **Daržovių apkepas** | | - | 3 (aukšta) | 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 |
| **Įdaryti dideli mėsos gabalai** | e | - | 200 | 80–120* | 3 |
| **Mėsos pjausniai** (triušis, viščiukas, ėriena) | e | - | 200 | 50 - 120* | 3 |

* Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.
** Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).
*** Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite

Atkreipkite dėmesį: „6th Sense“ funkcija „Pyragaičiai“ naudoja tik viršutinį ir apatinį kaitinimo elementus, be priverstinio oro srauto. Jai nereikia orkaitės įkaitinti.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FUNKCIJOS | Standartinis | Kepintuvas | Kepinimas padidinta galia | Priverstinis oro srautas | Konvekcinis kepimas | Eko priverstinio oro srautas |
| AUTOMATINĖS FUNKCIJOS | Troškinimas | Mėsa | Didelių gabalų kepimas | Duona | Pica | Pyragaičiai |
| PRIEDAI | Grotelių lentyna | Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos | Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos | Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda | Surinkimo padėklas su 500 ml vandens | |

# PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

**Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.**

**Nenaudokite valymo garais įrangos.**

**Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.**

**Mūvėkite apsaugines pirštines.**

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

## IŠORINIAI PAVIRŠIAI

• Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
• Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mirkopluošto šluoste.

## VIDINIAI PAVIRŠIAI

• Kaskart panaudoję 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.
• Jei vidiniai paviršiai yra labai nešvarūs, siekiant geriausių rezultatų, rekomenduojame paleisti automatinio valymo funkciją.
• Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti .

## PRIEDAI

Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

## LEMPUTĖS PAKEITIMAS

**1.** Išjunkite orkaitę iš elektros tinklo.

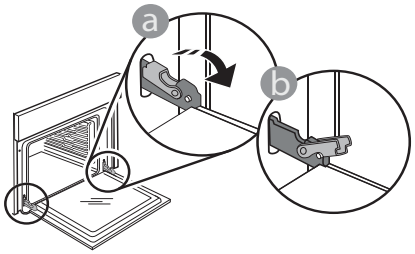
**2.** Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.

**3.** Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

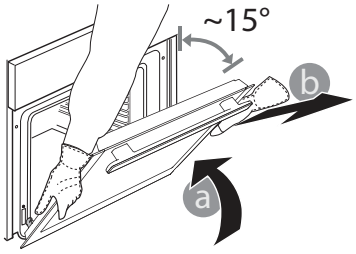
Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 20-40 W/230 V G9 tipo T300°C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009). Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre.
– Jei naudojate halogenines lemputes, nelieskite jų plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.
Šiame gaminyje integruotas G klasės energijos naudojimo efektyvumo šviesos šaltinis.

## DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

**1.** Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.
**2.** Uždarykite dureles.
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

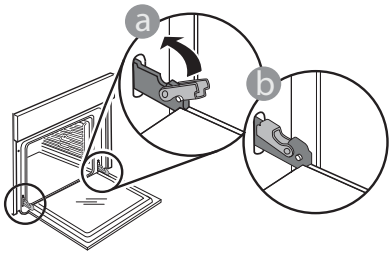



Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietos. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

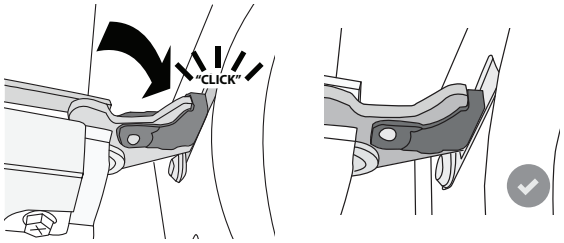



**3.** Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

**4.** Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite 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 lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus. Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

# TRIKČIŲ ŠALINIMAS

| Problema | Galima priežastis | Sprendimas |
|---|---|---|
| Orkaitė neveikia. | Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo. | Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta. |
| Neatsidaro durelės. | Durelių užrakto gedimas. Vyksta valymo ciklas. | Orkaitę išjunkite ir vėl įjunkite, kad patikrintumėte, ar triktis pašalinta. Prieš sudėdami maistą į orkaitę, palaukite, kol baigs veikti funkcija arba orkaitė atvės. |
| Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis. | Programinės įrangos problema. | Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po raidės „F“. |

## GAMINIO APRAŠYMAS

www Duomenų lapą su šio prietaiso energijos vartojimo duomenimis galite atsisiųsti iš „Whirlpool“ svetainės **docs.whirlpool.eu**

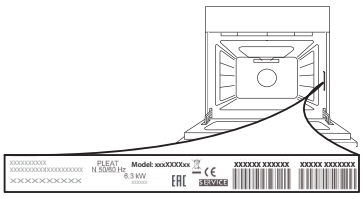
## KUR GAUTI NAUDOJIMO IR PRIEŽIŪROS VADOVĄ

> www Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite 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 plokštelėje nurodytus kodus.



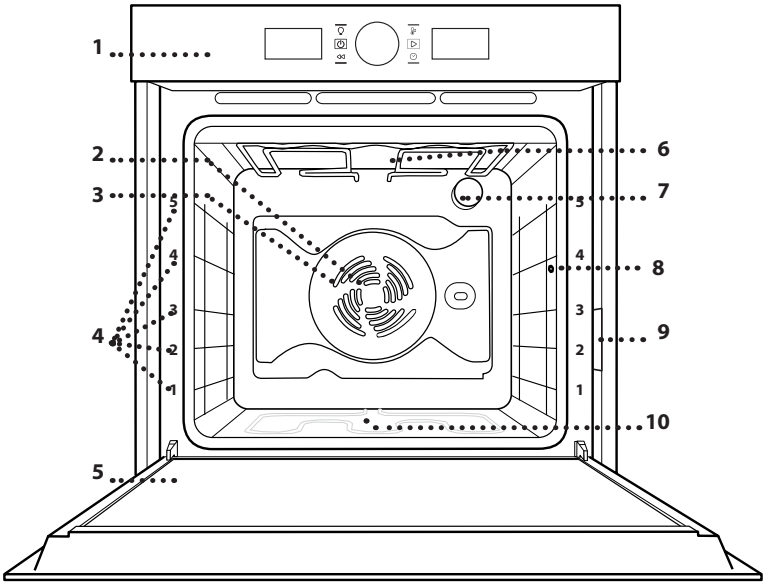
# IKDIENAS LIETOŠANAS
INSTRUKCIJA

**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU**
Lai saņemtu pilnvērtīgu apkalpošanu un palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē **www.whirlpool.eu/register**

Drošības instrukciju un Lietošanas un apkopes pamācību varat lejupielādēt, apmeklējot tīmekļa vietni **docs.whirlpool.eu** un sekojot norādēm šīs instrukcijas aizmugurē.

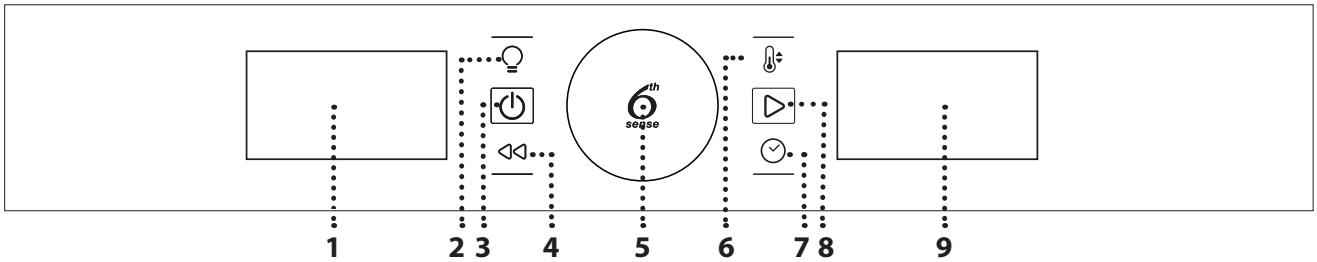
**Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet Veselības un drošības instrukciju.**

## PRODUKTA APRAKSTS




1. Vadības panelis
2. Ventilators
3. Lokveida sildelements (nav redzams)
4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
5. Durvis
6. Augšējais sildelements / grils
7. Apgaismojuma spuldze
8. Gaļas temperatūras zonde (ja ir iekļauta)
9. Datu plāksnīte (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 cepeškrāsni un apturētu aktīvo funkciju.

**4. ATPAKAĻ**
Lai iestatījumu konfigurēšanas laikā atgrieztos pie iepriekšējās izvēlnes.

**5. GROZĀMĀ POGA / 6TH SENSE POGA**
Pagrieziet slēdzi, lai izpētītu visas funkcijas un pielāgotu visus gatavošanas parametrus. Piespiediet , lai izvēlētos, iestatītu, piekļūtu vai apstiprinātu funkcijas vai parametrus, kā arī, lai iedarbinātu gatavošanas programmu.

**6. TEMPERATŪRA**
Lai iestatītu temperatūru.

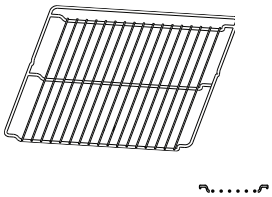
**7. LAIKS**
Lai iestatītu vai mainītu laiku, kā arī lai pielāgotu gatavošanas laiku.

**8. STARTA POGA**
Lai palaistu funkcijas un apstiprinātu iestatījumus.

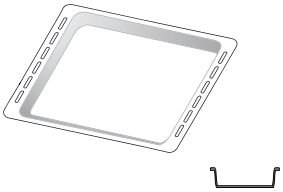
**9. DISPLEJS LABAJĀ PUSĒ**

# PIEDERUMI

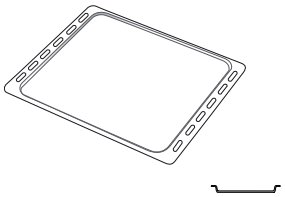
**METĀLA REŽĢIS**



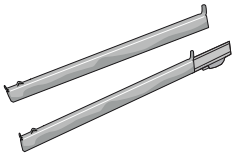
**NOTEKPAPLĀTE**



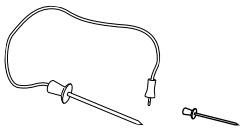
**CEPEŠPANNA**



**SLĪDOŠĀS SLIECES** (TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)



**GAĻAS TEMPERATŪRAS ZOŅDE** (TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)

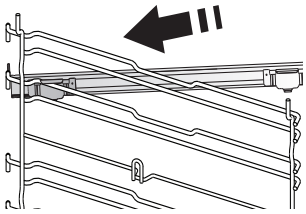


piederumu skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa. Citus piederumus var iegādāties pēcpārdošanas apkopes centrā.

**STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA**
Ievietojiet stiepļu plauktu, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

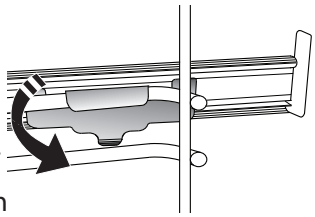
Citi piederumi, kā piemēram, notekpaplāte un cepešpanna tiek ievietoti tieši tāpat kā stiepļu plaukts.

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



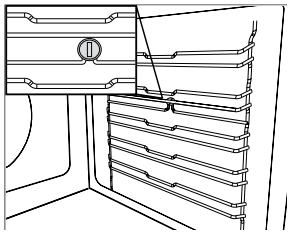
Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdiet to iespējami dziļi. Nolaidiet otru stiprinājumu vēlamajā pozīcijā.

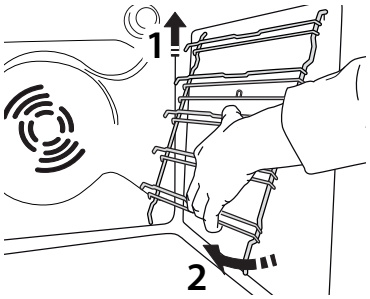
Lai nostiprinātu stiprinājumu, stingri piespiediet slēdža apakšējo daļu pret plauktu stiprinājumu. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.

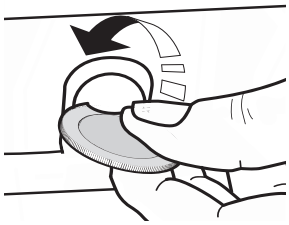


Lūdzu, ņemiet vērā: Bīdāmās slieces iespējams uzstādīt ikvienā līmenī.

**PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA**
Lai noņemtu sānu režģus un (ja tādi ir) uzgriežņus krāsns dobumā, kuri paliek nemainīgi, apskatiet attēlus.





**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 ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

**GRILĒŠANA**
Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.

**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 dārzeņus tikai vienā plauktā. Šajā funkcijā tiek izmantota maiga un intermitējoša gaisa plūsma, kas neļauj produktiem izžūt.

## 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 izžūt.

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

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

**PICA**
Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu picas veidu pagatavošanai.

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

## ĪPAŠĀS FUNKCIJAS

**ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA**
Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai. Tiklīdz būs beigusies priekšsildīšana, cepeškrāsns automātiski izmantos funkciju „Gatavošana ar konvekciju". Pagaidiet līdz ir beigusies priekšsildīšana un tikai tad ievietojiet ēdienu krāsnī.

**TURBOGRILS**
Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Notekpaplāti ieteicams izmantot, lai savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens. Šai funkcijai var izmantot grilēšanas iesmu (ja tas ir iekļauts).

**EKO PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA***
Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt. Izmantojot šo EKO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, 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 sāļo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.

**AUTOMĀTISKĀ TĪRĪŠANA – PIROLĪZE**
Lai augstā temperatūrā iznīcinātu ēdiena paliekas.
Ir pieejami divi paštīrīšanas cikli: Pilns cikls (PYRO) un īsāks cikls (ECO). Ieteicams regulāri izmantot ātro ciklu, bet pilno ciklu izmantot tikai tad, kad krāsns ir īpaši netīra.

* Funkcija, kas saskaņā ar noteikumiem (ES) Nr. 65/2014 tiek izmantota par energoefektivitātes paraugu

# IERĪCES PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

## 1. IESTATIET LAIKU

Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsni, jums būs jāiestata laiks.

Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs stundas: Pagrieziet slēdzi, lai iestatītu stundas, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes. Pagrieziet slēdzi, lai iestatītu minūtes, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai mainītu laiku vēlāk, turiet piespiestu vismaz vienu sekundi, kamēr krāsns ir izslēgta, un atkārtojiet iepriekš minētās darbības.

Pēc ilgstošākiem elektropadeves pārrāvumiem laiks būs jāievada no jauna.

## 2. IESTATĪJUMI

Ja nepieciešams, varat mainīt noklusējuma mērvienības, temperatūru (°C) un nominālo strāvu (16 A).

Kad krāsns ir izslēgta, nospiediet un turiet to vismaz 5 sekundes.

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

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

Lūdzu, ņemiet vērā: Cepeškrāsns ir iestatīta tā, lai patērētu elektrisko jaudu tādā līmenī, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3 kW (16 A) jaudu: ja jūsu mājsaimniecībā tiek izmantota zemāka jauda, tā būs jāsamazina (13 A).

## 3. UZSILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tas ir pilnīgi normāli.
Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.

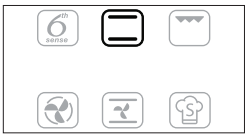
Izņemiet no cepeškrāsns visus drošības kartonus un caurspīdīgās lentes, kā arī visu aprīkojumu.
Krāsni ieteicams uzsildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju ar gaisa cirkulāciju (piemēram, „Piespiedu gaisa cirkulācija" vai „Cepšana ar konvekciju").
Tagad sekojiet norādījumiem, lai pareizi iestatītu funkciju.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pirms ierīces pirmās lietošanas ieteicams izvēdināt telpu.

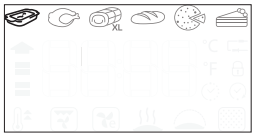
# IKDIENAS LIETOŠANA

## 1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Kad krāsns ir izslēgta, displejā redzams tikai pulkstenis.
Nospiediet un pieturiet , lai ieslēgtu krāsni.
Pagrieziet slēdzi, lai kreisās puses displejā skatītu galvenās pieejamās funkcijas. Atlasiet vienu no tām un nospiediet .



Lai atlasītu papildfunkciju (ja tādas ir pieejamas), atlasiet galveno funkciju un nospiediet , lai to apstiprinātu un dotos uz funkciju izvēlni.



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

## 2. IESTATIET FUNKCIJU

Pēc tam, kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus.
Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus varēsiet vienu pēc otra mainīt.

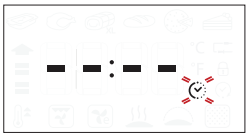
TEMPERATŪRAS/GRILĒŠANAS LĪMENIS

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, ņemiet vērā: Tiklīdz funkcija ir aktivizēta, varat mainīt grila līmeņa temperatūru, nospiežot vai pagriežot slēdzi konkrētajā pozīcijā.

DARBĪBAS LAIKS




Ja displejā mirgo ikona , izmantojiet pielāgošanas slēdzi, lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata: Nospiediet , lai apstiprinātu, un ieslēdziet funkciju. Šādā gadījumā jūs nevarat iestatīt gatavošanas beigu laiku, iestatot aizkavēto palaišanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pielāgojiet gatavošanas laiku, kas iestatīts, kamēr gatavojat, nospiežot : Pagrieziet slēdzi, lai mainītu stundas, un nospiediet , lai apstiprinātu.

GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA/ AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas laika beigu.
Mainot gatavošanas beigu laiku, displejā redzams pašreiz 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, ņemiet vērā: Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota priekšsildīšanas fāze. Krāsns pamazām sasniegs jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā.

Gaidīšanas laikā varat izmantot slēdzi, lai mainīt gatavošanas beigu laiku.

Izmantojiet vai , lai mainītu temperatūras un gatavošanas laika iestatījumus. Nospiediet , lai apstiprinātu, kad pabeigts.

Lūdzu, ņemiet vērā: Grila un Turbo grila funkcijām nav pieejama darbības uzsākšanas aizkave.

## 3. AKTIVIZĒJIET FUNKCIJU

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

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

## 4. PRIEKŠSILDĪŠANA

Dažās funkcijās ietilpst krāsns priekšsildīšanas fāze: Tiklīdz funkcija būs atlasīta, ekrānā būs redzams, ka priekšsildīšana ir aktivizēta.

Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums, ka krāsns ir uzkarsusi līdz noteiktajai temperatūrai.

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

Lūdzu, ņemiet vērā: Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu.

Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks apturēts.

Kopējā gatavošanas laikā nav iekļautas priekšsildīšanas fāze.

Izmantojot slēdzi, jūs varat jebkurā laikā nomainīt vēlamo temperatūru.

## 5. GATAVOŠANA LAIKA BEIGAS

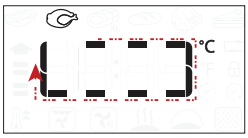
Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.

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

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

## . ĪPAŠĀS FUNKCIJAS

AUTOMĀTISKĀ TĪRĪŠANA – PIROLĪZE

**Nepieskarieties cepeškrāsnij pirolīzes cikla laikā. Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem būt tuvumā pirolīzes laikā un pēc tās (līdz brīdim, kad telpa ir pilnībā izvēdināta).**

Pirms Pyro funkcijas izņemiet no krāsns visu aprīkojumu (ieskaitot plauktu stiprinājumus). Ja cepeškrāsns ir uzstādīta zem plīts virsmas, pārliecinieties, vai paštīrīšanas funkcijas laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildriņķi.
Lai iegūtu optimālus tīrīšanas rezultātus, likvidējiet dobumā esošās paliekas un pirms Pyro funkcijas izmantošanas notīriet iekšējās stikla durtiņas. Pyro funkciju ieteicams izpildīt tikai tad, ja ierīcē ir uzkrājies liels daudzums netīrumu vai gatavošanas laikā tā izdala nepatīkamu aromātu.

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

Nospiediet , lai nekavējoties palaistu funkciju tīrīšanas ciklu, vai pagrieziet slēdzi, lai iestatītu saīsināto ciklu (ECO).

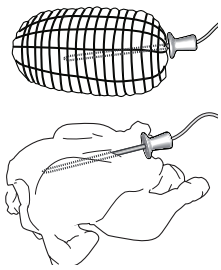
Nospiediet , lai nekavējoties palaistu funkciju tīrīšanas ciklu, vai nospiediet , lai iestatītu darbības beigu laiku/ aizkavētās palaišanas laiku.

Sāksies krāsns tīrīšanas cikls, un durtiņas automātiski tiks bloķētas.
Pirolīzes procesa laikā krāsns durtiņas nevar atvērt. Tās būs aizslēgtas līdz brīdim, kad temperatūra atkal būs piemērotā līmenī. Pirolīzes cikla laikā un pēc tā izvēdiniet telpu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Tīrīšanas cikla darbības laiku nevar iestatīt.

## . GAĻAS TERMOMETRA ZONDES IZMANTOŠANA (JA IETILPST APRĪKOJUMĀ)

Ar gaļas temperatūras zondi gatavošanas laikā iespējams izmērīt precīzu produkta iekšējo temperatūru.
Gaļas 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 gaļas mīkstumā, izvairoties no kauliem un speķa.
Putnu gaļai zonde jāievieto sāniski, krūšu vidū, pievēršot uzmanību tam, lai zondes gals neatrastos dobumā. Ja gatavojat ļoti nevienāda biezuma gaļu, pārliecinieties, vai tā ir izcepta, pirms izņemt to no krāsns. Pievienojiet zondes galu caurumā, kas atrodas krāsns iekšpusē uz labās sienas. Kad gaļas temperatūras zonde būs pievienota krāsnij, atskanēs skaņas signāls un displejā būs redzama ikona , un paredzētā temperatūra .

Ja gaļas temperatūras zonde tiek pievienota funkcijas izvēles laikā, displejā ieslēgsies noklusētā gaļas zondes mērķa temperatūra.
Nospiediet , lai ieslēgtu uzstādītos iestatījumus.
Pagrieziet pogu, lai iestatītu gaļas zondes mērķa temperatūru.
Nospiediet , lai apstiprinātu.

Pagrieziet pogu, lai iestatītu cepeškrāsns temperatūru.
Nospiediet vai lai apstiprinātu un sāktu gatavošanas ciklu.
Gatavošanas cikla laikā, displejā būs redzama gaļas zondes mērķa temperatūra. Kad gaļa sasniegs iestatīto temperatūru, gatavošanas cikls beigsies un siplejā būs redzams uzraksts "End".
Atsākt gatavošanas ciklu, kad tas ir beidzies, pagriežot slēdzi ir arī iespējams regulēt gaļas zondes mērķa temperatūru, kā tas ir minēts iepriekš. Nospiediet vai , lai apstiprinātu vai atsāktu gatavošanas ciklu.
Lūdzu, ņemiet vērā: gatavošanas cikla laikā, izmantojot gaļas temperatūras zondi, iespējams pagriezt pogu, lai mainītu paredzēto zondes temperatūru. Nospiediet , lai pielāgotu cepeškrāsns temperatūru.
Gaļas temperatūras zonde var tikt pievienota jebkurā brīdī, arī gatavošanas cikla laikā. Tādā gadījumā nepieciešams pāriestatīt gatavošanas funkcijas parametrus.
Ja gaļas temperatūras zonde nav savienojama ar izvēlēto funkciju, tad krāsns pārtrauks gatavošanas ciklu un atskanēs brīdinājuma signāls. Tādā gadījumā atvienojiet gaļas temperatūras zondi vai nospiediet , lai iestatītu citu funkciju. Aizkavētā starta un priekšsildīšanas fāzes laikā gaļas temperatūras zondi nevar izmantot.

## . TAUSTIŅU BLOĶĒŠANA

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

Lai atbloķētu taustiņus, atkārtojiet to pašu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Taustiņu bloķēšanu var aktivizēt arī tad, kad aktivizēta gatavošana.
Drošības nolūkos varat krāsni jebkurā brīdī izslēgt, nospiežot .

# NODERĪGI PADOMI

## KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiki sākas brīdī, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, neskaitot cepeškrāsns priekšsildīšanu (ja tā nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai 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 dārzeņus), izmantojot dažādus plauktus. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

## GAĻA

Izmantojiet jebkāda veida cepešpannu vai Pyrex trauku, kas ir piemērots gatavojamā gaļas gabala izmēram. Lai pagatavotu cepeti, ieteicams trauka apakšā ieliet buljonu un periodiski apslacīt gaļu, lai pastiprinātu garšu. Lūdzu, ņemiet vērā, ka šīs darbības laikā radīsies tvaiks. Kad cepetis ir gatavs, atstājiet to 10–15 minūtes krāsnī vai ietiniet alumīnija folijā.

Ja vēlaties grilēt gaļu, izvēlieties vienāda biezuma gabalus, lai tie izceptos vienādi. Ļoti biezi gaļas gabali jācep ilgāk. Lai gaļa neapdegtu no ārpuses, novietojiet plauktu zemāk, lai gaļa atrastos tālāk no grila. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, apgrieziet gaļu otrādi. Rīkojieties uzmanīgi, atverot durvis, jo tajā brīdī izplatīsies tvaiki.

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

## DESERTI

Gatavojiet izsmalcinātus desertus ar konvekcijas funkciju tikai vienā plauktā.

Izmantojiet tumšas krāsas metāla kūku veidnes un vienmēr novietojiet tās uz komplektā iekļautā stiepļu plaukta. Gatavojot vairāk nekā vienā plauktā, izvēlieties funkciju ar gaisa plūsmu un izkārtojiet veidnes uz plauktiem pamīšus, lai nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.

Lai pārbaudītu, vai lupatiņu kūka ir gatava, ieduriet koka zobu bakstāmo kūkas viducī. Ja pie zobu bakstāmā nekas nepielīp, kūka ir gatava.

Izmantojot nelīpošās kūku veidnes, neieziediet to malas ar sviestu, jo citādi kūka var nepacelties vienmērīgi.

Ja cepšanas laikā tā „uzbriest", nākamreiz izmantojiet zemāku temperatūru vai apsveriet domu mīklai pievienot mazāku daudzumu šķidruma vai maisiet mīklu mierīgāk.
Desertiem ar šķidru pildījumu vai glazūru (piemēram, siera kūkām un augļu pīrāgiem) izmantojiet funkciju „Gatavošana ar konvekciju". Ja kūkas pamatne ir slapja, ievietojiet plauktu zemāk un pirms pildījuma pievienošanas apkaisiet kūkas pamatni ar rīvmaizi vai biskvīta drupatām.

## PICA

Nedaudz ieziediet pannu ar taukvielām, lai picai būtu kraukšķīga pamatne. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, pārkaisiet picu ar mocarellas sieru.

## RAUDZĒŠANA

Pirms ievietošanas krāsnī mīklu ieteicams apsegt ar mitru drānu. Mīklas rūgšanas laiks izmantojot šo funkciju tiek samazināts apmēram par vienu trešdaļu laika salīdzinājumā ar raudzēšanu istabas temperatūrā (20-25 °C). Rūgšanas laiks 1 kg picas mīklas sākas aptuveni pēc vienas stundas.

# GATAVOŠANAS TABULA

| RECEPTE | FUNKCIJA | PRIEKŠSILD. | TEMPERATŪRA (°C) | GATAVOŠANAS LAIKS (min.) | LĪMEŅI 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 |
| **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 |
| **Pīrādziņi** (dārzeņu 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.) | LĪMEŅI 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 |
| **Tītara / zoss gaļa,** 3 kg | | - | 190 - 200 | 90 - 150 | 2 |
| **Cepta zivs / pergamentā pagatavota zivs** (fileja, vesela) | | Jā | 180 - 200 | 40 - 60 | 3 |
| **Pildīti dārzeņi** (tomāti, kabači, baklažāni) | | Jā | 180 - 200 | 50 - 60 | 2 |
| **Grauzdēta maize** | | - | 3 (augsts) | 3 - 6 | 5 |
| **Zivs filejas / steiki** | | - | 2 (Vid.) | 20 - 30*** | 4 3 |
| **Desas / kebabi / ribiņas / hamburgeri** | | - | 2 - 3 (Vidējs – Augsts) | 15 - 30*** | 5 4 |
| **Cepta vista** 1-1,3 kg | | - | 2 (Vid.) | 55 - 70** | 2 1 |
| **Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg** | | - | 2 (Vid.) | 35 - 50** | 3 |
| **Jēra kāja / apakšstilbs** | | - | 2 (Vid.) | 60 - 90** | 3 |
| **Cepti kartupeļi** | | - | 2 (Vid.) | 35 - 55** | 3 |
| **Dārzeņu gratini (sacepums)** | | - | 3 (augsts) | 10 - 25 | 3 |
| **Pilna maltīte: Augļu torte** (5. līmenis)**/ lazanja** (3. līmenis)**/ gaļa** (1. līmenis) | | Jā | 190 | 40 - 120* | 5 3 1 |
| **Lazanja un gaļa** | | Jā | 200 | 50 - 120* | 4 1 |
| **Gaļa un kartupeļi** | | Jā | 200 | 45 - 120* | 4 1 |
| **Zivs un dārzeņi** | | Jā | 180 | 30 - 50 | 4 1 |
| **Gaļas cepeši ar pildījumu** | | - | 200 | 80 - 120* | 3 |
| **Gaļas šķēles** (trusis, vista, jērs) | | - | 200 | 50 - 120* | 3 |

* Aprēķinātais laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.
** ja nepieciešams, pagrieziet produktus uz otru pusi, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.
***Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi

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

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FUNKCIJAS | Gatavošana ar konvekciju | Grilēšana | Turbogrils | Piespiedu gaisa cirkulācija | Cepšana ar konvekciju | Eko piespiedu gaisa cirkulācija |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS | Gatavošana katlā | Gaļa | Maksimāla gatavošana | Maize | Pica | Kūkas |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PIEDERUMI | Metāla režģis | Paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta | Notekpaplāte/cepešpanna vai paplāte uz stiepļu plaukta | Notekpaplāte/cepešpanna | Cepešpanna ar 500 ml ūdens |

# APKOPE UN TĪRĪŠANA

**Pārliecinieties, ka pirms ierīces apkopes darbu veikšanas tā ir atdzisusi.**

**Neizmantojiet tvaika tīrītājus.**

**Neizmantojiet skrāpējošus priekšmetus un abrazīvus/ kodīgus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas.**

**Izmantojiet virtuves cimdus.**

**Pirms ierīces apkopes darbu veikšanas, tai jābūt atvienotai no elektrotīkla.**

## ĀRĒJĀS VIRSMAS

• Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Noslaukiet virsmu ar sausu drānu.
• Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja kāds no šiem produktiem nejauši nonāk saskarē ar ierīces virsmām, nekavējoties notīriet to ar mitru mikrošķiedras drānu.

## IEKŠĒJĀS VIRSMAS

• Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un ēdiena paliekas Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.
• Ja uz cepeškrāsns iekšpuses virsmām ir grūti notīrāmi netīrumi, lai panāktu optimālus tīrīšanas rezultātus, mēs iesakām izmantot automātiskās tīrīšanas funkciju.
• Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durtiņas var izņemt .

## PIEDERUMI

Iemērciet piederumus ūdenī ar mazgāšanas līdzekli tūlīt pēc to lietošanas, bet, ja tie vēl ir karsti izmantojiet virtuves cimdus. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

## LAMPIŅAS NOMAIŅA

**1.** Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla.

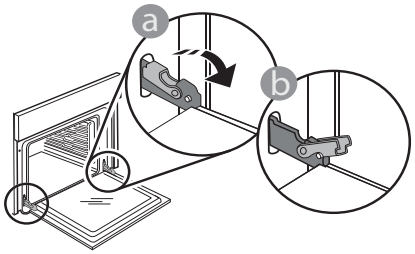
**2.** Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.

**3.** Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam.

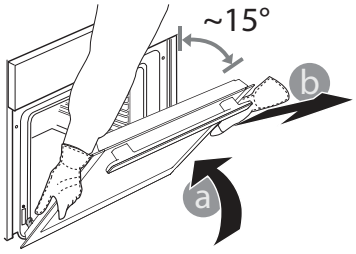
Lūdzu, ņemiet vērā: Izmantojiet tikai 20-40 W/230 ~ V tips G9, T300°C halogēna spuldzes. Ierīcē uzstādītā spuldzīte ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009). Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas servisā.
– Izmantojot halogēna spuldzes, neaiztieciet tās ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsni, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš. Šajā izstrādājumā ir gaismas avots ar energoefektivitātes klasi G.

## DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

**1.** Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.
**2.** Pilnībā aizveriet durvis.
Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura.

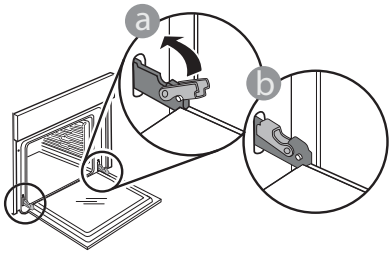



Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu, līdz tās ir izņemtas no vietas. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

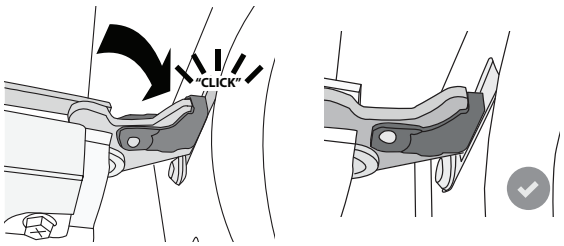



**3.** Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamatiņu āķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

**4.** Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: Pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.




Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai lamatiņas ir pareizā pozīcijā.




**5.** Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecināties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja nav, atkārtojiet augstāk minētos soļus: ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

# PROBLĒMU RISINĀŠANA

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|---|---|---|
| Krāsns nedarbojas. | Strāvas pārrāvums. Atvienojiet no elektrotīkla. | Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta. |
| Durvis neatveras. | Problēma ar durvju bloķēšanu. Notiek tīrīšanas cikls. | Izslēdziet ierīci un ieslēdziet to vēlreiz, lai pārliecinātos, vai problēma saglabājas. Pagaidiet, līdz funkcija beidz darboties, un tikai tad ievietojiet ēdienu krāsnī. |
| Ekrānā redzams burts „F" un skaitlis vai burts. | Programmatūras problēma. | Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas servisu un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta „F". |

## IZSTRĀDĀJUMA ĪPAŠĀ ZĪME

www Izstrādājuma lapu ar datiem par ierīces enerģijas patēriņu varat lejuplādēt Whirlpool tīmekļa vietnē **docs.whirlpool.eu**

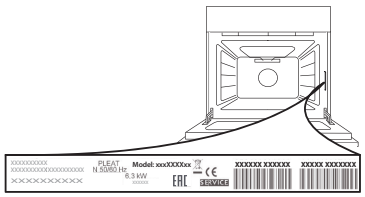
## KĀ IEGŪT LIETOŠANAS UN APKOPES INSTRUKCIJU

> www Lejupielādējiet Lietošanas un apkopes pamācību tīmekļa vietnē **docs.whirlpool.eu** (izmantojiet šo QR kodu), norādot izstrādājuma rūpniecisko kodu.

> Alternatīvi varat sazināties ar klientu pēcpārdošanas servisu.

## SAZINIETIES AR PĒCPĀRDOŠANAS SERVISU

Kontaktinformāciju varat atrast garantijas grāmatiņā. Sazinoties ar pēcpārdošanas klientu servisu, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



# PRZEWODNIK UŻYTKOWNIKA

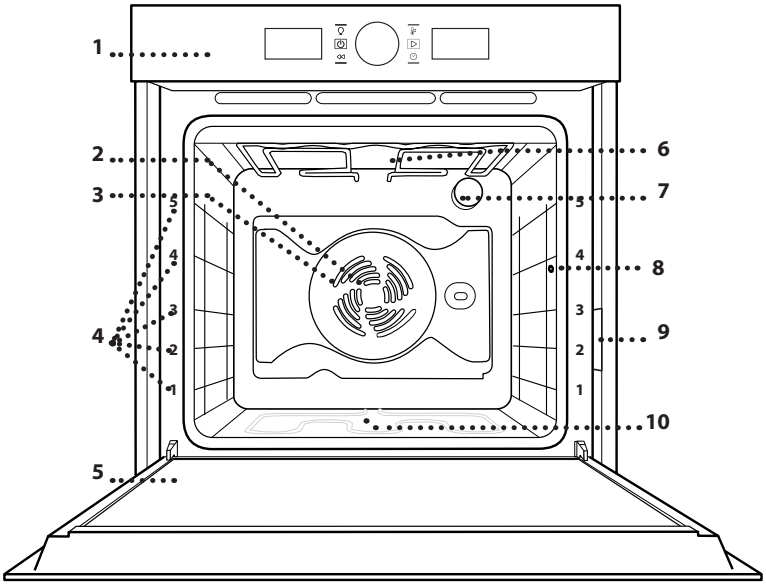
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**
Aby móc korzystać z programu kompleksowej pomocy i wsparcia, należy zarejestrować swój produkt na stronie **www.whirlpool.eu/register**

WWW

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.

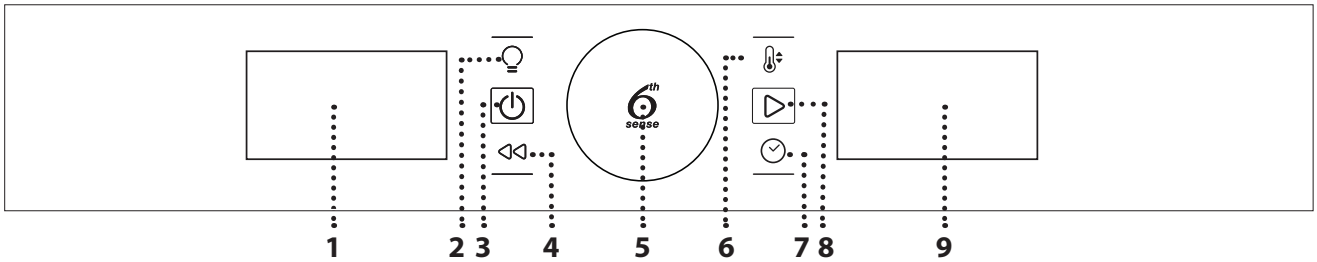
**!** **Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie Zasad bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.**

## 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 jest w zestawie)
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. Dolna grzałka okrągła (niewidoczna)

### PANEL STEROWANIA




**1. LEWY WYŚWIETLACZ**

**2. OŚWIETLENIE**
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 / PRZYCISK 6TH SENSE**
Służy do wyboru funkcji i regulacji wszystkich parametrów gotowania. Nacisnąć , aby wybrać, dokonać ustawień, uzyskać dostęp do funkcji oraz parametrów, potwierdzić je oraz rozpocząć program gotowania.

**6. TEMPERATURA**
Aby ustawić temperaturę.

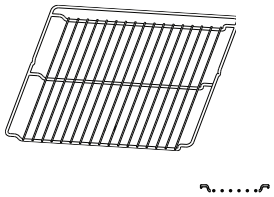
**7. CZAS**
Aby zmienić lub ustawić godzinę lub określić czas gotowania.

**8. START**
Aby wybierać funkcje i potwierdzać ustawienia.

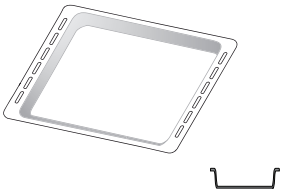
**9. PRAWY WYŚWIETLACZ**

# AKCESORIA

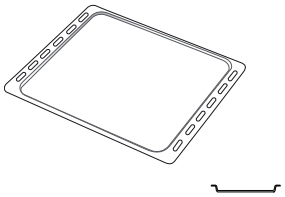
**RUSZT**



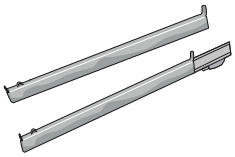
**BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ**



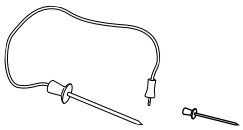
**BLACHA DO PIECZENIA**



**WYSUWANE PROWADNICE** (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)



**SONDA DO MIĘSA** (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

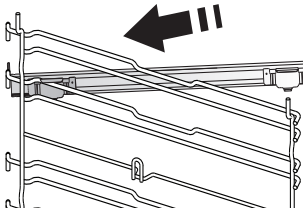


Liczba akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.
Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

**UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW**
Umieścić ruszt poziomo, wsuwając go po prowadnicach i pilnując, aby strona z zawiniętym brzegiem była skierowana ku górze.

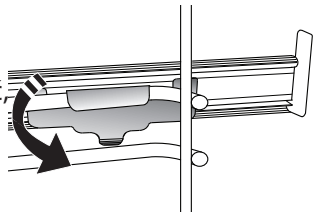
Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz, czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób jak ruszt.

**MONTOWANIE WYSUWANYCH PROWADNIC** (JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)
Wyjąć z piekarnika prowadnice półek i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych szyn.



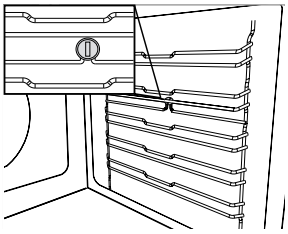
Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu.

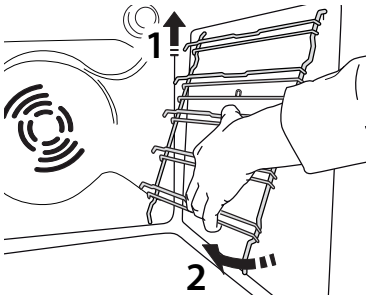
Aby zabezpieczyć prowadnicę, dociśnij mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy szyny przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.

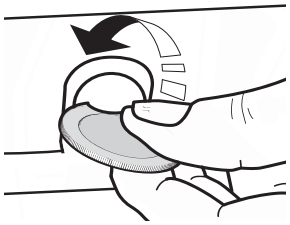


Uwaga: Szyny przesuwne mogą być zamontowane na dowolnym poziomie.

**WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC .**
Aby wyjąć kratki boczne i (jeżeli są w zestawie) nakrętki podtrzymujące patrz rysunki.





**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 żywności.

## FUNKCJE 6TH SENSE

**ZAPIEKANKA**
Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę zapiekania dań z makaronem.

**MIĘSO**
Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia mięsa. Funkcja włącza co jakiś czas wentylator na niskich obrotach, aby zapobiec nadmiernemu wysychaniu potrawy.

**MAXI COOKING**
Funkcja ta automatycznie wybiera najlepszy tryb przyrządzania potraw i temperaturę pieczenia dużych kawałków mięs (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.

**CHLEB**
Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pieczywa.

**PIZZA**
Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pizzy.

**CIASTA KRUCHE**
Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów ciast.

## FUNKCJE SPECJALNE

**SZYBKIE NAGRZEWANIE**
W celu szybkiego nagrzania piekarnika. Po zakończeniu funkcji nagrzewania, piekarnik automatycznie użyje funkcji „Konwencjonalne". Produkty żywnościowe mogą zostać umieszczone w kuchence dopiero po zakończeniu wstępnego nagrzewania.

**TURBOGRILL**
Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej. Korzystając z tej funkcji pieczenia możemy użyć rożna (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, światełko 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.

**AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE - PIRO**
W celu usunięcia śladów zabrudzeń powstałych podczas pieczenia można skorzystać z cyklu czyszczenia w bardzo wysokiej temperaturze.
Można wybrać jeden z dwóch cykli samoczyszczenia: Cykl pełny (PIROLIZA) oraz cykl skrócony (ECO). Zalecamy korzystanie z krótszego cyklu w regularnych odstępach czasu. Natomiast pełnego cyklu należy używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest bardzo mocno zabrudzony.

* 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 potwierdzić.

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

Uwaga: Aby zmienić ustawienie godziny później, wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej jedną sekundę przy wyłączonej kuchence i powtórzyć kroki przedstawione powyżej.

W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zajść potrzeba ponownego ustawienia czasu.

## 2. USTAWIENIA

W razie potrzeby można zmienić domyślną jednostkę miary, temperaturę (°C) oraz prąd znamionowy (16 A).

Przy wyłączonej kuchence, wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej 5 sekund.

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

Przekręcić 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.

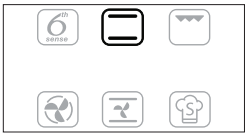
Należy wyjąć z komory piekarnika wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.
Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić włączony na około jedną godzinę, najlepiej przy użyciu funkcji z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg" lub „Piecz. konwekcyjne").
Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

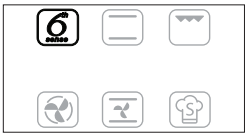
# CODZIENNA EKSPLOATACJA

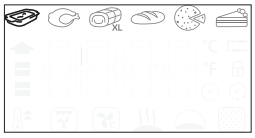
## 1. WYBÓR FUNKCJI

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 następne 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

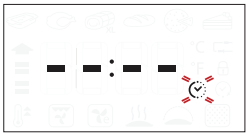
Po wybraniu żądanej funkcji można zmienić jej ustawienia. Na wyświetlaczu będą pojawiać się kolejno ustawienia, które można zmieniać.

TEMPERATURA/POZIOM GRILLA

Jeżeli na ekranie miga ikonka °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 grilla (3 = wysoka, 2 = średnia, 1 = niska).

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

CZAS TRWANIA




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

Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli chce się piec w trybie ręcznym: Nacisnąć , aby potwierdzić i rozpocząć wykonywanie funkcji.
W tym przypadku nie można ustawić czasu zakończenia pieczenia za pomocą zaprogramowania opóźnionego startu.

Uwaga: Można zmienić ustawiony w trakcie pieczenia czas, naciskając : Obrócić 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 miga.

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

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

W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, włożyć potrawę do piekarnika, zamknąć drzwiczki i rozpocząć pieczenie wciskając .

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego 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.

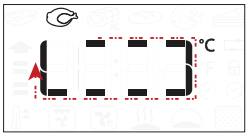
Zawsze można zmienić ustawienie żądanej temperatury za pomocą pokrętła.

## 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 wewnątrz piekarnika spada podczas cyklu gotowania z uwagi na otwarte drzwiczki, zostanie automatycznie uruchomiona specjalna funkcja przywracająca pierwotną temperaturę.
Podczas tego procesu na wyświetlaczu, do chwili uzyskania zadanej temperatury będzie widoczny animowany obraz „węża”.




Podczas cyklu gotowania czas gotowania zostanie wydłużony o czas, w którym drzwi były otwarte, aby zagwarantować najlepsze wyniki procesu.

## . FUNKCJE SPECJALNE

AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE - PIRO

**Nie należy dotykać piekarnika w trakcie cyklu czyszczenia piro.**
**Uważać, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia piro (aż pomieszczenie zostanie wywietrzone).**

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika, w tym prowadnice półek.
Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone.
Dla uzyskania optymalnych wyników czyszczenia przez zastosowaniem funkcji „Pirolizy" usunąć pozostałe resztki z komory i wyczyścić szkło drzwiczek wewnętrznych. Funkcję „Piroliza" należy włączać tylko wtedy, gdy urządzenie jest bardzo brudne lub wydziela nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia.

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

Nacisnąć , aby natychmiast uruchomić cykl czyszczenia lub obrócić pokrętło, aby wybrać skrócony cykl (ECO).

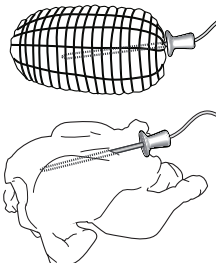
Nacisnąć , aby natychmiast rozpocząć cykl czyszczenia lub nacisnąć , aby ustawić czas zakończenia/opóźniony start.

Piekarnik rozpocznie cykl czyszczenia i drzwiczki zostaną automatycznie zamknięte.
Drzwiczek piekarnika nie można otworzyć, jeśli czyszczenie za pomocą pirolizy jest w toku: Pozostaną one zablokowane, dopóki temperatura nie spadnie do dopuszczalnego poziomu.
W trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia piro pomieszczenie należy wietrzyć.

Uwaga: Czas trwania cyklu czyszczenia nie może być ustawiany.

## . KORZYSTANIE Z SONDY DO MIĘSA (JEŚLI W WYPOSAŻENIU)

Sonda do mięsa pozwala mierzyć dokładną temperaturę wewnątrz potrawy podczas pieczenia.
Sonda do mięsa może być używana tylko z niektórymi funkcjami pieczenia (Konwencjonalne, Termoobieg, Pieczenie konwekcyjne, Turbo Grill, 6th Sense Mięso i 6th Sense Maxicooking).



Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, konieczne jest właściwe umieszczenie sondy. Wsunąć sondę w najbardziej mięsistą część mięsa, omijając kości i tłuszcz.
W przypadku drobiu wsunąć sondę z boku, w środek piersi, uważając, aby końcówka nie wystawała w pustej przestrzeni. W przypadku mięsa o nieregularnej grubości, należy przed wyjęciem z piekarnika sprawdzić, czy zostało poprawnie wypieczone.
Podłączyć końcówkę sondy do złącza w otworze w 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 cyklu pieczenia, na wyświetlaczu jest pokazywana docelowa temperatura sondy do mięsa. Gdy mięso osiągnie docelową temperaturę, cykl pieczenia zakończy się, a na wyświetlaczu pojawi się napis „Koniec".
Aby ponownie uruchomić cykl pieczenia z pozycji „Koniec", poprzez obracanie pokrętła można ustawić docelową temperaturę sondy do mięsa, tak jak pokazano powyżej.
Nacisnąć lub , aby potwierdzić i ponownie uruchomić cykl pieczenia.
Uwaga: w trakcie cyklu pieczenia z użyciem sondy do mięsa, można obrócić 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 cyklu pieczenia. W takim przypadku, konieczne jest ponowne ustawienie parametrów funkcji pieczenia.
Jeżeli sonda do mięsa nie może zostać wykorzystana przy danej funkcji, piekarnik wyłączy cykl pieczenia i włączony zostanie sygnał dźwiękowy alarmu. W takim przypadku, należy odłączyć sondę do mięsa lub nacisnąć , aby ustawić inną funkcję. Sonda do mięsa nie może być wykorzystywana przy opóźnieniu startu i w fazie wstępnego nagrzewania.

## . BLOKADA PRZED DZIEĆMI

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

Powtórzenie tej procedury spowoduje zdjęcie blokady klawiatury.

Uwaga: Blokada klawiatury może być także uruchomiona podczas gotowania.
Ze względów bezpieczeństwa, w każdym momencie można ją wyłączyć, wciskając .

# PRAKTYCZNE PORADY

**JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA**
Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania 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 pieczeni zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości rosołu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Należy pamiętać, że w trakcie tej operacji jest wytwarzana para. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10–15 min lub zawinąć w folię aluminiową.

Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube kawałki mięsa wymagają dłuższego pieczenia. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia. Ostrożnie otworzyć drzwi, ponieważ z urządzenia może wydostać się gorąca para.

Zaleca się stosowanie tacy, na której będą gromadzić się ściekające soki — należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym grillowane są produkty. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

**DESERY**
Delikatne desery należy piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencjonalnego tylko na jednym poziomie.

Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Do pieczenia na kilku poziomach należy wybierać funkcję termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.

Aby sprawdzić, czy ciasto jest już gotowe, wsunąć drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.

Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.

Jeśli wypiek "pęcznieje" podczas pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę i rozważyć zmniejszenie ilości dodawanego płynu lub łagodniejsze mieszanie ciasta.
Ciasta z soczystym nadzieniem lub dodatkami (takimi jak serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „Piecz. Konwekcyjne". Jeśli spód ciasta będzie zbyt wilgotny, korzystać z niższej półki i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

**PIZZA**
Lekko nasmarować blachę tłuszczem, aby spód pizzy był bardziej chrupiący. Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia ułożyć na pizzy mozzarellę.

**WYRASTANIE**
Przed umieszczeniem ciasta w piekarniku, zaleca się przykrycie go wilgotną ściereczką. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu z czasem wyrastania w temperaturze pokojowej (20–25°C). Czas wyrastania ciasta na pizzę to mniej więcej godzina na 1 kg ciasta.

# TABELA GOTOWANIA

| PRZEPIS | FUNKCJA | NAGRZEWA-NIE | 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 |
| **Lasagne/Zapiekanki** | | - | 190 - 200 | 40 - 65 | 3 |
| **Zapiekany makaron / Cannelloni** | | - | 190 - 200 | 25 - 45 | 3 |

| PRZEPIS | FUNKCJA | NAGRZEWA-NIE | TEMPERATURA (°C) | CZAS PIECZENIA (min.) | POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA |
|---|---|---|---|---|---|
| **Jagnięcina / cielęcina / wołowina / wieprzowina** 1 kg | | - | 190 - 200 | 60 - 90 | 3 |
| Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórką 2 kg | XL | - | 170 | 110 - 150 | 2 |
| **Kurczak / Królik / Kaczka** 1 kg | | - | 200 - 230 | 50 - 80 ** | 3 |
| **Indyk / Gęś** 3 kg | | - | 190 - 200 | 90 - 150 | 2 |
| **Ryba pieczona / potrawy pieczone w papierze** (filet, w całości) | | Tak | 180 - 200 | 40 - 60 | 3 |
| **Nadziewane warzywa** (pomidory, cukinie, bakłażany) | | Tak | 180 - 200 | 50 - 60 | 2 |
| **Tosty** | | - | 3 (Wysoka) | 3 - 6 | 5 |
| **Filety / kawałki ryb** | | - | 2 (Środkowa) | 20 - 30*** | 4 3 |
| **Kiełbaski / Kebaby / Żeberka / Hamburgery** | | - | 2 - 3 (Środkowa – Wysoka) | 15 - 30*** | 5 4 |
| **Pieczony kurczak** 1-1,3 kg | | - | 2 (Środkowa) | 55 - 70** | 2 1 |
| **Krwisty rostbef 1 kg** | | - | 2 (Środkowa) | 35 - 50** | 3 |
| **Udziec jagnięcy / golonka** | | - | 2 (Środkowa) | 60 - 90** | 3 |
| **Pieczone ziemniaki** | | - | 2 (Środkowa) | 35 - 55** | 3 |
| **Zapiekane warzywa** | | - | 3 (Wysoka) | 10 - 25 | 3 |
| **Pełne danie: Tarta owocowa** (poziom 5)**/lasagne** (poziom 3)**/mięso** (poziom 1) | | Tak | 190 | 40 - 120* | 5 3 1 |
| **Lasagne i mięso** | | Tak | 200 | 50 - 120* | 4 1 |
| **Mięso i ziemniaki** | | Tak | 200 | 45 - 120* | 4 1 |
| **Ryby i warzywa** | | Tak | 180 | 30 - 50 | 4 1 |
| **Nadziewane i pieczone kawałki mięsa** | e | - | 200 | 80 - 120* | 3 |
| **Kawałki mięsa** (królik, kurczak, jagnięcina) | e | - | 200 | 50 - 120* | 3 |

* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.
** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).
*** Obrócić potrawy w połowie czasu pieczenia

Uwaga: W trackie używania funkcji 6th Sense „Ciasta kruche" wykorzystywane są tylko górne i dolne grzałki, bez termoobiegu. Nie wymaga nagrzewania wstępnego.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FUNKCJE | Konwencjonalne | Grill | Turbogrill | Termoobieg | Piecz. konwekcyjne | Wym. obieg Eco |
| FUNKCJE USTAWIANE AUTOMATYCZNIE | Zapiekanka | Mięso | Maxi Cooking | Chleb | Pizza | Ciasta kruche |
| AKCESORIA | Ruszt | Taca lub forma do ciasta na ruszcie | Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie | Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia | Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody | |

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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

**Nie stosować urządzeń czyszczących parą.**

**Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić 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.
• jeśli występują uporczywe zabrudzenia we wnętrzu piekarnika, zalecamy przeprowadzenie cyklu automatycznego czyszczenia dla uzyskania optymalnych rezultatów czyszczenia.
• Aby ułatwić sobie czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki .

## 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.

## WYMIANA ŻARÓWKI

**1.** Odłączyć urządzenie od zasilania.

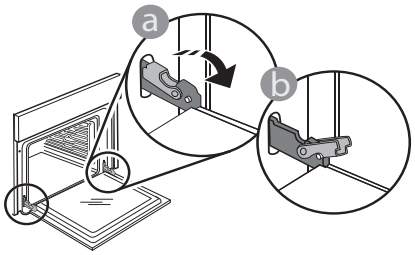
**2.** Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.

**3.** Ponownie podłączyć urządzenie do zasilania.

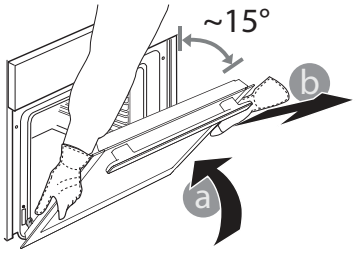
Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.
- Jeśli używane są żarówki halogenowe, nie wolno dotykać ich gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.
Produkt ten wyposażony jest w oświetlenie klasy efektywności energetycznej G.

## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

**1.** Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.
**2.** Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.
Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

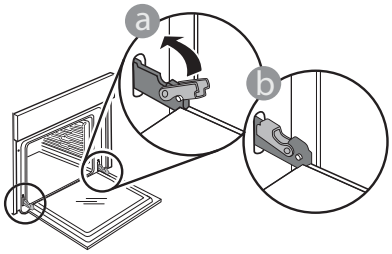



Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.

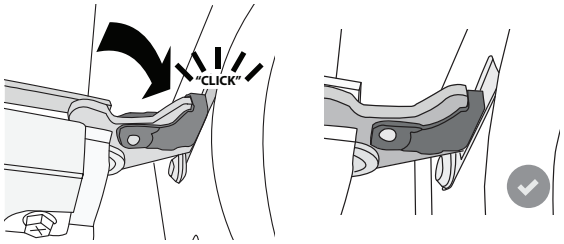



**3.** Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokowując górną część na swoim miejscu.

**4.** Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć.
Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.




Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.




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

# USUWANIE USTEREK

| Problem | Możliwa przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| Piekarnik nie działa. | Awaria zasilania.<br>Urządzenie odłączone od zasilania. | Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy kuchenka jest prawidłowo podłączona do sieci.<br>Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła. |
| Nie można otworzyć drzwiczek. | Uszkodzony zamek drzwiczek.<br>Wykonywany jest cykl czyszczenia. | Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik, aby sprawdzić czy usterka nie ustąpiła. Poczekać, aż wykonywanie funkcji zostanie zakończone i piekarnik ostygnie. |
| 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". |

## KARTA PRODUKTU

www Karta produktu z danymi dotyczącymi zużycia energii przez urządzenie może zostać pobrana ze strony **docs.whirlpool.eu**

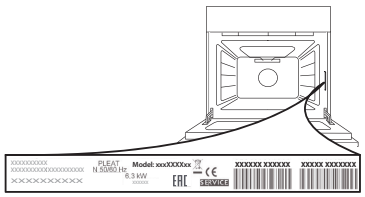
## JAK OTRZYMAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I KONSERWACJI URZĄDZENIA

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

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

## KONTAKT Z NASZYM SERWISEM TECHNICZNYM

Nasze dane kontaktowe znajdują się w książeczce gwarancyjnej.
Kontaktując się z naszym serwisem technicznym, należy podać kody z tabliczki znamionowej swojego urządzenia.



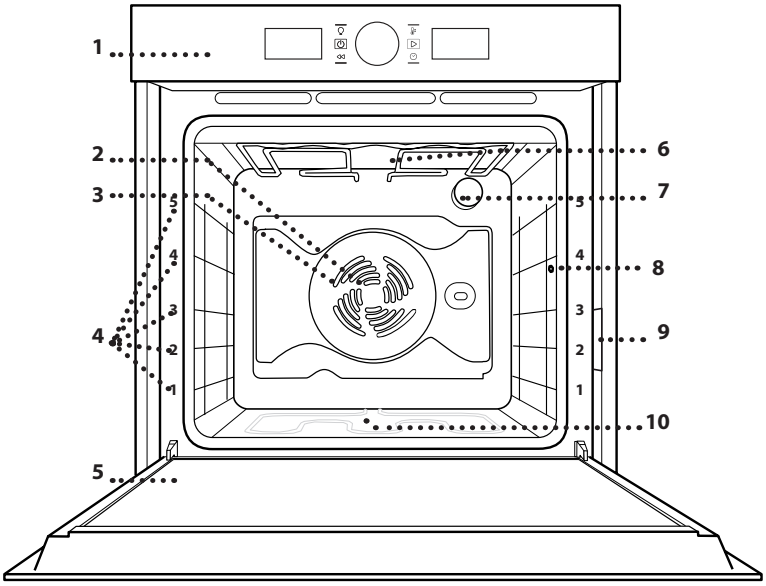
# GHID **DE REFERINŢĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ**

**VĂ MULŢUMIM PENTRU CĂ AŢI ACHIZIŢIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL**
Pentru a putea beneficia de asistenţă, vă rugăm să vă înregistraţi produsul pe **www.whirlpool.eu/register**

Puteţi descărca Instrucţiunile privind siguranţa și Ghidul de utilizare și întreţinere vizitând site-ul nostru web **docs.whirlpool.eu** și urmând instrucţiunile de pe coperta din spate a acestei broșuri.

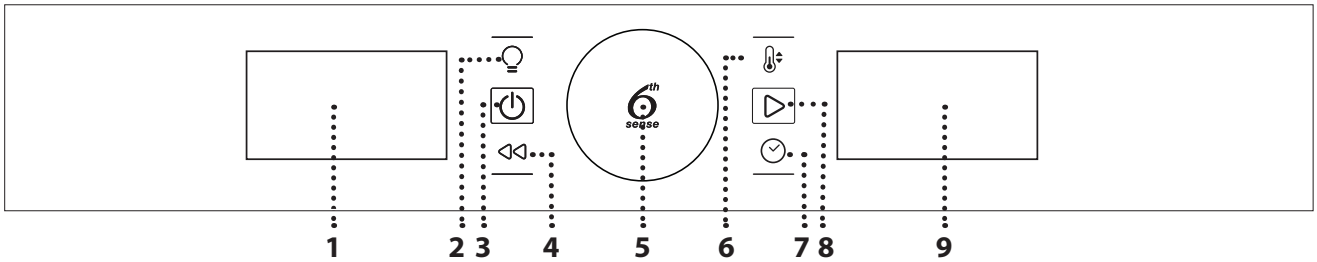
**Înainte de a utiliza aparatul, citiţi cu atenţie Ghidul privind sănătatea și siguranţa.**

## DESCRIEREA PRODUSULUI




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

### PANOUL DE COMANDĂ




**1. AFIȘAJUL DIN STÂNGA**

**2. BEC**
Pentru aprinderea/stingerea becului.

**3. PORNRE/OPRIRE**
Pentru pornirea și oprirea cuptorului, precum și pentru oprirea unei funcţii active în orice moment.

**4. ÎNAPOI**
Pentru revenirea la meniul anterior atunci când se configurează setările.

**5. SELECTOR ROTATIV / BUTON 6TH SENSE**
Rotiţi pentru a naviga printre funcţii și pentru a regla toţi parametrii de preparare. Apăsaţi pe pentru a selecta, seta, accesa sau confirma funcţii sau parametrii și, în cele din urmă, pentru a porni programul de preparare.

**6. TEMPERATURĂ**
Pentru setarea temperaturii.

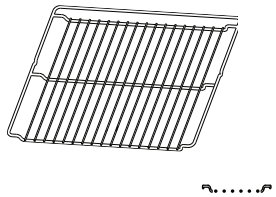
**7. DURATĂ**
Pentru setarea sau modificarea timpului și reglarea duratei de preparare.

**8. START**
Pentru activarea funcţiilor și pentru confirmarea setărilor.

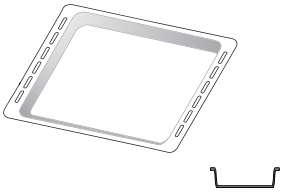
**9. AFIȘAJUL DIN DREAPTA**

# ACCESORII

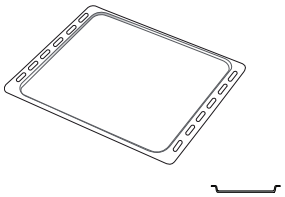
**GRĂTAR METALIC**



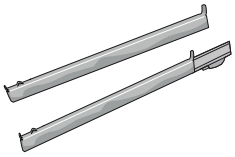
**TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR**



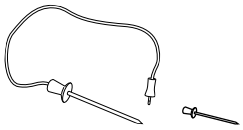
**TAVĂ DE COPT**



**GHIDAJE CULISANTE** (NUMAI LA ANUMITE MODELE)



**SONDA PT CARNE**
(NUMAI LA ANUMITE MODELE)

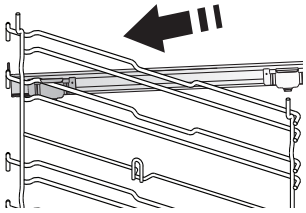


Numărul de accesorii poate varia în funcţie de modelul achiziţionat.
Alte accesorii pot fi achiziţionate separat de la serviciul de asistenţă tehnică post-vânzare.

**INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ŞI A ALTOR ACCESORII**
Introduceţi grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje şi asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

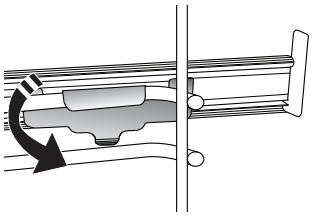
Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor şi tava de copt, sunt introduse orizontal, în acelaşi mod ca şi grătarul metalic.

**MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE** (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)
Demontaţi ghidajele pentru grătar din cuptor şi îndepărtaţi folia protectoare din plastic de pe şinele culisante.



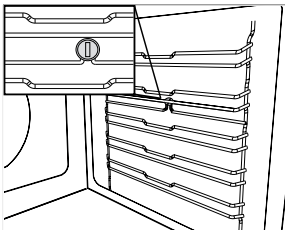
Cuplaţi clema superioară a şinei pe ghidajul pentru grătar şi culisaţi-o până la capăt. Coborâţi şi cealaltă clemă în poziţie.

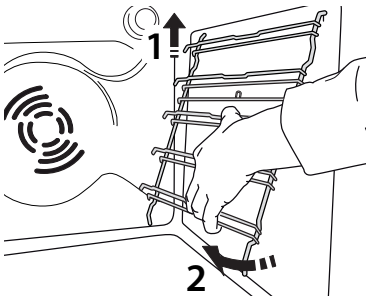
Pentru a fixa ghidajul, apăsaţi ferm porţiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar. Asiguraţi-vă că şinele se pot deplasa liber. Repetaţi aceşti paşi şi pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la acelaşi nivel.

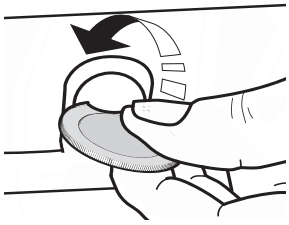


Vă rugăm să reţineţi: Şinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

**DEMONTAREA ŞI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR**
Consultaţi imaginile pentru a demonta suporturile laterale şi (dacă intră în dotare) piuliţele cu care acestea sunt fixate în interiorul cavităţii.





**Pentru a remonta ghidajele pentru grătar**, reintroduceţi-le mai întâi în locaşul superior. Menţinându-le ridicate, culisaţi-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâţi-le în poziţia aferentă în locaşul inferior.

# FUNCŢII

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

**GRILL**
Pentru a frige medalioane, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeţi carne, vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugaţi 500 ml de apă potabilă.

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

**COACERE CONVECŢIE**
Pentru prepararea cărnii, coacerea prăjiturilor cu umplutură sau prăjirea legumelor umplute pe un singur nivel. Această funcţie permite circularea delicată, intermitentă a aerului pentru prevenirea uscării excesive a alimentelor.

## FUNCŢIILE 6TH SENSE

**TOCANĂ**
Această funcţie selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru diferite tipuri de paste.

**CARNE**
Această funcţie selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru carne. Această funcţie activează intermitent ventilatorul la viteză mică pentru a preveni uscarea excesivă a alimentelor.

**GĂTIT MAXI**
Această funcţie selectează automat modul optim de preparare și temperatura aferentă pentru frigerea bucăţilor mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceţi carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obţine o rumenire uniformă pe ambele părţi. Se recomandă să o stropiţi din când în când pentru a nu se usca excesiv.

**PÂINE**
Această funcţie selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pâine.

**PIZZA**
Această funcţie selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pizza.

**PRODUSE DE PATISERIE**
Această funcţie selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de prăjitură.

## FUNCŢII SPECIALE

**PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ**
Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului. Odată preîncălzirea finalizată, cuptorul va selecta în mod automat funcţia „Convenţional". Aşteptaţi finalizarea preîncălzirii înainte de a introduce alimente în cuptor.

**TURBO GRILL**
Pentru a frige bucăţi mari de carne (pulpe, rosbif, carne de pui). Vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugaţi 500 ml de apă potabilă. Tija pentru rotisare (dacă intră în dotare) poate fi utilizată cu această funcţie.

**ECO AER FORŢAT ***
Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulaţiei delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcţia ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza ciclul ECO și, în consecinţă, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.

**MENŢINERE LA CALD**
Pentru a menţine calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

**DOSPIRE**
Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menţine calitatea dospirii, nu activaţi funcţia în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

**CURĂŢARE AUTOMATĂ - PYRO**
Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării folosind un ciclu la o temperatură foarte ridicată.
Sunt disponibile două cicluri de autocurăţare: Un ciclu complet (PYRO) și un ciclu mai scurt (ECO). Vă recomandăm să utilizaţi ciclul mai rapid la intervale regulate și ciclul complet numai atunci când cuptorul este foarte murdar.

* Funcţie utilizată ca referinţă pentru declararea eficienţei energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

# PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

## 1. SETAREA OREI

Va trebui să setaţi ora atunci când porniţi cuptorul pentru prima dată.

Cele două cifre aferente orei vor începe să clipească: Rotiţi butonul pentru a seta ora și apăsaţi pentru a confirma.

Cele două cifre aferente minutelor vor începe să clipească. Rotiţi butonul pentru a seta minutele și apăsaţi pentru a confirma.

Vă rugăm să reţineţi: Pentru a modifica durata la un moment ulterior, apăsaţi şi menţineţi apăsat pentru cel puţin o secundă în timp ce cuptorul este oprit şi repetaţi etapele de mai sus.

După întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică, ar putea fi necesar să setaţi din nou ora.

## 2. SETĂRI

Dacă este necesar, puteţi modifica unitatea de măsurare implicită, temperatura (°C) și curentul nominal (16 A).

Având cuptorul oprit, apăsaţi butonul timp de cel puţin 5 secunde.

Rotiţi butonul de selectare pentru selectarea unităţii de măsură, apoi apăsaţi pentru confirmare.

Rotiţi butonul de selectare pentru selectarea curentului nominal, apoi apăsaţi pentru confirmare.

Vă rugăm să reţineţi: Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu reţeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16 A): Dacă locuinţa este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceţi această valoare (13 A).

## 3. ÎNCĂLZIŢI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricaţie: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparaţi alimentele, vă recomandăm să încălziţi cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

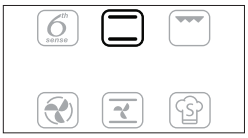
Îndepărtaţi elementele de protecţie din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateţi accesoriile din interiorul acestuia.
Încălziţi cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcţie de circulaţie a aerului (de exemplu „Aer forţat" sau „Coacere convecţie").
Respectaţi instrucţiunile pentru setarea corectă a funcţiei.

Vă rugăm să reţineţi: Se recomandă să aerisiţi încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

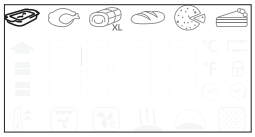
# UTILIZAREA ZILNICĂ

## 1. SELECTAREA UNEI FUNCŢII

Când cuptorul este oprit, numai ora este indicată pe afișaj. Apăsaţi și menţineţi apăsat pentru a porni cuptorul. Rotiţi butonul pentru a vizualiza funcţiile principale disponibile pe afișajul din partea stângă. Selectaţi una dintre acestea și apăsaţi .



Pentru selectarea unei subfuncţii (dacă este disponibilă), selectaţi funcţia principală pentru confirmare și accesaţi meniul funcţiei.



Rotiţi butonul pentru a vizualiza subfuncţiile disponibile pe afișajul din partea dreaptă. Selectaţi una dintre acestea și apăsaţi pentru confirmare.

## 2. SETAREA FUNCŢIEI

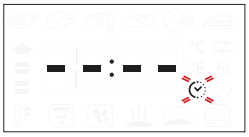
După selectarea funcţiei dorite, puteţi modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate secvenţial setările care pot fi modificate.

NIVEL DE TEMPERATURĂ/DE PUTERE PENTRU GRILL

Când pictograma °C/°F clipește pe afișaj, rotiţi butonul pentru modificarea valorii, apoi apăsaţi pentru confirmare și continuaţi să modificaţi următoarele setări (dacă este posibil). De asemenea, puteţi seta nivelul de grill (3 = ridicat, 2 = mediu, 1 = redus) în același timp.

Vă rugăm să reţineţi: Odată ce funcţia a pornit, puteţi modifica temperatura sau nivelul de grill apăsând sau direct rotind butonul.

DURATĂ




Când pictograma clipeşte pe afişaj, utilizaţi butonul de reglare pentru a seta durata de preparare dorită şi apoi apăsaţi pe pentru a confirma.

Nu este necesar să setaţi durata de preparare dacă doriţi să gestionaţi manual procesul de preparare: Apăsaţi pe pentru a confirma şi porniţi funcţia.
În acest caz, nu puteţi seta ora de finalizare a preparării prin programarea unei porniri temporizate.

Vă rugăm să reţineţi: Puteţi regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfăşurării procesului de preparare apăsând pe : Rotiţi butonul pentru a modifica ora şi apăsaţi pentru a confirma.

SETAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/
PORNIRE TEMPORIZATĂ
În cazul mai multor funcţii, odată ce aţi setat o durată de preparare, puteţi amâna pornirea funcţiei prin programarea orei de finalizare a acesteia.
Pe afişaj, acolo unde puteţi modifica ora de finalizare, va apărea durata de timp preconizată pentru terminarea funcţiei în timp se pictograma clipeşte.

Dacă este necesar, rotiţi butonul pentru a seta ora la care doriţi să se finalizeze procesul de preparare, apoi apăsaţi pentru a confirma şi a porni funcţia.
Introduceţi alimentele în cuptor şi închideţi uşa: Funcţia va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.

Vă rugăm să reţineţi: 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 puţin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informaţii privind prepararea.

În perioada de aşteptare, puteţi utiliza butonul pentru a modifica ora de finalizare programată.

Apăsaţi sau pentru a modifica setările privind temperatura şi durata de preparare. Apăsaţi pentru a confirma momentul finalizării.

Vă rugăm să reţineţi: Întârzierea de pornire a funcţionalităţii nu este disponibilă pentru funcţiile Grill şi Turbo Grill.

## 3. ACTIVAREA FUNCŢIEI
Odată aplicate setările necesare, apăsaţi pe pentru a activa funcţia.

Puteţi apăsa şi menţine apăsat în orice moment pentru a întrerupe funcţia care este activă în mod curent.

## 4. PREÎNCĂLZIREA
Unele funcţii includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcţia pornită, pe afişaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.

Odată ce această fază este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afişajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată.

În acest moment, deschideţi uşa, introduceţi alimentele în cuptor, închideţi uşa şi începeţi prepararea prin apăsarea .

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

Deschiderea uşii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe pentru un timp.

Durata de preparare nu include şi faza de preîncălzire.

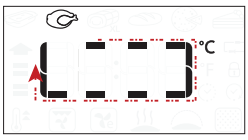
Puteţi modifica oricând temperatura pe care doriţi să o atingeţi utilizând butonul.

## 5. FINALIZAREA PREPARĂRII
Va fi emis un semnal sonor, iar pe afişaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.

Pentru a prelungi durata de preparare fără modificarea setărilor, rotiţi butonul pentru a seta o nouă durată de preparare şi apăsaţi .

## . FUNCŢIILE 6th SENSE

RECUPERAREA TEMPERATURII
Dacă temperatura din interiorul cuptorului scade în timpul ciclului de preparare din cauză că uşa este deschisă, o funcţie specială va fi activată automat pentru recuperarea temperaturii iniţiale.
În timpul recuperării temperaturii, afişajul indică o animaţie „şerpuită” până când temperatura setată este atinsă.




În timp ce un ciclul de preparare programat este în curs de desfăşurare, pentru a obţine rezultate optime, durata de preparare se va mări în funcţie de cât timp uşa a fost deschisă.

## . FUNCŢII SPECIALE

CURĂŢARE AUTOMATĂ - PYRO

**Nu atingeţi cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro. Nu lăsaţi copiii şi animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul şi la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).**

Scoateţi toate accesoriile din cuptor înainte de a activa funcţia Pyro, inclusiv ghidajele pentru grătar. În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asiguraţi-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurăţare.
Pentru a obţine rezultate optime de curăţare, îndepărtează reziduurile excesive din interiorul cavităţii şi curăţaţi geamul uşii interioare înainte de a utiliza funcţia de piroliză. Activaţi funcţia Pyro numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosuri neplăcute în timpul procesului de preparare.

Accesaţi funcţiile speciale şi rotiţi selectorul pentru a selecta din meniu, apoi apăsaţi pentru a confirma.

Apăsaţi pe pentru a porni imediat ciclul de curăţare sau rotiţi selectorul pentru a selecta ciclul mai scurt (ECO).

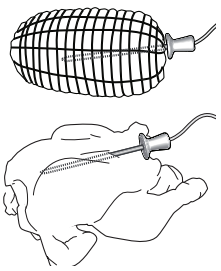
Apăsaţi pe pentru a porni imediat ciclul de curăţare sau apăsaţi pe pentru a seta ora de finalizare/de pornire cu întârziere.

Cuptorul va începe ciclul de curăţare şi uşa se va bloca automat. Uşa cuptorului nu poate fi deschisă în timp ce se desfăşoară curăţarea pirolitică: Aceasta va rămâne blocată până când temperatura revine la un nivel acceptabil. Aerisiţi încăperea în timpul şi la finalizarea derulării ciclului Pyro.

Vă rugăm să reţineţi: Durata şi temperatura ciclului de curăţare nu pot fi setate.

## . UTILIZAREA SONDEI PENTRU CARNE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Sonda furnizată pentru carne vă permite să măsuraţi temperatura internă exactă a alimentelor în timpul preparării.
Utilizarea sondei pentru carne este permisă numai în cazul anumitor funcţii de preparare (Convenţional , Aer forţat , Coacere cu convecţie , Turbo Grill , 6th Sense Carne şi 6th Sense Maxicooking).



Poziţionarea corectă a sondei este extrem de importantă pentru obţinerea unor rezultate de preparare perfecte. Introduceţi complet sonda în carne, evitând zonele osoase şi părţile cu grăsime.
Pentru carnea de pasăre, sonda trebuie introdusă pe diagonală, în partea din mijloc a pieptului, având grijă ca vârful să nu ajungă într-o porţiune goală. Dacă gătiţi o bucată de carne cu grosime neregulată, verificaţi ca aceasta să fie bine coaptă înainte de a o scoate din cuptor. Conectaţi capătul sondei la orificiul de pe peretele interior din dreapta al cavităţii.
Atunci când sonda pentru carne este introdusă în cavitatea cuptorului, avertizorul sonor emite o alarmă, iar pe afişaj apare pictograma şi temperatura setată.

Dacă sonda pentru carne este introdusă în timpul selectării unei funcţii, afişajul trece la temperatura setată în mod implicit a sondei pentru carne.
Apăsaţi pentru a activa setările. Rotiţi selectorul pentru a seta temperatura ţintă a sondei pentru carne. Apăsaţi pentru a confirma.

Rotiţi selectorul pentru a seta temperatura cavităţii cuptorului. Apăsaţi sau pentru a confirma şi a porni ciclul de preparare.
În timpul ciclului de preparare, afişajul indică temperatura setată a sondei pentru carne. Atunci când carnea atinge temperatura setată, ciclul de preparare se opreşte, iar afişajul indică „End" („Finalizare").
Pentru a reporni ciclul de preparare după afişarea mesajului „End" („Finalizare"), prin rotirea selectorului puteţi regla temperatura ţintă a sondei pentru carne conform indicaţiilor de mai sus.
Apăsaţi sau pentru a confirma şi reporni ciclul de preparare.
Vă rugăm să reţineţi: în timpul ciclului de preparare în care se foloseşte sonda pentru carne, puteţi roti selectorul pentru a modifica temperatura ţintă a sondei pentru carne. Apăsaţi pentru a regla temperatura cavităţii cuptorului.
Sonda pentru carne poate fi introdusă oricând, chiar şi în timpul unui ciclu de preparare. În acest caz, trebuie să resetaţi parametrii funcţiei de preparare.
Dacă sonda pentru carne nu este compatibilă cu o funcţie, cuptorul opreşte ciclul de preparare, iar avertizorul sonor emite o alarmă. În acest caz, scoateţi sonda pentru carne sau apăsaţi pentru a seta o altă funcţie. Pornirea temporizată şi faza de preîncălzire nu sunt compatibile cu sonda pentru carne.

## . BLOCAREA TASTELOR

Pentru a bloca tastatura, apăsaţi şi menţineţi apăsat timp de cel puţin 5 secunde.

Pentru a debloca tastatura, efectuaţi aceeaşi procedură.

Vă rugăm să reţineţi: Blocarea tastelor poate fi activată în timp ce procesul de preparare este în deplină desfăşurare.
Din motive de siguranţă, cuptorul poate fi oprit în orice moment apăsând butonul .

# RECOMANDĂRI UTILE

**CITIREA TABELULUI CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA**
Tabelul indică funcţiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiţi cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceţi la setări mai mari. Se recomandă să folosiţi accesoriile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteţi folosi cratiţe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puţin mai mari.

**GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE**
Cu ajutorul funcţiei „Aer forţat", puteţi găti simultan, alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare (de exemplu: pește și legume), pe niveluri diferite. Scoateţi alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsaţi în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

**CARNE**
Folosiţi orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru mărimea bucăţii de carne pe care o veţi găti. Când preparaţi fripturi, adăugaţi în tavă supă de carne, stropind carnea în timpul procesului de gătire, pentru a obţine un gust mai bun. Vă rugăm să ţineţi cont de faptul că se vor genera aburi în timpul acestei funcţionări. Când friptura este gata, lăsaţi-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliţi-o în folie de aluminiu.

Când doriţi să frigeţi carne pe grill, alegeţi bucăţi de carne cu grosime egală pentru a obţine o preparare uniformă. Bucăţile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâţi grătarul metalic, menţinând carnea la o distanţă mai mare faţă de grătar. Întoarceţi carnea după ce s-au scurs două treimi din durata de coacere. Deschideţi ușa cu grijă, deoarece pot ieși aburi.

Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, vă recomandăm amplasarea unei tăvi de colectare a picăturilor, umplută cu jumătate de litru de apă potabilă, direct sub grătarul metalic pe care se află alimentele. Completaţi cu apă când este necesar.

**DESERTURI**
Gătiţi deserturi delicate cu funcţia Convenţional, numai pe un singur nivel.

Folosiţi tăvi de copt din metal, de culoare închisă, și așezaţi-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectaţi funcţia „Aer forţat” și amplasaţi în zigzag pe grătare formele pentru prăjituri, pentru a favoriza circulaţia aerului cald.

Pentru a verifica dacă un tort dospit s-a copt, introduceţi o scobitoare din lemn în centrul tortului. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.

Dacă folosiţi tăvi de copt antiaderente, nu ungeţi cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.

Dacă preparatul „se umflă” în timpul coacerii, folosiţi o temperatură mai scăzută data viitoare și încercaţi să reduceţi cantitatea de lichid adăugat sau să amestecaţi mai ușor.
Pentru prăjituri cu umpluturi sau ingrediente umede (cum ar fi plăcinta cu brânză sau tartele cu fructe), folosiţi funcţia „Coacere convecţie”. Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiţi un nivel inferior și presăraţi la baza prăjiturii pesmet sau biscuiţi sfărâmaţi înainte de a adăuga umplutura.

**PIZZA**
Ungeţi puţin tăvile pentru ca blatul pizzei să fie crocant. Presăraţi mozzarella peste pizza după ce au trecut două treimi din durata de preparare.

**DOSPIRE**
Se recomandă să acoperiţi întotdeauna cu o lavetă umedă aluatul înainte de a-l introduce în cuptor.
Cu această funcţie, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparaţie 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 INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

| REŢETĂ | FUNCŢIE | PREÎNCĂL-ZIRE | TEMPERATURĂ (°C) | DURATĂ DE PREPARARE (min.) | NIVEL ȘI ACCESORII |
|---|---|---|---|---|---|
| **Torturi dospite/pandișpanuri** | | - | 170 | 30 - 50 | 2 |
| | | Da | 160 | 30 - 50 | 2 |
| | | Da | 160 | 30 - 50 | 4 1 |
| **Prăjituri umplute** (prăjitură cu brânză, ştrudel, 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 |
| **Franzelă** 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 |
| **Vol-au-vent/pateuri din aluat de foietaj** | | Da | 190 – 200 | 20 - 30 | 3 |
| | | Da | 180 - 190 | 20 - 40 | 4 1 |
| | | Da | 180 - 190 | 20 - 40* | 5 3 1 |
| **Lasagna/budinci** | | - | 190 – 200 | 40 - 65 | 3 |
| **Paste la cuptor/cannelloni** | | - | 190 – 200 | 25 - 45 | 3 |

| REȚETĂ | FUNCȚIE | PREÎNCĂL-ZIRE | TEMPERATURĂ (°C) | DURATĂ DE PREPARARE (min.) | NIVEL ȘI ACCESORII |
|---|---|---|---|---|---|
| **Miel/viţel/vită/porc** 1 kg | | - | 190 – 200 | 60 - 90 | 3 |
| **Friptură de porc cu șorici** 2 kg | | - | 170 | 110 - 150 | 2 |
| **Pui/iepure/raţă** 1 kg | | - | 200 – 230 | 50 - 80 ** | 3 |
| **Curcan/gâscă** 3 kg | | - | 190 – 200 | 90 - 150 | 2 |
| **Pește la cuptor/în papiotă** (fileuri, întreg) | | Da | 180 - 200 | 40 - 60 | 3 |
| **Legume umplute** (roşii, dovlecei, vinete) | | Da | 180 - 200 | 50 - 60 | 2 |
| **Pâine prăjită** | | - | 3 (Ridicată) | 3 – 6 | 5 |
| **Fileuri/medalioane de pește** | | - | 2 (Mediu) | 20 - 30*** | 4 3 |
| **Cârnaţi / frigărui / coaste / hamburgeri** | | - | 2 - 3 (Medie - Ridicată) | 15 - 30*** | 5 4 |
| **Friptură de pui** 1-1,3 kg | | - | 2 (Mediu) | 55 - 70** | 2 1 |
| **Mușchi de vită, în sânge, 1 kg** | | - | 2 (Mediu) | 35 - 50** | 3 |
| **Pulpă de miel / but** | | - | 2 (Mediu) | 60 - 90** | 3 |
| **Cartofi copţi** | | - | 2 (Mediu) | 35 - 55** | 3 |
| **Legume gratinate** | | - | 3 (Ridicată) | 10 - 25 | 3 |
| **Masă completă: Tartă cu fructe** (nivelul 5)**/lasagna** (nivelul 3)**/carne** (nivelul 1) | | Da | 190 | 40 - 120* | 5 3 1 |
| **Lasagna și carne** | | Da | 200 | 50 - 120* | 4 1 |
| **Carne și cartofi** | | Da | 200 | 45 - 120* | 4 1 |
| **Pește și legume** | | Da | 180 | 30 - 50 | 4 1 |
| **Fripturi umplute** | | - | 200 | 80 – 120* | 3 |
| **Felii de carne** (carne de iepure, carne de pui, carne de miel) | | - | 200 | 50 - 120* | 3 |

* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.
** Întoarceţi alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).
*** Întoarceţi alimentele la jumătatea duratei de preparare

Vă rugăm să reţineţi: funcția 6th Sense „Produse de patiserie" utilizează exclusiv rezistențele superioară şi inferioară, fără circularea forţată a aerului. Aceasta nu necesită preîncălzire.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FUNCŢII | Convenţional | Grill | Turbo Grill | Aer forţat | Coacere convecţie | Eco aer forţat |
| FUNCŢII AUTOMATE | Tocană | Carne | Gătit Maxi | Pâine | Pizza | Produse de patiserie |
| ACCESORII | Grătar metalic | Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic | Tavă de colectare a picăturilor/ tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic | Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt | Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă | |

# ÎNTREŢINEREA ȘI CURĂŢAREA

**Asiguraţi-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activităţi de întreţinere sau curăţare.**

**Nu utilizaţi aparate de curăţare cu aburi.**

**Nu utilizaţi bureţi de sârmă, bureţi abrazivi sau produse de curăţare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafaţa aparatului.**

**Purtaţi mănuși de protecţie.**

**Cuptorul trebuie să fie deconectat de la reţeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operaţie de întreţinere.**

## SUPRAFEŢELE EXTERIOARE

• Curăţaţi suprafeţele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugaţi câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeţi cu o lavetă uscată.
• Nu folosiţi detergenţi corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafeţele aparatului, curăţaţi-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

## SUPRAFEŢELE INTERIOARE

• După fiecare utilizare, lăsaţi cuptorul să se răcească și apoi curăţaţi-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 conţinut de apă ridicat, lăsaţi cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeţi-l folosind o lavetă sau un burete.
• În cazul în care există depuneri persistente pe suprafeţele interioare, vă recomandăm să rulaţi funcţia de curăţare automată pentru a obţine rezultate optime de curăţare.
• Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curăţarea.

## ACCESORII

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

## ÎNLOCUIREA BECULUI

**1.** Deconectaţi cuptorul de la reţeaua de alimentare cu energie electrică.

**2.** Desfiletaţi capacul becului, înlocuiţi becul și înfiletaţi la loc capacul becului.

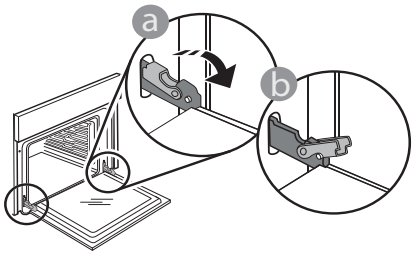
**3.** Conectaţi din nou cuptorul la reţeaua de alimentare cu energie electrică.

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

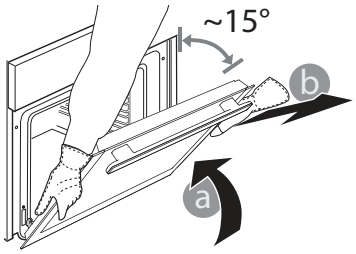
## DEMONTAREA ŞI REMONTAREA UŞII

**1.** Pentru a demonta uşa, deschideţi-o complet şi coborâţi dispozitivele de oprire până când se află în poziţia de deblocare.

**2.** Închideţi uşa cât de mult posibil.
Apucaţi bine uşa cu ambele mâini – nu o ţineţi de mâner.

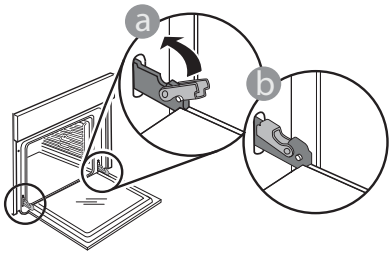



Demontaţi pur şi simplu uşa, continuând să o închideţi şi trăgând-o în sus în acelaşi timp, până când se eliberează din locaş. Lăsaţi uşa deoparte, sprijinită pe o suprafaţă moale.

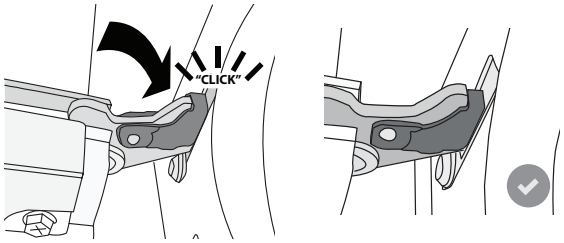



**3.** Remontaţi uşa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locaşurile şi fixând partea superioară în locaş.

**4.** Coborâţi uşa şi apoi deschideţi-o complet. Coborâţi dispozitivele de oprire în poziţia iniţială: Asiguraţi-vă că le-aţi coborât complet.




Aplicaţi o presiune uşoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziţia corectă.




**5.** Încercaţi să închideţi uşa şi asiguraţi-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetaţi paşii de mai sus: Uşa s-ar putea deteriora dacă nu funcţionează corespunzător.

# REMEDIEREA DEFECŢIUNILOR

| Problemă | Cauză posibilă | Soluţie |
|---|---|---|
| Cuptorul nu funcţionează. | Pană de curent.<br>Deconectare de la reţeaua electrică. | Asiguraţi-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la reţeaua electrică.<br>Opriţi şi reporniţi cuptorul, pentru a verifica dacă defecţiunea persistă. |
| Uşa nu se deschide. | Defecţiune a încuietorii uşii.<br>Ciclul de curăţare în curs de desfăşurare. | Opriţi şi puneţi din nou în funcţiune cuptorul pentru a verifica dacă defecţiunea persistă.<br>Aşteptaţi finalizarea funcţiei şi răcirea cuptorului. |
| Pe afişaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă. | Problemă de software. | Contactaţi cel mai apropiat serviciu de asistenţă tehnică post-vânzare şi indicaţi numărul care urmează litera „F”. |

## FIŞA TEHNICĂ A PRODUSULUI

www Fişa tehnică a produsului, care include datele energetice ale acestui aparat, poate fi descărcată de pe site-ul web Whirlpool **docs.whirlpool.eu**

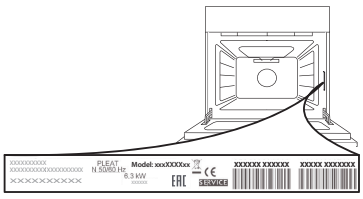
## OBŢINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ŞI ÎNTREŢINERE

> www Descărcaţi Ghidul de utilizare şi întreţinere de pe site-ul nostru web **docs.whirlpool.eu**(poate fi utilizat acest cod QR), specificând codul comercial al produsului.

> Alternativ, puteţi să contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare.

## CONTACTAREA SERVICIULUI NOSTRU DE ASISTENŢĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

Detaliile noastre de contact se regăsesc în manualul de garanţie. Când contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizaţi codurile specificate pe plăcuţa cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



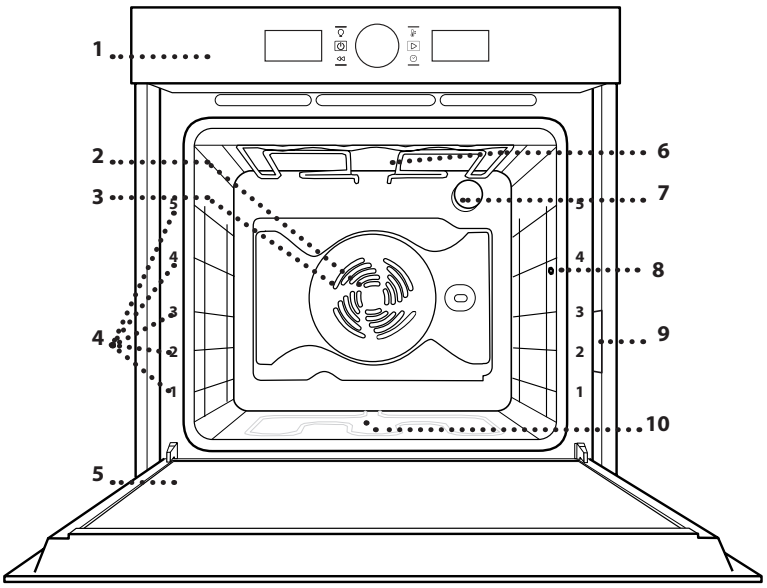
# VODIČ ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU

**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.

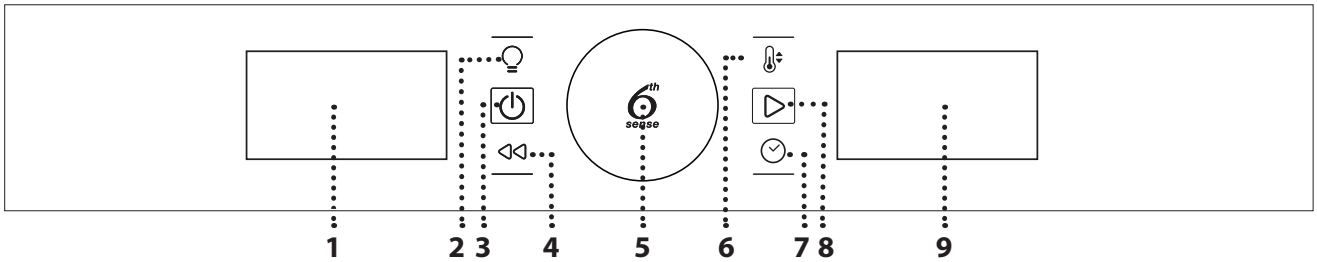
**Pre upotrebe uređaja, pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva.**

## OPIS PROIZVODA




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

### KOMANDNA TABLA




**1. DISPLEJ 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 pripreme hrane.

**6. TEMPERATURA**
Za podešavanje temperature.

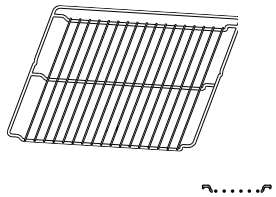
**7. VREME**
Za podešavanje ili promenu vremena i podešavanje vremena kuvanja.

**8. START**
Za pokretanje funkcija i potvrđivanje vrednosti.

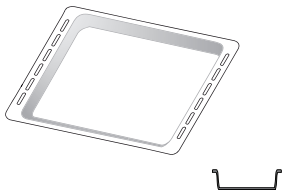
**9. DISPLEJ SA DESNE STRANE**

# DODACI

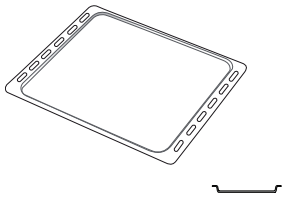
**ŽIČANA REŠETKA**



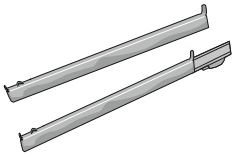
**PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE**



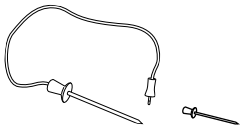
**PLEH ZA PEČENJE U RERNI**



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



**SONDA ZA MESO**
(SAMO KOD NEKIH MODELA)

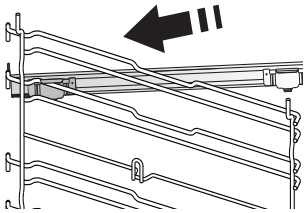


Broj dodataka koje ste dobili se može razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.
Dodaci se mogu kupiti i odvojeno, preko postprodajnog servisa.

**POSTAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA**
Horizontalno ubacite žičanu rešetku tako što ćete je klizanjem pomeriti niz vođice, pritom vodeći računa da strana sa podignutom ivicom bude okrenuta nagore.

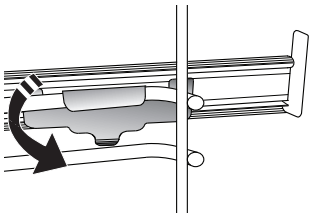
Drugi pribor, kao što je pleh za sakupljanje masnoće i pleh za pečenje, se postavlja horizontalno na isti način kao i žičana rešetka.

**POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA** (AKO POSTOJE)
Uklonite vođice iz rerne i zaštitnu plastiku sa kliznih vođica.



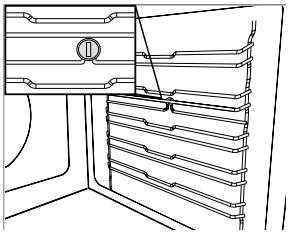
Pričvrstite gornju žabicu klizača za vođicu i pomerite klizanjem do kraja. Donju žabicu spustite na željeni položaj.

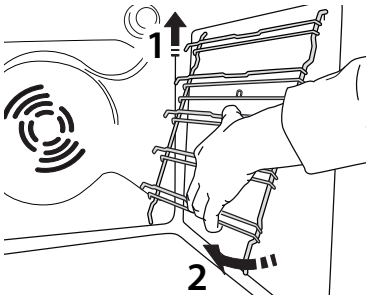
Da biste pričvrstili vođicu, donji deo žabice pričvrstite za nju. Vodite računa da se klizači slobodno kreću. Ponovite ove korake na drugoj vođici na istom nivou.

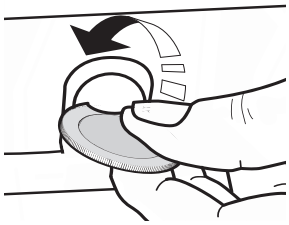


Obratite pažnju na sledeće:
Klizne vođice se mogu postaviti na bilo koji nivo.

**UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VOĐICA**
Pogledajte slike za uklanjanje bočnih podupirača i (ukoliko su prisutni) navrtnjeva u unutrašnjosti rerne, koji ih drže.





**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**
Za pripremu svih vrsta hrane samo na jednoj rešetki.

**GRILL**
Koristi se za pečenje kotleta, ražnjića i kobasica, povrća au gratin ili tostiranje hleba na roštilju. Kada pečete meso, preporučujemo 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.

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

**KONVEKCIONO PEČENJE**
Za kuvanje mesa, pečenje kolača sa punjenjem ili pečenje punjenog povrća samo na jednoj rešetki. 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**
Ova funkcija automatski bira najbolji režim pečenja i temperaturu za pečenje većih komada mesa (preko 2,5 kg). Savetujemo da meso tokom pečenja okrenete kako bi se ravnomerno ispeklo. Najbolje bi bilo da meso povremeno prelijete sokom sa dna posude kako se ne bi isušilo.

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

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

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

## POSEBNE FUNKCIJE

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

**TURBO GRILL**
Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Predlažemo 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 rešetki. Zahvaljujući blagom i naizmeničnom kruženju vazduha, hrana neće biti previše suva nakon pečenja. Kada se koristi funkcija ECO, svetlo je isključeno tokom pečenja. Da bi se koristio ciklus ECO i time smanjila potrošnja energije, vrata rerne ne bi trebalo otvarati dok se hrana ne skuva u potpunosti.

**ODRŽAVANJE HRANE TOPLOM**
Za održavanje tek pripremljene hrane toplom i hrskavom.

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

**AUTOMATSKO ČIŠĆENJE - PIROLIZA**
Za uklanjanje ostataka od kuvanja pomoću ciklusa na veoma visokoj temperaturi. Dostupna su dva ciklusa samočišćenja: kompletni ciklus (PYRO) i kraći ciklus (ECO). Preporučujemo korišćenje bržeg ciklusa u redovnim intervalima, a korišćenje kompletnog ciklusa samo kada je rerna jako zaprljana.

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

# PRVA UPOTREBA UREĐAJA

## 1. PODEŠAVANJE VREMENA

Potrebno je da podesite vreme prilikom prvog uključivanja rerne.

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

Počeće 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 rerna isključena i ponovite gorenavedene korake.

Može biti potrebno da ponovo 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.

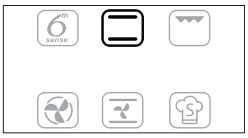
Uklonite zaštitne kartone i folije iz rerne i uklonite sav dodatan pribor iz unutrašnjosti pećnice.
Zagrevajte rernu na 200 °C oko jedan sat, idealno uz funkciju sa cirkulacijom vazduha (npr. „Kruženje vazduha“ ili „Konvekciono pečenje“).
Sledite uputstva za pravilno korišćenje ove funkcije.

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

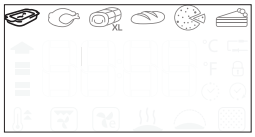
# SVAKODNEVNA UPOTREBA

## 1. BIRANJE FUNKCIJE

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



Da biste odabrali potfunkciju (gde je dostupno), izaberite glavnu funkciju, a zatim pritisnite da biste potvrdili i prešli na meni sa funkcijama.



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

## 2. POSTAVLJANJE FUNKCIJE

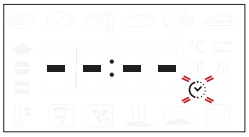
Nakon što ste odabrali željenu funkciju, možete izmeniti njena podešavanja.
Na displeju će se pojaviti podešavanja koja se mogu pojedinačno menjati.

TEMPERATURA/NIVO GRILOVANJA

Kada ikona °C/°F treperi na displeju, okrenite dugme da biste promenili vrednost, zatim pritisnite za potvrdu i nastavite da menjate podešavanja koja slede (ako je moguće). U isto vreme možete da podesite nivo grilovanja (3 = visok, 2 = srednji, 1 = nizak).

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

TRAJANJE




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

Ne morate da podesite vreme pripreme hrane ukoliko želite da ručno upravljate istim: Pritisnite da potvrdite i započnete funkciju.
U ovom slučaju, ne možete da podesite vreme završetka kuvanja programiranjem odloženog početka.

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

PODEŠAVANJE ZAVRŠETKA VREMENA PRIPREME/ ODLAGANJA POČETKA
Kod mnogih funkcija, kada podesite vreme kuvanja možete da odložite početak tako što ćete podesiti vreme završetka pripreme hrane.
Kada možete da promenite vreme završetka, na displeju će se prikazati vreme kada se očekuje završetak funkcije dok ikona treperi.

Ako je potrebno, okrenite dugme da biste podesili željeno vreme završetka, zatim pritisnite za potvrdu i pokrenite funkciju.
Stavite hranu u rernu i zatvorite vrata: Funkcija se pokreće automatski nakon vremenskog perioda koji je izračunat kako bi se kuvanje završilo u vreme koje ste vi podesili.

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

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

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

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

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

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

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

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

Otvaranje vrata tokom faze predzagrevanja je pauzira.

Vreme kuvanja ne uključuje fazu predzagrevanja.

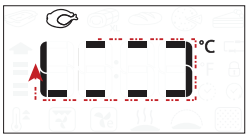
Pomoću dugmeta uvek možete da promenite temperaturu koju želite da dostignete.

## 5. ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE
Oglasiće se zvučni signal i na displeju će se prikazati da je hrana pripremljena.

Da biste produžili vreme kuvanja bez promene podešavanja, okrenite dugme da biste podesili 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

AUTOMATSKO ČIŠĆENJE - PIROLIZA

**Ne dodirujte rernu tokom ciklusa Pyro.**
**Decu i životinje držite dalje od rerne tokom i nakon (dok se prostorija ne provetri) ciklusa Pyro (pirolize).**

Uklonite sav pribor iz rerne pre pokretanja funkcije Pyro (piroliza), uključujući vođice. Ako je rerna postavljena ispod aspiratora, vodite računa da svi gorionici ili električne ringle budu isključene tokom obavljanja ciklusa samočišćenja.
Za optimalne rezultate čišćenja, uklonite ostatke iz pećnice i očistite unutrašnje staklo na vratima pomoću pirolitičke funkcije.Funkciju Pyro (piroliza) pokrenite samo ako na uređaju postoje tvrde naslage ili ukoliko se tokom kuvanja stvaraju neprijatni mirisi.

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

Pritisnite ▷ da biste odmah započeli ciklus čišćenja ili okrenite dugme da biste izabrali kraći ciklus (ECO).

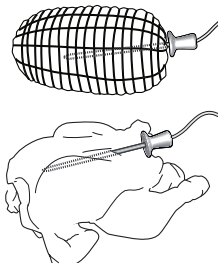
Pritisnite ▷ da biste odmah započeli ciklus kuvanja, ili pritisnite da biste podesili vreme završetka/odloženi početak.

Rerna će započeti ciklus čišćenja, a vrata se automatski zaključavaju.
Vrata rerne se ne mogu otvoriti dok je pirolitičko čišćenje u toku: Ostaće otključana dok se temperatura ne vrati na prihvatljiv nivo. Provetrite prostoriju nakon ciklusa Pyro.

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

## . KORIŠĆENJE SONDE ZA MESO (AKO POSTOJI)

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



Veoma je važno da se sonda ispravno postavi kako bi se dobili savršeni rezultati pečenja. Umetnite sondu u potpunosti u deo komada sa najviše mesa, izbegavajući kosti i masne delove.
Kod živine sondu treba umetnuti bočno, u sredinu grudnog dela, vodeći računa da vrh sonde ne završi u šupljini. U slučaju da je meso veoma neravnomerne debljine, proverite da li je dovoljno pečeno pre nego što ga izvadite iz rerne. Povežite kraj sonde sa otvorom koji se nalazi na desnom zidu unutrašnjosti rerne. Kada je sonda za meso prikačena za unutrašnjost rerne, čuje se zvučni signal i pojavljuje se ikona na displeju kao i ciljana temperatura.

Ukoliko je sonda za meso prikačena prilikom biranja funkcije, displej će se prebaciti na uobičajenu temperaturu koju meri sonda za meso.
Pritisnite da biste započeli postavke. Okrenite dugme da biste podesili željenu temperaturu sonde za meso. Pritisnite da biste potvrdili.

Okrenite dugme da biste podesili temperaturu unutrašnjosti rerne.
Pritisnite ili ▷ da biste potvrdili i započeli ciklus pečenja hrane.
Tokom ciklusa pečenja, displej prikazuje ciljanu temperaturu koju meri sonda za meso. Kada meso dostigne ciljanu temperaturu, ciklus pečenja se zaustavlja i displej pokazuje „End“.
Da biste ponovo pokrenuli ciklus pečenja od „End“, okretanjem dugmeta je moguće podesiti ciljanu temperaturu koju meri sonda za meso kao što je i prethodno objašnjeno. Pritisnite ili ▷ za potvrdu i restartovanje ciklusa kuvanja.
Obratite pažnju na sledeće: tokom ciklusa pečenja uz korišćenje sonde za meso moguće je okrenuti dugme kako bi se promenila ciljana temperatura koju meri sonda za meso. Pritisnite da biste podesili temperaturu unutrašnjosti rerne.
Sonda za meso može biti ubačena u bilo kom trenutku, čak i tokom ciklusa pečenja. U tom slučaju, neophodno je ponovo podesiti parametre funkcije pečenja.
Ukoliko funkcija ne podržava program merenja sondom za meso, 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 biste zaključali tastaturu, pritisnite i zadržite ◁◁ najmanje 5 sekundi.

Ovo ponovite da biste otključali 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, pređite na viša podešavanja. Koristite dodatke koje ste dobili uz rernu i po mogućstvu tamno obojene limene plehove i plehove za pečenje u rerni. Možete koristiti i posuđe i dodatke i pribor od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

## ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH VRSTA JELA

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

## MESO

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

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

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

## DESERTI

Pecite fine deserte pomoću klasične funkcije na samo jednom nivou.

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

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

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

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

## PIZZA

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

## DIZANJE TESTA

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

# TABELA PRIPREME HRANE

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

* Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme.
** Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).
*** Okrenite hranu na polovini procesa pripreme

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

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

# ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

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

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

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

**Koristite zaštitne rukavice.**

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

## SPOLJAŠNJE POVRŠINE

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

## UNUTRAŠNJE POVRŠINE

• Nakon svake upotrebe, ostavite rernu da se ohladi, a zatim je očistite, poželjno dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili rernu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom je obrišite krpom ili sunđerom.
• Ako na unutrašnjim površinama ima uporne prljavštine, preporučujemo korišćenje funkcije automatskog čišćenja radi dobijanja optimalnih rezultata čišćenja.
• Vrata rerne mogu da se skinu da bi se olakšalo čišćenje.

## 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.

## ZAMENA SIJALICE

**1.** Diskonektujte rernu iz električne mreže.

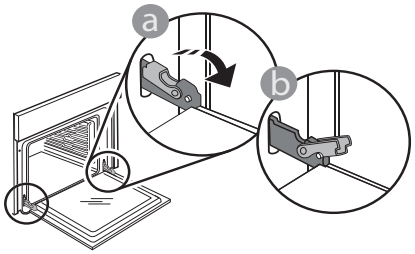
**2.** Odvrnite poklopac lampe, zamenite sijalicu i vratite poklopac.

**3.** Ponovo priključite rernu na električnu mrežu.

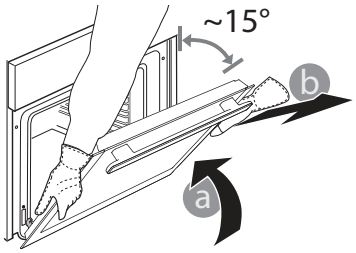
Molimo vas obratite pažnju na sledeće: Koristite samo halogene sijalice od 20-40 W/230 ~ V tipa G9, T300°C. Sijalica koja se koristi u ovom aparatu je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu (EC pravilnik 244/2009). Sijalice se mogu nabaviti u našem Postprodajnom servisu.
- Ako koristite halogene sijalice, ne držite ih golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu ošteti. Ne koristite rernu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.
Ovaj proizvod sadrži izvor svetlosti klase G energetske efikasnosti.

## 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

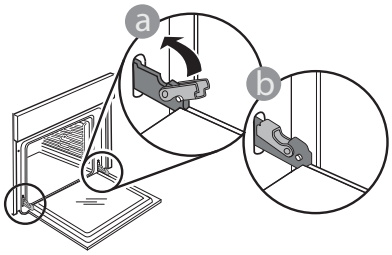



ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

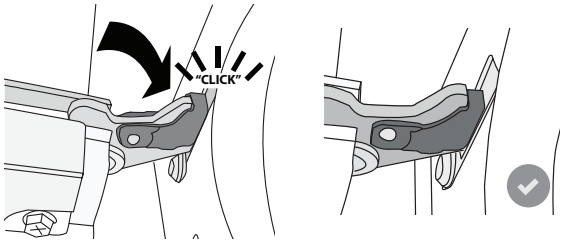



**3.** Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka rerni, poravnajte kuke šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.

**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 |
|---|---|---|
| Pećnica ne radi. | Nestanak struje.<br>Isključenje iz električne mreže. | Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu.<br>Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan. |
| Vrata se ne otvaraju. | Kvar na bravi.<br>Ciklus čišćenja u toku. | Rernu isključite, a zatim ponovo uključite da biste proverili da li je kvar otklonjen.<br>Sačekajte da se funkcija završi i da se rerna ohladi. |
| 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“. |

## DOKUMENTACIJA UREĐAJA

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

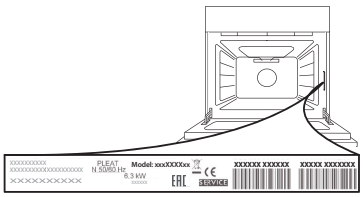
## KAKO PREUZETI UPUTSTVO ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE

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

> Takođe, možete kontaktirati naš Postprodajni servis za klijente.

## KONTAKTIRANJE POSTPRODAJNOG SERVISA

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.



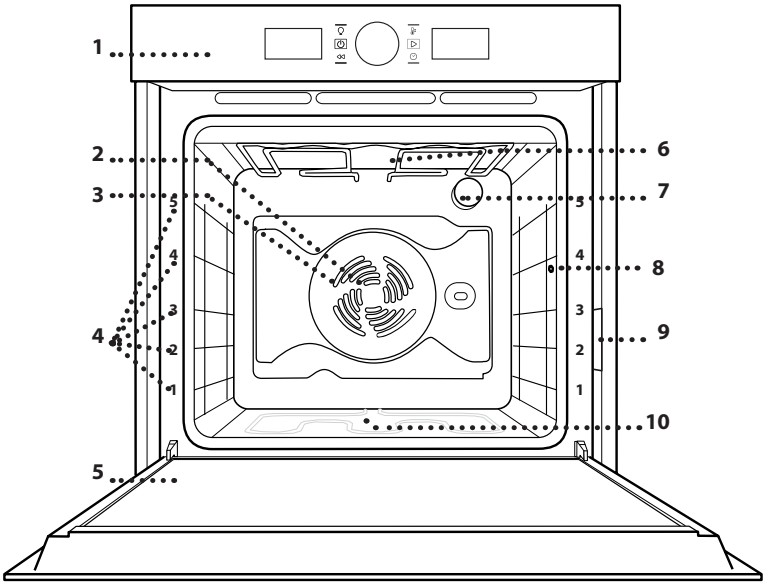
# PRÍRUČKA
# NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

**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.

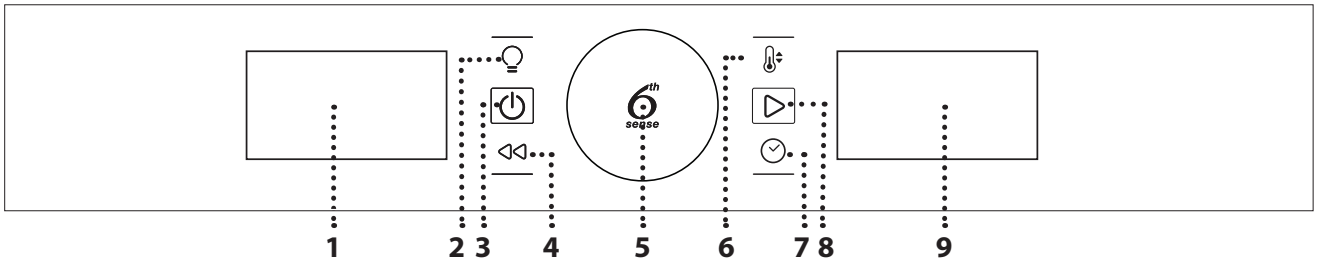
**! Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.**

## 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 nastavujte funkcie a všetky parametre prípravy jedla. Stlačte na výber, nastavenie, prístup a potvrdenie funkcií alebo parametrov a nakoniec na spustenie programu prípravy jedla.

**6. TEPLOTA**
Na nastavenie teploty.

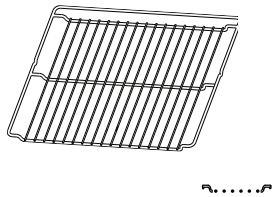
**7. HODINY**
Na nastavenie alebo zmenu času na hodinách a nastavenie doby prípravy jedla.

**8. ŠTART**
Na spustenie funkcií a potvrdenie nastavení.

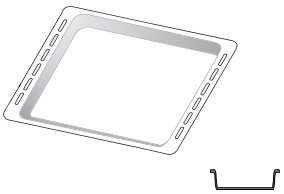
**9. PRAVÝ DISPLEJ**

# PRÍSLUŠENSTVO

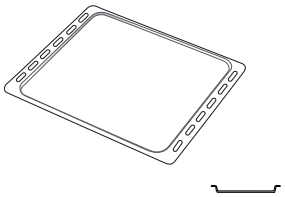
**ROŠT**



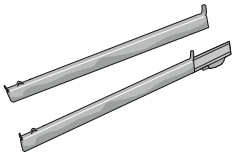
**NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE**



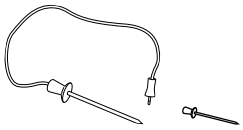
**PLECH NA PEČENIE**



**POSUVNÉ BEŽCE***
(IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)



**MÄSOVÁ SONDA**
(IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)

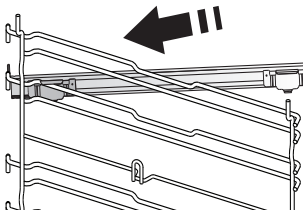


Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu.
Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

**VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA**
Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

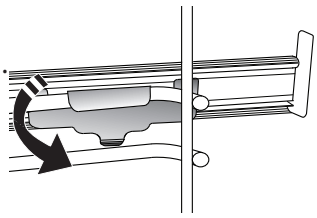
Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

**NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV** (AK SÚ VO VÝBAVE)
Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.



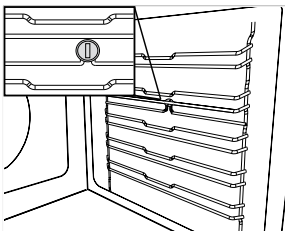
Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto.

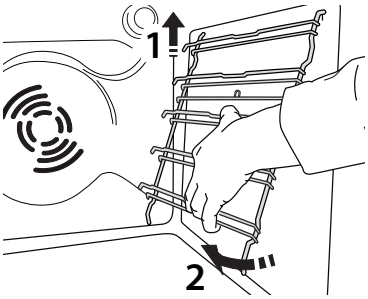
Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.

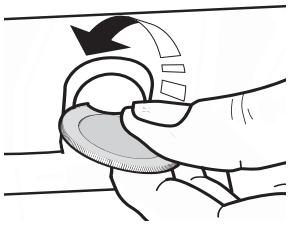


Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktorej úrovni.

**VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠT**
Pozrite si príslušné obrázky na odstránenie bočných podpier (ak sú k dispozícii) a ich upevňovacích skrutiek.





**Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich líšt** ich najprv znova nasaďte 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, prerušovanú 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**
Funkcia automaticky vyberie najlepší režim pečenia a teplotu na prípravu veľkých kusov mäsa (vyše 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.

**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 použije funkciu „Konvenčné“. Jedlo vložte do rúry až po ukončení predohrevu.

**TURBO GRIL**
Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, roast beef, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody. Pri tejto funkcii možno použiť otočný ražeň (ak je priložený).

**EKO S VENTILÁTOROM***
Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Keď sa používa táto Eko funkcia, počas pečenia je svetlo vypnuté. Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.

**UDRŽIAVANIE V TEPLE**
Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

**KYSNUTIE**
Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

**AUTOMATICKÉ PYRO ČISTENIE**
Na odstránenie pripálených zvyškov s pomocou cyklu pri veľmi vysokej teplote. Dostupné sú dva samočistiace cykly: kompletný cyklus (PYRO ČISTENIE) a skrátený cyklus (ECO). Odporúčame v pravidelných cykloch používať rýchlejší cyklus a kompletný cyklus iba pri veľmi znečistenej rúre.

* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EÚ) č. 65/2014

# PRVÉ POUŽITIE SPOTREBIČA

## 1. NASTAVTE ČAS

Pri prvom zapnutí rúry musíte nastaviť jazyk a čas.

Začnú blikať číslice označujúce hodiny. Otáčaním ovládača nastavte hodinu a potvrďte stlačením .

Začnú blikať číslice označujúce minúty. Otáčaním ovládača nastavte minúty a potvrďte stlačením .

Upozornenie: Ak chcete neskôr zmeniť čas, stlačte a podržte aspoň jednu sekundu, kým sa rúra vypne, a zopakujte vyššie uvedené kroky.

Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova.

## 2. NASTAVENIA

V prípade potreby môžete zmeniť štandardne nastavenú jednotku merania, teplotu (°C) a menovitý prúd (16 A).

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

Otočením voliaceho gombíka vyberte jednotku merania a potom potvrďte stlačením .

Otočením voliaceho gombíka vyberte menovitý prúd a potom potvrďte stlačením .

Upozornenie: Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 A): Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 A).

## 3. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby. Je to úplne normálne.
Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

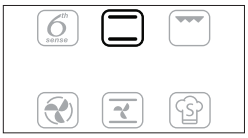
Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.
Zohrejte rúru na 200 °C asi na jednu hodinu, najlepšie s použitím funkcie s cirkuláciou vzduchu (napr. „Horúci vzduch“ alebo „Konvekčné pečenie“).
Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

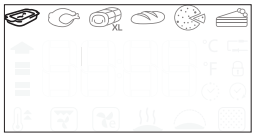
# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

## 1. VYBERTE FUNKCIU

Keď je rúra vypnutá, na displeji sa zobrazuje iba čas.
Rúru zapnete stlačením a podržaním .
Otáčajte gombíkom a na ľavom displeji uvidíte dostupné hlavné funkcie. Jednu zvoľte a stlačte .



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



Otáčajte gombíkom a na pravom displeji uvidíte dostupné vedľajšie funkcie. Jednu zvoľte a potvrďte stlačením .

## 2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia.
Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

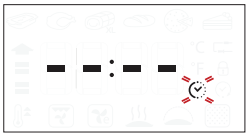
TEPLOTA/ÚROVEŇ GRILU

Keď na displeji bliká ikonka °C/°F, otáčaním gombíka zmeňte hodnotu, potvrďte stlačením a pokračujte zmenou ďalších nastavení (ak je to možné).

Zároveň môžete nastaviť úroveň grilu (3 = vysoká, 2 = stredná, 1 = nízka).

Upozornenie: Po spustení funkcie môžete meniť teplotu alebo úroveň grilu stlačením alebo priamo otočením gombíka.

TRVANIE




Keď na displeji bliká ikonka , pomocou nastavovacieho ovládača nastavte požadovaný čas prípravy jedla a potvrďte 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 potvrďte stlačením .

NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PRÍPRAVY JEDLA / ODLOŽENÝ ŠTART
Pri mnohých funkciách, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia.
Tam, kde môžete meniť čas ukončenia, na displeji sa zobrazí čas očakávaného ukončenia a ikonka bliká.

V prípade potreby otáčaním nastavovacieho ovládača nastavte želaný čas ukončenia pečenia, potvrďte stlačením a spustite 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 potvrďte stlačením .

Upozornenie: Funkcia odloženého spustenia nie je dostupná pre funkcie Gril a Turbo Gril.

## 3. AKTIVUJTE FUNKCIU

Keď ste použili všetky požadované nastavenia, aktivujte funkciu stlačením .

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

## 4. PREDOHREV

Niektoré funkcie majú fázu predhriatia rúry: Keď sa funkcia spustí, na displeji sa ukáže, že je aktivovaná fáza predhriatia.

Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu.

V tejto chvíli otvorte dvierka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dvierka a začnite pečenie stlačením .

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, 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.

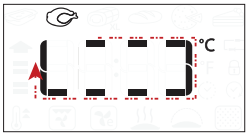
## 5. UKONČENIE PEČENIA

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 TEPLOTY
Ak teplota vo vnútri rúry počas cyklu pečenia klesne, lebo boli otvorené dvierka, 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 dvierka, aby boli zaručené najlepšie výsledky.

## . ŠPECIÁLNE FUNKCIE

AUTOMATICKÉ PYRO ČISTENIE

**Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry. Počas Pyro cyklu a po ňom (kým nie je miestnosť vyvetraná), nepúšťajte deti a zvieratá do blízkosti rúry.**

Pred spustením Pyro cyklu vyberte z rúry všetko príslušenstvo, vrátane vodiacich líšt. V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia (pyrolýzy) vypnuté.
Pre optimálne výsledky čistenia pred použitím pyrolytickej funkcie odstráňte z vnútra rúry nadmerné zvyšky a vyčistite vnútorné sklo na dvierkach. Funkciu Pyro používajte, iba ak je spotrebič silne znečistený alebo z neho počas pečenia vychádza nepríjemný pach.

Otvorte špeciálne funkcie a otočením gombíka vyberte v menu , potom potvrďte stlačením .

Na okamžité spustenie funkcie čistenia stlačte , prípadne otočte ovládačom a vyberte skrátený cyklus (ECO).

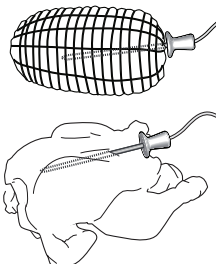
Stlačením sa ihneď spustí cyklus čistenia alebo stlačením nastavte čas ukončenia/odložený štart.

Rúra spustí čistiaci cyklus a dvierka sa automaticky uzamknú.
V priebehu pyrolytického čistenia nemožno dvierka rúry otvoriť: Zostanú uzamknuté, kým sa teplota nevráti na prijateľnú úroveň. Počas cyklu pyrolytického čistenia a po ňom miestnosť vyvetrajte.

Upozornenie: Čas trvania a teplotu čistiaceho cyklu nemožno nastaviť.

## . POUŽÍVANIE MÄSOVEJ SONDY (AK JE PRILOŽENÁ)

Dodaná mäsová sonda umožňuje merať presnú vnútornú teplotu potraviny počas varenia.
Použitie teplotnej sondy do mäsa je povolené len pri niektorých funkciách pečenia („Konvenčné“, „Horúci vzduch“, „Tradičné pečenie“, „Turbogril“, „6th Sense – Mäso“ a „6th Sense – Maxicooking“ (pečenie veľkých kusov mäsa).



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 zboku do stredu prs, tak aby sa špička sondy nedostala do dutej časti. Ak má mäso rôznu hrúbku, pred vybratím z rúry skontrolujte, či sa upieklo rovnomerne. Koniec sondy pripojte do otvoru na pravej stene priestoru rúry. Pri zasunutí mäsovej sondy do priestoru rúry sa rozoznie bzučiak a na displeji sa zobrazí ikona a cieľová teplota.

Ak je mäsová sonda zasunutá počas výberu funkcie, na displeji sa zobrazí prednastavená cieľová teplota mäsovej sondy.
Stlačením spustite nastavenia. Otáčaním gombíka nastavte cieľovú 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 cieľová teplota mäsovej sondy. Keď teplota mäsa dosiahne cieľovú teplotu, cyklus prípravy jedla sa zastaví a na displeji sa zobrazí nápis „End“.
Na opätovné spustenie cyklu prípravy jedla po zobrazení nápisu „End“ je otáčaním gombíka možné nastaviť cieľovú teplotu mäsovej sondy, ako je uvedené vyššie. Stlačením alebo potvrďte a znovu spustite cyklus prípravy jedla.
Upozornenie: počas cyklu prípravy jedla s mäsovou sondou je otáčaním gombíka možné zmeniť cieľovú teplotu mäsovej sondy. Stlačením nastavte teplotu priestoru rúry.
Mäsovú sondu je možné 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 (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

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

**MÄSO**
Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusu mäsa, ktoré sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Nezabúdajte, prosím, že počas pečenia sa bude vytvárať para. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.

Keď 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, zvoľte 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 vymeňte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.

Ak chcete zistiť, či je kysnutý koláč upečený, strčte do stredu drevenú špajľu. Ak bude špajľa po vybratí čistá, koláč je hotový.

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

Ak sa koláč počas pečenia „naduje“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu a zvážte množstvo tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnejšie.
Pri zákuskoch so šťavnatou plnkou (tvarohové alebo ovocné koláče) používajte funkciu „Konvenčné pečenie“. Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo pomletými sušienkami.

**PIZZA**
Plech mierne vymažte, pizza tak bude mať chrumkavý spodok. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia poukladajte na pizzu plátky mozzarelly.

**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 |
| **Odpaľované 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 odpaľované 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 kožou** 2 kg | XL | - | 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** | e | - | 200 | 80 – 120* | 3 |
| **Kusy mäsa** (králik, kurča, jahňa) | e | - | 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 | Konvenčné | Gril | Turbo gril | Horúci vzduch | Konvekčné pečenie | Eko s ventilátorom |
| AUTOMATICKÉ FUNKCIE | Dusené jedlá | Mäso | Maxi pečenie | Chlieb | Pizza | Sladké koláče |
| PRÍSLUŠENSTVO | Rošt | Pekáč alebo forma na tortu na rošte | Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie alebo pekáč na rošte | Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie | Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody | |

# ÚDRŽBA A ČISTENIE

**Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol.**

**Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.**

**Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.**

**Používajte ochranné rukavice.**

**Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.**

## VONKAJŠIE POVRCHY

• Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
• Nepoužívajte korozívne alebo abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

## VNÚTORNÉ POVRCHY

• Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, najlepšie, ak je ešte teplá, a odstráňte zvyšky jedla alebo škvrny spôsobené zvyškami jedla. V prípade, že sa pri pečení jedla s vysokým obsahom vody vytvorila kondenzácia, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju utrite handričkou alebo špongiou.
• Ak sa nachádza na vnútorných plochách odolná nečistota, na dosiahnutie optimálnych výsledkov čistenia odporúčame spustiť funkciu automatického čistenia.
• Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

## PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

## VÝMENA ŽIAROVKY

**1.** Odpojte rúru od elektrického napájania.

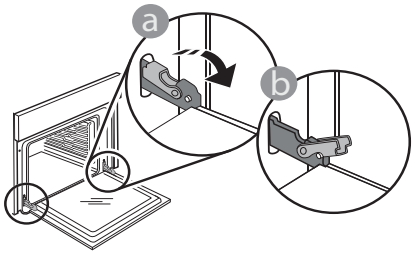
**2.** Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.

**3.** Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

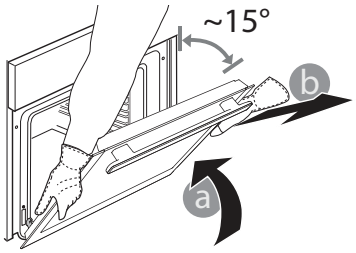
Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky s výkonom 20 – 40 W/230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom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

## VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

**1.** Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.
**2.** Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide.
Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.

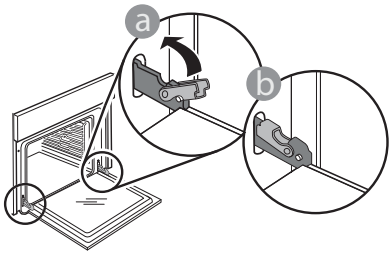



Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

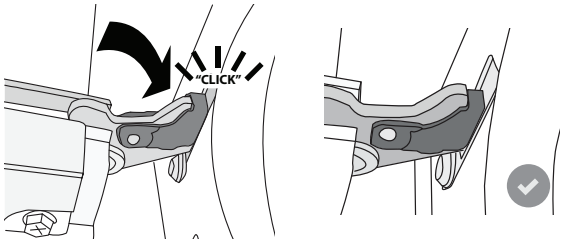



**3.** Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

**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.<br>Odpojenie od elektrickej siete. | Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti.<br>Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil. |
| Dvierka sa neotvárajú. | Chyba zámky na dvierkach.<br>Prebieha cyklus čistenia. | Rúru vypnite a opäť zapnite, aby ste skontrolovali, či chyba pretrváva. Počkajte, kým sa funkcia ukončí a rúra vychladne. |
| 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“. |

## ŠTÍTOK S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

www 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

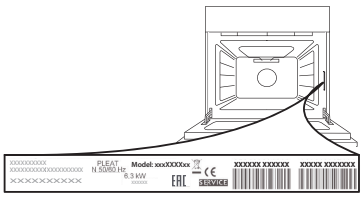
> www Návod na používanie a údržbu si stiahnite z našej webovej stránky **docs.whirlpool.eu** (môžete použiť tento QR kód), pričom uveďte kód výrobku.

> Prípadne kontaktujte náš klientsky popredajný servis.

## KONTAKTOVANIE POPREDAJNÉHO SERVISU

Naše kontaktné údaje nájdete v záručnej knižke.

Pri kontaktovaní nášho klientskeho popredajného servisu uveďte kód z výrobného štítku vášho výrobku.



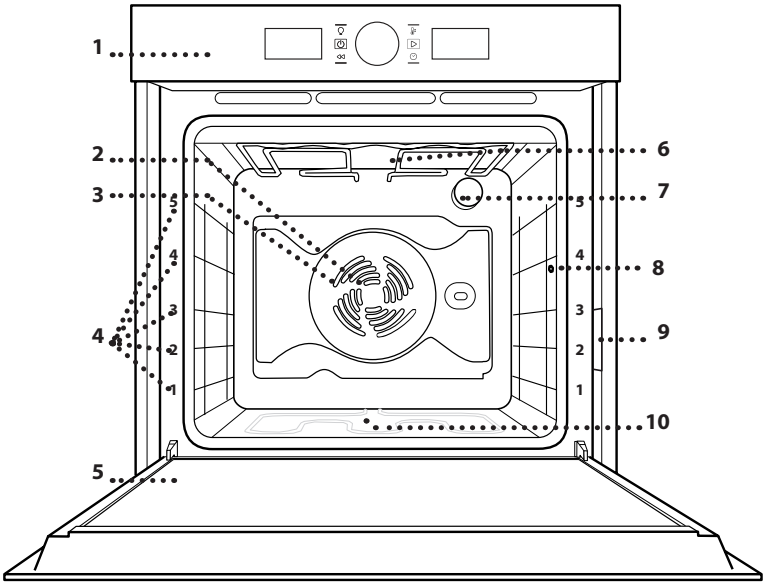
# NAVODILA ZA VSAKODNEVNO UPORABO

**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.

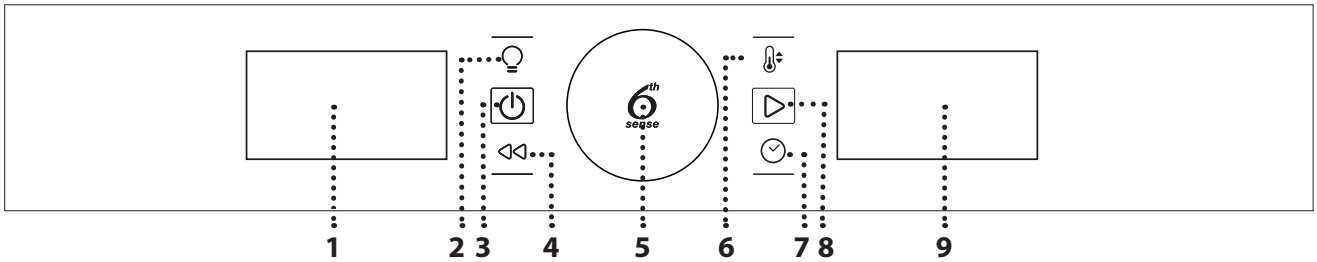
**Pred uporabo aparata pozorno preberite navodila za varovanje zdravja in varnost.**

## 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. S pritiskom na gumb lahko izbirate, nastavljate, potrjujete in dostopate do funkcij ali parametrov ter zaženete program priprave.

**6. TEMPERATURA**
Za nastavitev temperature.

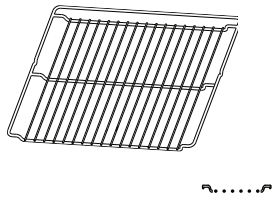
**7. ČAS**
Za nastavitev ali spreminjanje ure in nastavitev časa priprave.

**8. START**
Tipka za zagon funkcij in potrditev nastavitev.

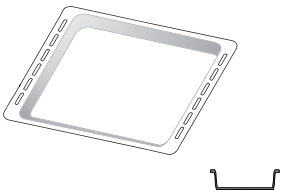
**9. DESNI PRIKAZOVALNIK**

# PRIBOR

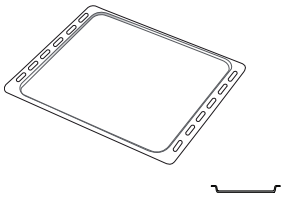
**REŠETKA**



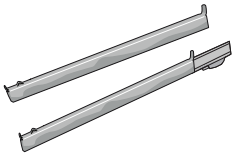
**PRESTREZNI PEKAČ**



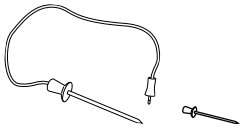
**UNIVERZALNI PEKAČ**



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



**TEMPERATURNA SONDA ZA MESO**
(SAMO PRI NEKATERIH MODELIH)

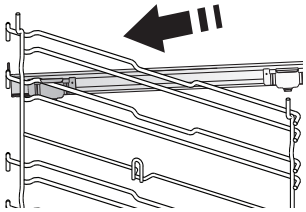


Število dodatkov se lahko razlikuje glede na kupljeni model. Druge kose pribora je mogoče naknadno kupiti pri servisni službi.

**VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO**
Rešetko vodoravno vstavite tako, da jo potisnete vzdolž vodil, pri čemer mora biti stran s privzdignjenim robom usmerjena navzgor.

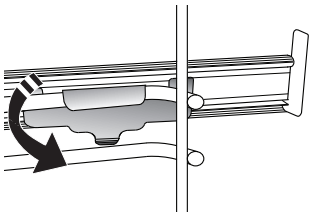
Drug pribor, kot npr. prestrezni pekač in univerzalni pekač, vstavite vodoravno, in sicer na enak način kot rešetko.

**NAMEŠČANJE DRSNIH VODIL** (ČE SO NA VOLJO)
Iz pečice umaknite vodila za pekače in z 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.

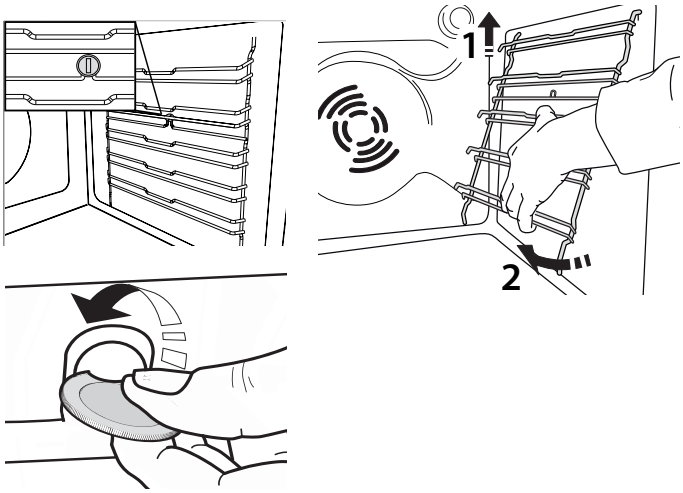
Da vodila zavarujete, spodnji del sponke čvrsto pritisnite na vodila za pekače. Prepričajte se, da je mogoče drsna vodila nemoteno premakniti. Postopek ponovite na drugem vodilu za pekače, ki je na enaki višini.



Opomba: drsna vodila lahko namestite na katero koli višino.

**ODSTRANJEVANJE IN PONOVNO VSTAVLJANJE VODIL**

Za pomoč pri odstranjevanju stranskih nosilcev in (če so na voljo) matic v notranjosti aparata, s katerimi sta pritrjena stranska nosilca.




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

# FUNKCIJE

**OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE**
Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

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

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

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

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

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

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

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

## POSEBNE FUNKCIJE

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

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

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

**OHRANJANJE JEDI TOPLIH**
Da bi pravkar kuhana hrana ostala vroča in hrustljava.

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

**SAMODEJNO ČIŠČENJE – PIROLITSKO**
Za odstranjevanje umazanije, ki nastane med pripravo hrane, pri izjemno visoki temperaturi.
Na voljo sta dva cikla za samodejno čiščenje: celoten cikel (PYRO) in skrajšan cikel (ECO).
Priporočamo, da skrajšan cikel uporabljate v rednih intervalih in celoten cikel, kadar je pečica močno umazana.

* 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.

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

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

## 3. OGREVANJE PEČICE

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

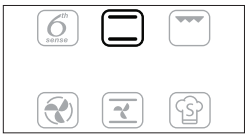
S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor.
Pečico približno eno uro pustite delovati pri 200 °C, po možnosti z uporabo funkcije s kroženjem zraka (npr. „Termoventilacijska priprava“ ali „Konvekcijska peka“).
Za pravilno nastavitev funkcije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

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

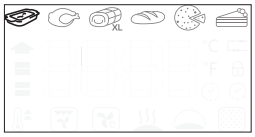
# VSAKODNEVNA UPORABA

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

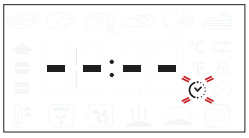
TEMPERATURA/STOPNJA ŽARA

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

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

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

TRAJANJE




Ko na zaslonu utripa ikona , z uporabo nastavitvenega gumba nastavite 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 nastavitvi časa priprave zamaknete vklop funkcije, tako da nastavite čas konca priprave.
Kadar je mogoče nastaviti čas konca priprave, bo na zaslonu prikazan predvideni čas zaključka funkcije, ikona pa bo utripala.

Po potrebi obrnite gumb in nastavite 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 preteku 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 nastavitve temperature in časa priprave, pritisnite ali . Ko izberete želene nastavitve, jih potrdite s pritiskom na .

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

## 3. VKLOP FUNKCIJE
Ko ste opravili vse potrebne nastavitve, pritisnite , da vklopite funkcijo.

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

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

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

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

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

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

Čas priprave ne vključuje predgretja.

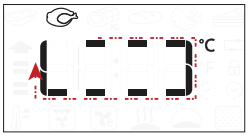
Želeno temperaturo lahko vedno spremenite z uporabo gumba.

## 5. KONEC PRIPRAVE HRANE
zasliši se zvočni signal in na prikazovalniku 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

SAMODEJNO ČIŠČENJE – PIROLITSKO

**Med pirolizo se pečice ne dotikajte.**
**Med uporabo pirolitskega čiščenja in po njej otrokom in živalim ne dovolite v bližini pečice (dokler prostor ni prezračen).**

Pred vklopom funkcije pirolize odstranite ves pribor, vključno z vodili za pekače. Če je pečica nameščena pod kuhalno ploščo, naj bodo vsi gorilniki ali električna kuhališča med samodejnim čiščenjem izklopljeni.
Za optimalne rezultate čiščenja odstranite odvečne ostanke iz vdolbine in očistite steklo notranjih vrat, preden uporabite pirolitično funkcijo. Funkcijo pirolize uporabite le, kadar je notranjost aparata močno umazana ali kadar med pripravo hrane nastaja neprijeten vonj.

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

Pritisnite , če želite takoj začeti čiščenje, ali obrnite gumb za izbiro skrajšanega cikla (ECO).

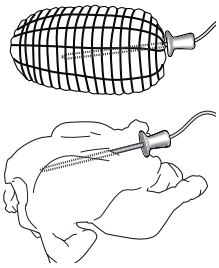
Pritisnite , če želite takoj začeti čiščenje, oziroma , če želite nastaviti čas konca priprave/zamik vklopa.

Pečica začne s postopkom čiščenja in vrata se samodejno zaklenejo.
Ko je pirolitsko čiščenje v teku, vrat pečice ni mogoče odpreti: vrata ostanejo zaklenjena, dokler temperatura v pečici ne pade na vrednost, ki ne predstavlja nevarnosti. Med uporabo pirolitskega čiščenja in po njej zračite prostor.

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 maksi kuhanje).



Za doseganje popolnih rezultatov priprave je pomembno, da temperaturno sondo pravilno namestite. Temperaturno sondo popolnoma vstavite v najbolj mesnati del mesa, pri čemer se skušajte izogniti kostem in mastnim delom.
Pri perutnini je treba temperaturno sondo vstaviti s strani, v sredino prsi, in pri tem paziti, da konica ne doseže votlega dela. Preden meso neenakomerne debeline vzamete iz pečice, preverite, ali je ustrezno pečeno. Konec temperaturne sonde vstavite v odprtino na desni steni pečice. Ko je sonda za meso vključena v notranjost pečice, se zasliši zvočni signal in na prikazovalniku se prikažeta ikona in 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 sondo 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 sondo za meso ali pritisnite , da nastavite drugo funkcijo. Funkcija zamika vklopa in funkcija predgretja nista združljivi s sondo za meso.

## . ZAPORA TIPK

Za zaporo tipk vsaj 5 sekund držite .

Za vklop tipk postopek ponovite.

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

# UPORABNI NASVETI

## VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO

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

## ISTOČASNA PRIPRAVA RAZLIČNIH JEDI

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

## MESO

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

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

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

## SLADICE

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

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

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

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

Če se jed med peko „napihne“, naslednjič uporabite nižjo temperaturo in mogoče dodajte manj vode ali pa mešanico mešajte nežneje.
Za sladice z vlažnim nadevom (na primer skutne pite ali sadne kolače) uporabite funkcijo „Konvekcijska peka“. Če je biskvit peciva vlažen, pecite na nižji višini in posujte spodnji del peciva s krušnimi ali piškotnimi drobtinami, preden dodate nadev.

## PICA

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

## VZHAJANJE

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

# RAZPREDELNICA PRIPRAVE JEDI

| RECEPT | FUNKCIJA | PREDGREVA-NJE | 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 | PREDGREVA-NJE | TEMPERATURA (°C) | ČAS PRIPRAVE (min) | VIŠINA IN PRIBOR |
|---|---|---|---|---|---|
| **Jagnjetina/teletina/govedina/ svinjina** 1 kg | | - | 190–200 | 60–90 | 3 |
| **Pečena svinjina s hrustljavo kožo** 2 kg | XL | - | 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 |
| **Jagnječje 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** | e | - | 200 | 80–120* | 3 |
| **Meso v kosih** (zajec, piščanec, jagnjetina) | e | - | 200 | 50–120* | 3 |

* Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.
** Hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa priprave.
*** Obrnite hrano po polovici časa priprave.

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

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

# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

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

**Ne uporabljajte parnih čistilnikov.**

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

**Uporabljajte zaščitne rokavice.**

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

## ZUNANJE POVRŠINE

• Površine čistite z vlažno krpo iz 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 nenamerno 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.
• Če so na notranjih površinah trdovratni madeži, za optimalne rezultate čiščenja priporočamo samodejno funkcijo čiščenja.
• Za lažje čiščenje, lahko vrata snamete.

## 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.

## MENJAVA ŽARNICE

**1.** Pečico odklopite z električnega omrežja.

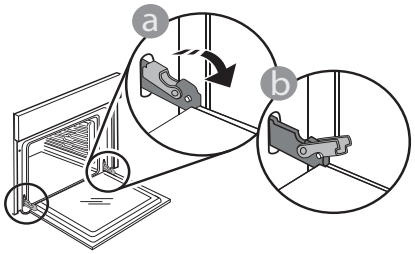
**2.** Odvijte pokrov z luči, zamenjajte žarnico in pokrov ponovno privijte.

**3.** Pečico ponovno priključite na električno omrežje.

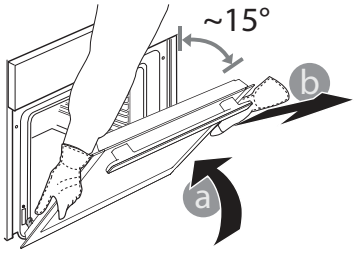
Opomba: uporabljajte samo halogenske žarnice 20-40 W/230 ~ V tipa G9, T 300°C. Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov (Uredba ES 244/2009). Žarnice so na voljo pri naši servisni službi.
- Če uporabljate halogenske žarnice, se jih ne dotikajte z golimi rokami, saj jih prstni odtisi lahko poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.
Ta izdelek vsebuje vir svetlobe razreda energijske učinkovitosti G.

## 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.

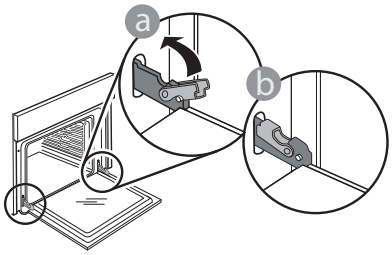



Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

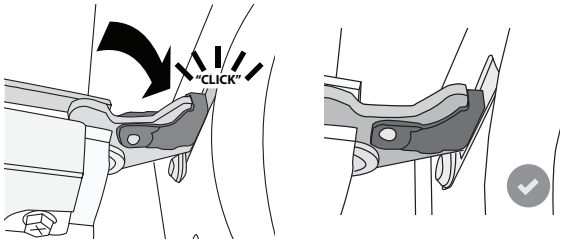



**3.** Vrata ponovno montirajte tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnajte kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.

**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. |
| Vrat ni mogoče odpreti. | Napaka ključavnice vrat. Čiščenje je v teku. | Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna. Počakajte, da se funkcija zaključi in da se pečica ohladi. |
| 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“. |

## PODATKOVNA KARTICA IZDELKA

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

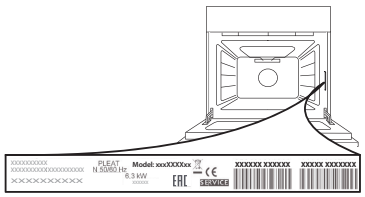
## KAKO DO NAVODIL ZA UPORABO IN VZDRŽEVANJE

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

> Lahko se obrnete tudi na našo servisno službo.

## STIK Z 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.




**400011679590**