



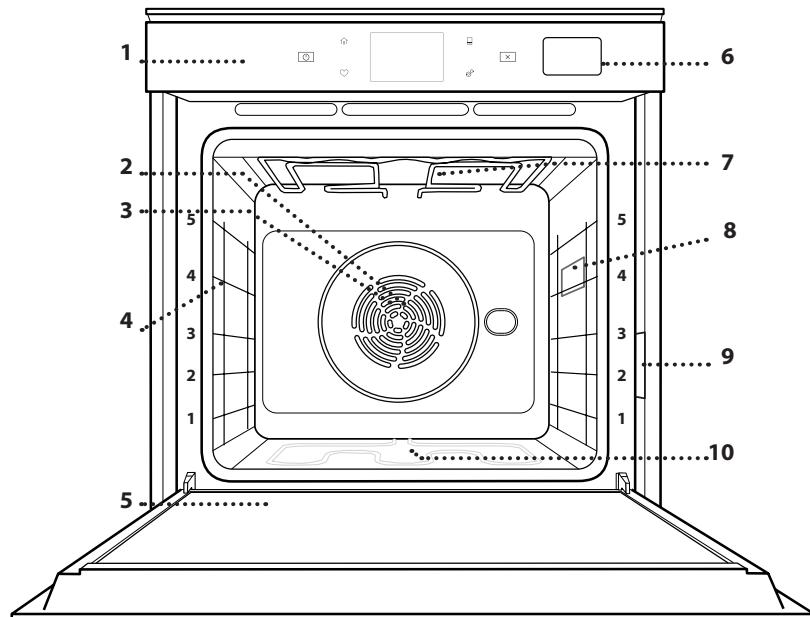
**БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL**

За да получавате по-пълно съдействие, регистрирайте вашия уред на [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



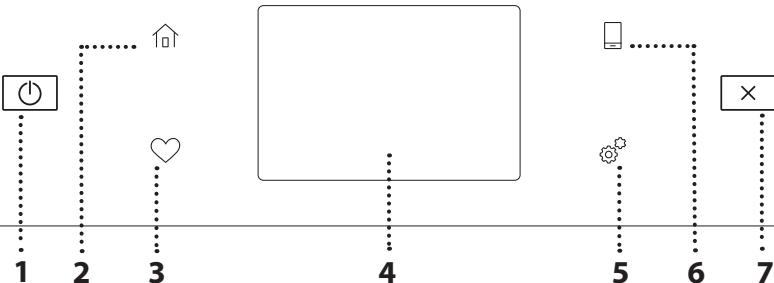
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

## ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Контролен панел
2. Вентилатор
3. Кръгъл нагревател (не се вижда)
4. Носачи (нивото е посочено на предната стена на фурната)
5. Вратичка
6. Отделение за вода
7. Горен нагревателен елемент/грил
8. Лампа
9. Заводска табелка (не премахвайте)
10. Долен нагревател (не се вижда)

## ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



### 1. ВКЛ./ИЗКЛ.

За включване и изключване на фурната.

### 2. НАЧАЛНО МЕНЮ

За бърз достъп до главното меню.

### 3. ПРЕДПОЧИТАНИ

За показване на списъка с предпочтитани функции.

### 4. ДИСПЛЕЙ

### 5. ИНСТРУМЕНТИ

За избор на няколко опции и за промяна на настройките и предпочтитанията на фурната.

### 6. ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ

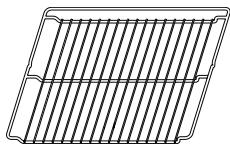
Позволява използването на приложението на Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

### 7. ОТМЕНИ

За да спрете всяка функция на фурната освен „Часовник“, „Кухненски таймер“ и „Контролирано заключване“.

# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

## РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кейкове и други огнеупорни готварски съдове

## ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



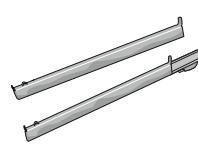
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готовене.

## ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



Използвайте за приготвяне на всички видове хляб и сладкиши, а също така и на печени меса, риба в пергамент и др.

## ПЛЪЗГАЧИ \*



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

## РЕШЕТЕСТА ТАВА



12.0.45

Улеснява циркулирането на парата, което позволява храната да се готови равномерно. За събиране на образувалите се при готовенето сокове поставете тавичката за отцеждане на долното ниво.

## ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

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

## ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

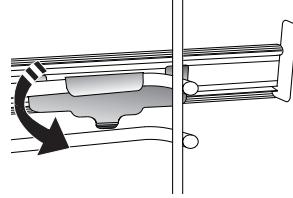
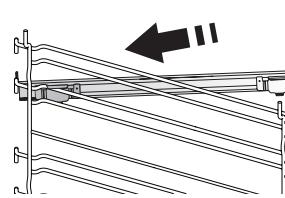
- За да свалите водачите, ги повдигнете и тогава внимателно ги издърпайте от долните им гнезда: След това може да извадите водача.
- За да поставите водачите обратно, първо ги поставете в горните им гнезда. Дръжте водачите повдигнати, пълзнете ги във фурната и ги спуснете на местата им върху долните гнезда.

\* Налично само при определени модели  
Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел.  
Останалите принадлежности могат да се закупят от отдела за следпродажбено обслужване.

## ЗАКРЕПЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ (АКО ИМА)

Свалете водачите от фурната; махнете пластмасовите предпазители от плъзгачите.

Закрепете горната скоба на плъзгача към водача и я вкарайте докрай навътре. Спуснете на мястото втората скоба. За да закрепите водача, натиснете долната част на щипката здраво към водача. Проверете дали плъзгачите се движат свободно. Повторете описаните стъпки за другия водач на същото ниво.



Моля имайте предвид: Плъзгачите могат да се монтират на кое да е ниво.

# ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ



## MANUAL FUNCTIONS (РЪЧНИ ФУНКЦИИ)

- **FAST PREHEAT (БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ)**  
За бързо предварително загряване на фурната.
- **CONVENTIONAL (КОНВЕНЦИОНАЛНО)**  
За готовене на всякакви ястия само на едно ниво.
- **GRILL (ГРИЛ)**  
За печене на грил на пържоли, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцепдане, за да събирате отделяните сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.
- **TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)**  
За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцепдане, за да събирате отделяните при готовенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.
- **FORCED AIR (ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)**  
За едновременно готовене на няколко ястия (най-много три) при една и съща температура на различни нива. Тази функция може да се използва за готовене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.
- **ФУНКЦИИ COOK 4**  
За едновременно готовене на четирите нива на различни типове храни, които изискват една и съща температура. Тази функция може да се използва за приготвянето на курабийки, тартове, кръгли пици (може и замразени) и пълни менюта. За постигане на най-добри резултати следвайте готоварската таблица.
- **CONVECTION BAKE (ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ)**  
За готовене на месо и изпичане на торти с пълнеж на само един рафт.
- **STEAM (ГОТВЕНЕ НА ПАРА)**
  - » **PURE STEAM (САМО ПАРА)**  
За приготвяне на естествени и здравословни ястия с помощта на пара с оглед запазване на естествените хранителни стойности на храната. Тази функция е особено подходяща за приготвяне на зеленчуци, риба и плодове, а също за бланширане. Освен ако не е посочено друго, отстранете всички опаковъчни материали и защитното фолио, преди да поставяте продуктите във фурната.
  - » **FORCED AIR + STEAM (ФОРСИРАН ВЪЗДУХ + ПАРА)**  
Съчетавайки свойствата на парата с тези на форсирания въздух, тази функция ви позволява да пригответе ястия приятно хрупкави и изпечени отвън, но в същото време нежни и сочни отвътре. За да постигнете най-добри резултати при готовене, препоръчваме да изберете високо ниво на пара

за приготвяне на риба, средно за месо и ниско за хляб и десерти.

## СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

### » DEFROST (РАЗМРАЗЯВАНЕ)

За по-бързо размразяване на храната. Сложете храната на средната скара. Оставете храната в опаковката ѝ, за да се избегне изсушаването ѝ отвън.

### » KEEP WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА)

За запазване на току-що сготвена храна гореща и хрупкава.

### » RISING (ВТАСВАНЕ)

За оптимално втасване на сладко или солено тесто. За да осигурите качествено втасване, не включвате функцията, ако фурната е все още гореща след предходното готовене.

### » CONVENIENCE (УДОБСТВО)

За приготвяне на полуготови храни, съхранявани на стайна температура или в хладилник (бисквити, различни видове кейкове, ястия с паста и хлебни изделия). Функцията сготвя ястията бързо и внимателно, а може освен това да се използва за затопляне на вече сготвени храни. Не е необходимо предварително загряване на фурната. Следвайте инструкциите върху опаковката на храните.

### » MAXI COOKING (МАКСИ ГОТВЕНЕ)

За печене на големи парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчва се по време на готовенето месото да се обръща, за да се постигне равномерно запичане от двете страни. Най-добре е месото периодично да се полива със соса, за да се избегне изсушаване.

### » ECO FORCED AIR (ECO ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)

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

## FROZEN BAKE (ПЕЧЕНЕ НА ЗАМРАЗЕНИ)

Тази функция автоматично избира идеалната температура на готовене и режим за 5 различни типа готови замразени храни. Не е необходимо предварително загряване на фурната.

## 6<sup>th</sup> sense 6<sup>th</sup> SENSE

Тези функции позволяват напълно автоматично готовене на всякакъв тип храна. За да използвате тази функция по най-добрия начин, следвайте индикациите в съответната готоварска таблица.

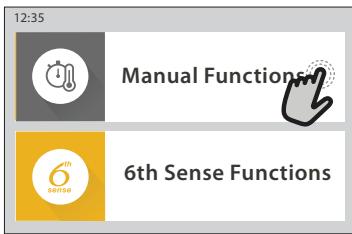
Не е необходимо предварително загряване на фурната.

# ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЕНЗОРНИЯ ДИСПЛЕЙ



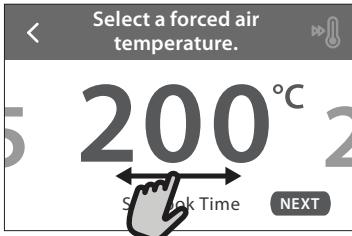
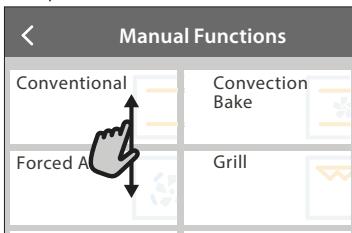
За да изберете или потвърдите:

Докоснете экрана, за да изберете от менюто стойността или елемента, които желаете.



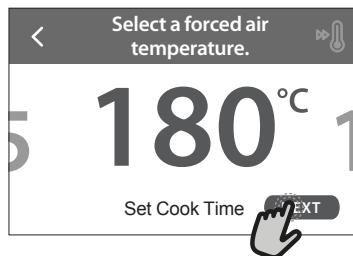
За придвижване в меню или списък:

Просто пълзнете пръста си върху дисплея, за да се придвижвате през елементи и стойности.



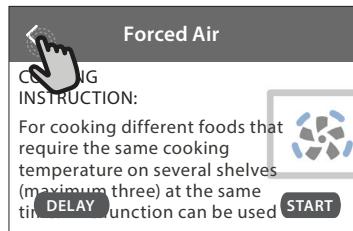
За да потвърдите настройка или да се придвижите към следващия еcran:

Докоснете "SET" или "NEXT".



За да се върнете към предишните екрани:

Докоснете < .



## ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

Когато включите уреда за първи път, трябва да конфигурирате продукта.

Настройките могат впоследствие да се променят чрез натискане на ☰ за достъп до меню „Инструменти“.

### 1. ИЗБЕРЕТЕ ЕЗИК

Когато включите уреда за първи път, трябва да изберете език и да сверите часовника.

- Пълзнете през екрана, за да се придвижите през списъка с налични езици.
- Докоснете езика, който Ви е нужен.

Докосването на < ще Ви върне обратно към предишния еcran.

### 2. ИЗБИРАНЕ НА РЕЖИМ ЗА НАСТРОЙКИ

След като сте избрали езика, дисплеят ще Ви подкани да изберете измежду „STORE DEMO“ (полезно за търговци на дребно, само за показване) или продължете с докосване на „NEXT“.

### 3. НАСТРОЙВАНЕ НА WIFI

Функцията 6<sup>th</sup> Sense Live Ви позволява да управлявате фурната от разстояние, с помощта на мобилно устройство. За да позволите управлението от разстояние на уреда, трябва първо успешно да завършите процеса

на свързване. Този процес е нужен, за да регистрира уреда Ви и да го свърже с домашната мрежа.

- Докоснете „SETUP NOW“, за да продължите с настройване на свързването.

В противен случай докоснете „SKIP“, за да свържете уреда на по-късен етап.

### КАК ДА НАСТРОИТЕ СВЪРЗВАНЕТО

За да използвате тази функция, ще Ви е нужно: Смартфон или таблет и маршрутизатор за безжична връзка с интернет. Използвайте смарт устройството си, за да проверите дали сигналът на домашната Ви безжична мрежа е достатъчно силен и в близост до уреда.

Минимални изисквания.

Смарт устройство: Android с 1280x720 (или по-висока) разделителна способност на екрана или iOS.

Проверете в магазина за приложения дали е съвместимо с версии за Android или iOS.

Маршрутизатор за безжична връзка: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Изтеглете приложението 6<sup>th</sup> Sense Live

Първата стъпка за свързване на уреда Ви е да изтеглите приложението на мобилното си устройство. Приложението 6<sup>th</sup> Sense Live ще Ви преведе през всички стъпки, описани тук. Може да изтеглите приложението 6<sup>th</sup> Sense Live от App Google Play.

## 2. Създайте акаунт

Ако не сте го направили досега, трябва да си създадете акаунт. Това ще Ви позволи да свързвате уредите си и също така да ги наблюдавате и управлявате от разстояние.

## 3. Регистрирайте уреда си

Следвайте инструкциите в приложението, за да регистрирате уреда си. Ще Ви е нужен номерът Smart Appliance IDentifier (SAID), за да завършите процеса на регистрация. Може да откриете уникалния код върху заводската табелка, прикачена към уреда.

## 4. Свържете се с WiFi

Следвайте процедурата за настройване „сканиране-за-свързване“. Приложението ще Ви преведе през процеса на свързване на Вашия уред към безжичната мрежа в дома Ви.

Ако Вашият маршрутизатор поддържа WPS 2.0 (или нова версия), изберете „MANUALLY“ ("Ръчно") и след това докоснете „WPS Setup“. Натиснете бутона WPS на Вашия маршрутизатор, за да установите връзка между двете устройства.

Ако е необходимо, можете също така и да свържете уреда ръчно, като използвате „Search for a network“.

Кодът SAID се използва за синхронизиране на смарт устройството с Вашия уред.

MAC адресът се показва за WiFi модула.

Процедурата по свързването ще трябва да се извърши повторно, единствено ако сте променили настройките на Вашия маршрутизатор (напр. име на мрежа, парола или доставчик).

## . НАСТРОЙВАНЕ НА ЧАС И ДАТА

Свързването на фурната към Вашата домашна мрежа ще настрои часа и датата автоматично. В противен случай ще трябва да ги нагласите ръчно

- Докоснете съответните цифри, за да настроите часа.
- Докоснете „SET“, за да потвърдите.

След като настроите часа, ще трябва да настроите и датата

- Докоснете съответните цифри, за да настроите датата.
- Докоснете „SET“, за да потвърдите.

## 4. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

Фурната е програмирана за свързване към домашна електрическа инсталация, която позволява включване на уреди с мощност над 3 kW (16 ампера): Ако домашната Ви електрическа инсталация е предназначена за по-малка мощност, трябва да намалите тази стойност (13 ампера).

- Докоснете стойността вдясно, за да изберете мощност.
- Докоснете „OKAY“, за да завършите първоначалното настройване.

## 5. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, останали от процеса на нейното производство: това е напълно нормално. Преди да започнете да готовите храна във фурната, препоръчваме да я нагреете празна, за да премахнете остатъчните миризми.

Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности. Загрейте фурната до 200°C за около час.

След първото използване на уреда се препоръчва да проверите помещението.

# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

## 1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

- За да включите фурната, натиснете или докоснете където и да е на экрана.
- Дисплеят Ви позволява да избирате измежду ръчните функции и функциите 6<sup>th</sup> Sense.
- Докоснете основната функция, която Ви е нужна, за достъп до съответното меню.
  - Придвижете се надолу или нагоре, за да прегледате списъка.
  - Изберете необходимата функция, като я докоснете.

## 2. НАСТРОЙВАНЕ НА РЪЧНИ ФУНКЦИИ

След като изберете необходимата функция, можете да промените настройките ѝ. Дисплеят ще покаже настройките, които могат да се променят.

### ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ГРИЛА

- Придвижете се през препоръчителните стойности и изберете нужната Ви.

Ако функцията позволява, докоснете , за да активирате предварителното загряване.

### ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

Не е необходимо да задавате времето за готовене, ако искате да управлявате готовенето ръчно. В режим с програмирано време фурната готови с избрана от

Вас продължителност. В края на времето за готовене готовенето спира автоматично.

- За да настроите продължителността, докоснете „Set Cook Time“.
- Докоснете съответните цифри, за да настроите нужното Ви време за готовене.
- Докоснете „NEXT“, за да потвърдите.

За да отмените настроено времетраене по време на готовене и така да управлявате ръчно спирането на готовене, докоснете стойността на продължителност и след това изберете „STOP“.

## 3. НАСТРОЙВАНЕ НА ФУНКЦИИ 6<sup>th</sup> SENSE

Функциите 6<sup>th</sup> Sense Ви позволяват да пригответе голямо разнообразие от ястия, като избирате от тези, показани в списъка. Повечето настройки за готовене се избират автоматично от уреда, за да се постигнат най-добри резултати.

- Изберете рецепта от списъка.

Функциите са показани по хранителни категории в меню 6<sup>th</sup> SENSE FOOD (вижте съответните таблици) и по характеристиките на рецептата в меню LIFESTYLE.

- След като сте избрали функция, просто посочете характеристиките на храната (количество, тегло, и т.н.), което искате да сгответе, за да постигнете перфектен резултат.

## **4. НАСТРОЙВАНЕ НА ОТЛОЖЕН СТАРТ / ОТЛАГАНЕ НА ВРЕМЕТО НА ПРИКЛЮЧВАНЕ НА ГОТВЕНЕТО**

Можете да отложите готовенето, преди да стартирате функция: Функцията ще започне или спре във времето, което предварително сте избрали.

- Докоснете „DELAY“, за да зададете времето, което искате за начало или край.
- След като сте задали нужното отлагане, докоснете „START DELAY“, за да стартирате отлагането.
- Поставете храната във фурната и затворете вратичката: Функцията ще започне автоматично след изчисления период.

Програмирането на отложен час за стартиране на готовенето ще отмени фазата за предварително загряване на фурната: Фурната постепенно ще достигне необходимата температура, което означава, че времето за готовене ще се различава леко от посоченото в готварската таблица.

- За да активирате функцията веднага и да отмените програмираното време на отлагане, докоснете .

## **5. СТАРТИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА**

- След като сте конфигурирали настройките, докоснете „START“, за да активирате функцията.

Ако фурната е гореща и функцията изиска специална максимална температура, на дисплея ще се изведе съобщение. Може да променяте зададени стойности по всяко време на готовенето, като докоснете стойността, която искате да промените.

- Натиснете , за да спрете активната функция по всяко време.

## **6. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ**

Ако е предварително активирано, след стартиране на функцията на дисплея се показва индикация за състоянието на фазата на предварително загряване. Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че фурната е достигнала зададената температура.

- Отворете вратичката.
- Поставете храната във фурната.
- Затворете вратичката и докоснете „DONE“, за да започнете готовенето.

Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, качеството на приготвеното ястие може да се влоши. Отварянето на вратичката по време на фазата за предварително загряване поставя функцията в режим на пауза. Времето за готовене не включва фаза за подгряване.

## **7. ПОСТАВЯНЕ НА ГОТВЕНЕТО НА ПАУЗА**

Някои от функциите 6<sup>th</sup> Sense изискват храната да бъде обърната по време на готовене. Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие.

- Отворете вратичката.
- Извършете действието, за което дисплеят Ви подканва.
- Затворете вратичката и докоснете „DONE“, за да възстановите готовенето.

Преди готовенето да завърши, фурната може по същия начин да Ви подкани да проверите храната.

Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие.

- Проверете храната.
- Затворете вратичката и докоснете „DONE“, за да възстановите готовенето.

## **8. СПИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО**

Чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готовенето е завършило. При някои функции, щом готовенето приключи, можете допълнително да запечете ястието, да удължите времето на готовене или да запазите функцията като предпочитана.

- Докоснете , за да я запазите като предпочитана.
- Изберете „Extra Browning“, за да стартирате петминутен цикъл на запичане.
- Докоснете , за да запаметите удължаване готовенето.

## **9. ПРЕДПОЧИТАНИ**

Функцията „Предпочитани“ запаметява настройките на фурната за Вашите предпочитани рецепти.

Фурната автоматично разпознава най-използваните функции. След определен брой използвания ще бъдете подканени да добавите функцията към Вашите предпочитани функции.

### **КАК СЕ ЗАПАМЕТИЯВА ФУНКЦИЯ**

След като дадена функция завърши, докоснете , за да я запазите като предпочитана. Така ще я използвате по-бързо в бъдеще, като запазите същите настройки. Дисплеят Ви позволява да запаметите функцията, като показва до 4 предпочитани времена на хранене включително закуска, обяд, лека закуска и вечеря.

- Докоснете иконите, за да изберете поне една.
- Докоснете „SAVE AS FAVORITE“, за да запаметите функцията.

### **СЛЕД ЗАПАМЕТИВАНЕ**

За да прегледате меню „Предпочитани“, натиснете  : Функциите ще се разделят на различни времена за хранене и ще бъдат направени няколко предложения.

- Докоснете иконата на ястиета, за да се покажат съответните списъци
- Придвижете се през подканения от дисплея списък.
- Докоснете желаната рецепта или функция.
- Докоснете „START“, за да активирате готовенето.

### **ПРОМЯНА НА НАСТРОЙКИТЕ**

В екрана „Предпочитани“ може да добавите изображение или име към всяко предпочтение, за да го персонализирате според Вашите предпочитания.

- Изберете функцията, която искате да промените.
- Докоснете „EDIT“.
- Изберете свойството, което искате да промените.
- Докоснете „NEXT“: На дисплея ще се покажат новите свойства.
- Докоснете „SAVE“, за да потвърдите промените.

В екрана „Предпочитани“ можете и да изтривате запаметени функции:

- Докоснете  на функцията.
- Докоснете „REMOVE IT“.

Можете да промените и времето, в което се показват различните ястия:

- Натиснете .

- Изберете „Preferences“ ("Предпочтания").
- Изберете „Times and Dates“ ("Часове и дати").
- Докоснете „Your Meal Times“ ("Вашите времена на хранене").
- Придвижете се през списъка и докоснете съответното време.
- Докоснете съответното ястие, за да го промените.

Възможно е да комбинирате даден прозорец от време само с едно ястие.

## 10. ИНСТРУМЕНТИ

Натиснете  , за да отворите меню „Инструменти“ по всяко време. Това позволява избирането на няколко опции и за промяна на настройките и предпочитанията на уреда или дисплея.

### АКТИВИРАНЕ НА ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ

Позволява използването на приложението на Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

### KITCHEN TIMER (КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР)

Тази функция може да се активира, когато се използва функция за готове или сама по себе си, за да се запазва времето. След като е стартирана, таймерът ще продължи обратното броене независимо, без да оказва влияние на самата функция. След като таймерът е активиран, можете също да изберете и активирате функция.

Таймерът ще продължи обратното броене, показано в горния десен ъгъл на екрана.

За да върнете или промените кухненския таймер:

- Натиснете .
- Докоснете .

Ще се чуе звуков сигнал и ще се изведе индикация на дисплея след като таймерът завърши обратното отброяване на избраното време.

- Докоснете „DISMISS“, за да отмените таймера или да нагласите нова продължителност.
- Докоснете „SET NEW TIMER“, за да нагласите таймера отново.

### LIGHT (ОСВЕТЛЕНИЕ)

За да включите или изключите лампата на фурната.

### SELF-CLEAN (САМОПОЧИСТВАНЕ)

Активирайте функцията "Self-Clean" (Самопочистване) за оптимално почистване на вътрешните повърхности.

Препоръчително е да не отваряте вратичката, докато трае цикълът на почистване, за да избегнете загуба на пара, което би повлияло негативно на крайния резултат от почистването.

- Издадете всички принадлежности от фурната, преди да активирате функцията.
- При студена фурна напълнете резервоара с питейна вода, докато на дисплея се покаже надпис "TANK FULL".
- Докоснете "START", за да активирате функцията за почистване.

След като цикълът е бил избран, можете да отложите старта на автоматичното почистване. Докоснете "DELAY", за да зададете времето за завършване, както е посочено в съответния раздел.



## ИЗТОЧВАНЕ

Функцията за източване позволява на водата да се източи, за да се предотврати застояване в резервоара. За оптимална употреба на уреда е препоръчително да извършвате винаги източване след употреба на фурната с цикъл с пара.



След като изберете функцията "Източване", следвайте посочените действия: Отворете вратичката и поставете голяма кана под дупката за източване, намираща се в долната дясна част на панела. Щом започне източването, придържайте каната

в позиция, докато действието не приключи. Средното времетраене за пълно източване е около три минути.

Ако е нужно, чрез натискане на бутона PAUSE на дисплея е възможно да спрете на пауза процеса на източване (например, ако в средата на процеса на източване каната е вече пълна).

Каната трябва да бъде с обем най-малко 2 литра.

Моля имайте предвид: за гарантиране на това, че водата е студена, не е възможно да се извърши тази дейност преди да са изтегли 4 часа от последния цикъл (или последния път на захранване на продукта). По време на изчакването дисплейт ще изведе следното ответно съобщение: "WATER IS TOO HOT (ВОДАТА Е ПРЕКАЛЕНО ГОРЕЩА): WAIT UNTIL THE TEMPERATURE DECREASES" (ИЗЧАКАЙТЕ ДО СПАДАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА).

**Важно:** Ако резервоарът не се източва редовно, няколко дни след последното доливане уредът ще Ви помоли да направите това чрез показване на съобщението <DRAIN CYCLE IS NEEDED (НЕОБХОДИМ Е ЦИКЪЛ ЗА ИЗТОЧВАНЕ)>; това искане не може да се игнорира и ще е възможно да продължите с нормалната употреба на продукта само след извършено източване.



### DESCALE (ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК)

Тази специална функция, активирана на регулярни интервали, ви позволява да поддържате резервоара и веригата за пара в най-добро състояние.

На дисплея ще се появи съобщението <DESCALE CYCLE NEEDED (НЕОБХОДИМ Е ЦИКЪЛ ЗА ПРЕМАХВАНЕ НА КОТЛЕНИЯ КАМЪК)>, за да Ви напомни да изпълнявате тази операция редовно.

Изискването за премахване на котлен камък се активира от броя на готварски цикли с пара, които са извършени или от работните часове на парогенератора от последния цикъл на премахване на котлен камък (вж. таблицата по-долу).

Съобщението "DESCALE" (ПРЕМАХВАНЕ НА КОТЛЕНИЯ КАМЪК) се появява след	КАК ДА ПОСТЪПИТЕ
15 цикъла на готове с пара	Препоръчва се премахване на котлен камък
22 часа време на готове с пара	
20 цикъла на готове с пара	Не е възможно да се стартира цикъл с пара докато не се извърши цикъл на премахване на котлен камък
30 часа време на готове с пара	

Процедурата по премахване на котлен камък може да се извърши и когато потребителят желае по-добро почистване на резервоара и вътрешния кръг за пара.

Средната продължителност на пълния цикъл на функцията е около 180 минути. След като функцията стартира, следвайте посочените на дисплея стъпки.

Моля имайте предвид: Функцията може бъде спряна на пауза, но ако се откаже, целият цикъл по отстраняване на котлен камък трябва да бъде повторен.

#### » **DRAINING (ИЗТОЧВАНЕ) (до 3 мин.)**

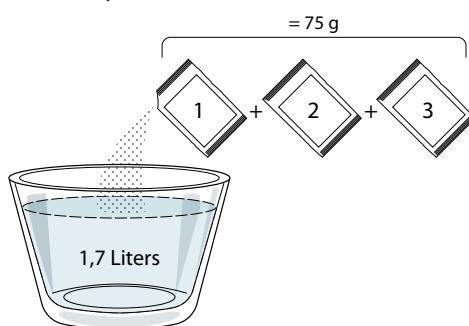
Когато дисплеят покаже <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE (ПОСТАВЕТЕ СЪД ПОД ПРОБКАТА ЗА ИЗТОЧВАНЕ НА ВОДАТА)>, моля, продължете с източването, както е описано в предназначения за това параграф за източването (DRAIN). Ако в резервоара няма вода, уредът ще премине автоматично към СТЪПКА 1 ОТ 8.

Моля имайте предвид: за гарантиране на това, че водата е студена, не е възможно да се извърши тази дейност преди да са изтегли 4 часа от последния цикъл (или последният път на захранване на продукта). По време на изчакването дисплеят ще изведе следното относно съобщение: "WATER IS TOO HOT (ВОДАТА Е ПРЕКАЛЕНО ГОРЕЩА): WAIT UNTIL THE TEMPERATURE DECREASES" (ИЗЧАКАЙТЕ ДО СПАДАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРА).

Каната трябва да бъде с обем най-малко 2 литра.

#### » **СТЪПКА 1 ОТ 8: ОТСТР. ВАРОВИК (~120 МИН.)**

Когато на дисплея се появи съобщение да подгответе разтвора за премахване на котлен камък, добавете 3 пакетчета (равняващи се на 75 g) от специфичния препарат за премахване на котлен камък във фурни WPRO\* в 1,7 литра питейна вода със стайна температура.



След като разтворът за премахване на котлен камък се налее в отделението, натиснете **START** за стартиране на основния процес по премахване на котлен камък.

**Етапите на премахване на котлен камък не изискват да сте до уреда. След завършване на всеки етап ще бъде подаден акустичен сигнал и дисплеят ще покаже инструкции за продължаване към следващия етап.**

#### » **СТЪПКА 2 ОТ 8: DRAINING (ИЗТОЧВАНЕ) (до 3 мин.)**

Когато дисплеят покаже <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE (ПОСТАВЕТЕ СЪД ПОД ПРОБКАТА ЗА ИЗТОЧВАНЕ НА ВОДАТА)>, моля, продължете с източването, както е описано в предназначения за това параграф за източването (DRAIN).

#### » **СТЪПКА 3 ОТ 8: ИЗПЛАКВАНЕ (~20 мин.)**

За да почистите резервоара и веригата за пара, трябва да извършите цикъл на изплакване.

Когато дисплеят покаже <REFILL THE TANK>(ДОЛЕЙТЕ ТЕЧНОСТ В РЕЗЕРВОАРА), моля, налейте питейна вода в отделението, докато дисплеят покаже <TANK REFILLED> (ПЪЛЕН РЕЗЕРВОАР) и след това натиснете **START** за започване на първото изплакване.

#### **СТЪПКА 4 ОТ 8: DRAINING (ИЗТОЧВАНЕ) (до 3 мин.)**

- » **СТЪПКА 5 ОТ 8: ИЗПЛАКВАНЕ (~20 мин.)**
- » **СТЪПКА 6 ОТ 8: DRAINING (ИЗТОЧВАНЕ) (до 3 мин.)**
- » **СТЪПКА 7 ОТ 8: ИЗПЛАКВАНЕ (~20 мин.)**
- » **СТЪПКА 8 ОТ 8: DRAINING (ИЗТОЧВАНЕ) (до 3 мин.)**

След последната операция по източване натиснете **CLOSE** за завършване на премахването на котления камък.

Когато процедурата по премахване на котлен камък завърши, ще е възможно да се използват всички функции с пара.

\*WPRO препаратор за премахване на котлен камък е предлаганият професионален продукт за поддръжката по най-добрния начин на функцията с пара във фурната. Следвайте инструкциите за употреба на опаковката. За поръчки и информация се свържете с отдела за следпродажбено обслужване или отидете на [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

Whirlpool не носи отговорност за щети, причинени от използването на други почистващи продукти, предлагани на пазара..

#### **MUTE (СПИРАНЕ НА ЗВУКА)**

Докоснете иконата, за да спрете или пуснете отново всички звуци и аларми.

#### **CONTROL LOCK (КОНТРОЛИРАНО ЗАКЛЮЧВАНЕ)**

Функцията "Контролирано заключване" позволява да заключите бутоните на сензорния панел, за да не бъдат натиснати случайно.

Активиране на заключването:

- Докоснете иконата .

Деактивиране на заключването:

- Докоснете дисплея.
- Пълзнете по показаното съобщение.

#### **ДОПЪЛНИТЕЛНИ РЕЖИМИ**

За избиране на режим Sabbath и за достъп до управлението на мощността.

#### **ПРЕДПОЧИТАНИЯ**

За промяна на някои от настройките на фурната.

#### **WI-FI**

За промяна на настройките или конфигуриране на нова домашна мрежа.

#### **INFO**

За изключване на режим „Store Demo Mode“, нулиране на настройките на уреда и получаване на допълнителна информация за продукта.

## ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C) / НИВО НА ГРИЛА	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (минути)	РАФТИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове с мая / Кейкове с пандишпан		Да	170	30 - 50	
		Да	160	30 - 50	
		Да	160	30 - 50	
Пайове с пълнеж (чийзкейк, щрудел, ябълков пай)		Да	160 - 200	30 - 85	
		Да	160 - 200	35 - 90	
Бисквитки / Маслени бисквити		Да	150	20 - 40	
		Да	140	30 - 50	
		Да	140	30 - 50	
		Да	135	40 - 60	
		Да	170	20 - 40	
Малки кейкове / Мъфин		Да	150	30 - 50	
		Да	150	30 - 50	
		Да	150	40 - 60	
Сладкиши от парено тесто		Да	180 - 200	30 - 40	
		Да	180 - 190	35 - 45	
		Да	180 - 190	35 - 45 *	
Целувки		Да	90	110 - 150	
		Да	90	130 - 150	
		Да	90	140 - 160 *	
Пица / Хляб / Фокача		Да	190 - 250	15 - 50	
		Да	190 - 230	20 - 50	
Пица (тънка, дебела, фокача)		Да	220 - 240	25 - 50 *	
		Да	250	10 - 15	
		Да	250	10 - 20	
Замразена пица		Да	220 - 240	15 - 30	
		Да	180 - 190	45 - 55	
		Да	180 - 190	45 - 60	
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 190	45 - 70 *	
		Да	180 - 190	45 - 70 *	
		Да	190 - 200	20 - 30	
Волован / Соленки от многолистно тесто		Да	180 - 190	20 - 40	
		Да	180 - 190	20 - 40 *	

ФУНКЦИИ

Conventional  
(Конвенционално)Forced air  
(Форсирани въздух)Convection bake  
(Печене с конвекция)

Grill (Грил)

TurboGrill  
(Турбо грил)

MaxiCooking



Cook 4

Eco Forced air  
(Eco форсирани въздух)

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C) / НИВО НА ГРИЛА	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (минути)	РАФТИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Лазания / Плодови пити / Печена паста / Канелони		Да	190 - 200	45 - 65	
Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	
Печено свинско с коричка 2 kg		-	170	110 - 150	
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	
Пуешко / Гъше 3 kg		Да	190 - 200	80 - 130	
Риба на фурна / Риба, обвита в хартия за печене (филета, цяла)		Да	180 - 200	40 - 60	
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 60	
Препечен хляб		-	3 (Висока)	3 - 6	
Риба филе / Стекове		-	2 (Средна)	20 - 30 **	
Наденица / Шишчета / Ребърца / Хамбургери		-	2 - 3 (Средна – Висока)	15 - 30 **	
Печено пиле 1-1,3 kg		-	2 (Средна)	55 - 70 ***	
Агнешки бутчета / Крака		-	2 (Средна)	60 - 90 ***	
Печени картофи		-	2 (Средна)	35 - 55 ***	
Зеленчуков огретен		-	3 (Висока)	10 - 25	
Бисквитки	Cookies	Да	135	50 - 70	
Тартове	Tarts	Да	170	50 - 70	
Кръгли пици	Round Pizza	Да	210	40 - 60	
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / лазания (ниво 3) / месо (ниво 1)		Да	190	40 - 120 *	
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / печени зеленчуци (ниво 4) / лазания (ниво 2) / парчета месо (ниво 1)	Menu	Да	190	40 - 120	
Лазания и месо		Да	200	50 - 100 *	
Месо и картофи		Да	200	45 - 100 *	
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50 *	
Печено месо с пълнка		-	200	80 - 120 *	
Парчета месо (заешко, пилешко, агнешко)		-	200	50 - 100 *	

\* Приближителна продължителност на готвенето: може да извадите ястията от фурната по различно време в зависимост от личните Ви предпочтения.

\*\* Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене (ако се налага).

\*\*\* Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене (ако се налага).

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Решетъчен рафт

Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт

Тава за отцеждане / Тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт

Тава за отцеждане / Тава за печене

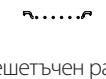
Тава за отцеждане с половин литър вода

Решетеста тава

## PURE STEAM (САМО ПАРА)

Рецепта	Предварително загряване	Температура (°C)	Продължителност на готвенето (мин)	Ниво и принадлежности
Пресни зеленчуци (цели)	-	100	30 - 80	2 12...22f 1
Пресни зеленчуци (нарязани)	-	100	15 - 40	2 12...22f 1
Замразени зеленчуци	-	100	20 - 40	2 12...22f 1
Цяла риба	-	90	40 - 50	2 12...22f 1
Филета риба	-	90	20 - 30	2 12...22f 1
Пилешки филета	-	100	15 - 50	2 12...22f 1
Яйца	-	100	10 - 30	2 12...22f 1
Плодове (цели)	-	100	15 - 45	2 12...22f 1
Плодове (нарязани)	-	100	10 - 30	2 12...22f 1

### ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Решетъчен рафт



Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт



Тава за отцепдане / Тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт



Тава за отцепдане / Тава за печене



Тава за отцепдане с половин литър вода



Решетеста тава

## FORCED AIR + STEAM (ФОРСИРАН ВЪЗДУХ + ПАРА)

Рецепта	Ниво на парата	Предварително загряване	Температура (°C)	Продължителност на готвенето (мин)	Ниво и принадлежности
Маслени бисквити / Курабийки	СЛАБО	-	140 - 150	35 - 55	3 
	СЛАБО	-	140	30 - 50	4 1 
	СЛАБО	-	140	40 - 60	5 3 1 
Малка торта / Мъфин	СЛАБО	-	160 - 170	30 - 40	3 
	СЛАБО	-	150	30 - 50	4 1 
Кейкове, замесени с мая	СЛАБО	-	150	40 - 60	5 3 1 
	СЛАБО	-	170 - 180	40 - 60	2 
Пандишпанови кейкове	СЛАБО	-	160 - 170	30 - 40	2 
Фокача	СЛАБО	-	200 - 220	20 - 40	3 
Самун хляб	СЛАБО	-	170 - 180	70 - 100	3 
Хлебче	СЛАБО	-	200 - 220	30 - 50	3 
Багета	СЛАБО	-	200 - 220	30 - 50	3 
Печени картофи	СРЕДНО	-	200 - 220	50 - 70	3 
Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg	СРЕДНО	-	180 - 200	60 - 100	3 
Телешко / Говеждо / Свинско (парчета)	СРЕДНО	-	160 - 180	60-80	3 
Говеждо печено алангле 1 kg	СРЕДНО	-	200 - 220	40 - 50	3 
Говеждо печено алангле 2 kg	СРЕДНО	-	200	55 - 65	3 
Агнешки бут	СРЕДНО	-	180 - 200	65 - 75	3 
Задушени свински джоланчета	СРЕДНО	-	160 - 180	85 - 100	3 
Пилешко / токачка / патица 1 - 1,5 kg	СРЕДНО	-	200 - 220	50 - 70	3 
Пилешко / токачка / патица (парчета)	СРЕДНО	-	200 - 220	55 - 65	3 
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)	СРЕДНО	-	180 - 200	25 - 40	3 
Риба филе	ВИСОКО	-	180 - 200	15 - 30	3 

### КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

Таблицата включва: рецепти, необходимо ли е предварително загряване, температура (°C), ниво на грила, продължителност на готвенето (в минути), принадлежности и ниво, препоръчани за готвенето. Времената за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната, и не включват предварителното загряване (когато се изиска такова). Температурите и продължителността на готвене са приблизителни и зависят от количеството на храната и от използваните принадлежности. В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не е опечена достатъчно, преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените аксесоари и за предпочитане тъмно оцветените метални форми за кейкове и тави за фурна. Можете да използвате също съдове и аксесоари от „Пирекс“ или каменни такива, но имайте предвид, че времената за готвене ще бъдат малко по-дълги. За постигане на най-добри резултати следвайте съветите, дадени в готварската таблица, за избор на аксесоари (доставени), които могат да бъдат поставени на различните рафтове.



# ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

Рецепта		Препоръчано количество	Обърнете (по време на готвене)	Ниво и принадлежности
Касероли/ Печена паста	Прясна лазания	500 - 3000 g	-	2 1
	Замразена лазания	500 - 3000 g	-	2 1
Ориз и зърнени храни	Ориз	Бял ориз	100 - 500 g	-
		Кафяв ориз	100 - 500 g	-
		Пълнозърнест ориз	100 - 500 g	-
	Семена и зърнени храни	Киноа	100 - 300 g	-
		Просо	100 - 300 g	-
		Ечемик	100 - 300 g	-
Месо	Говеждо месо	Спелта	100 - 300 g	-
		Печено говеждо	600 - 2000 g	-
	Свинско	Хамбургер	1,5 - 3 cm	3/5
		Свинско	600 - 2500 g	-
	Печено пиле	Свински ребърца	500 - 2000 g	2/3
		Цяло	600 - 3000 g	-
	Месни ястия	Филе / Гърди	1 - 5 cm	2/3
		Кебап	една скара	1/2
	Месо на пара	Наденички и вурст	1,5 - 4 cm	2/3
		Пилешки филета	1 - 5 cm	-
		Пуешки филета	1 - 5 cm	-

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Решетъчен рафт  
 Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт  
 Тава за отцеждане / Тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт  
 Тава за отцеждане / Тава за печене  
 Тава за отцеждане с половин литър вода

	Рецепта	Препоръчано количество	Обърнете (по време на готвене)	Ниво и принадлежности
Риба и морски дарове	Печени филета и стекове	Рибни филета/ивици Замразени филета	0,5 - 2,5 cm 0,5 - 2,5 cm	- -
	Филета и стекове на пара	Рибни филета/ивици	0,5 - 2,5 cm	- 3
		Замразени филета	0,5 - 2,5 cm	- 3
	Печени морски дарове	Миди "Сен Жак"	една тава	- 4
		Миди	една тава	- 4
		Скариди	една тава	- 4
		Кралски скариди	една тава	- 4
	Морски дарове на пара	Гратен с миди "Сен Жак"	една тава	- 2
		Миди	една тава	- 2
		Скариди	една тава	- 2
		Кралски скариди	една тава	- 2
		Калмар	100 - 500 g	- 2
		Октопод	500 - 2000 g	- 2
		Картофи	500 - 1500 g	- 3
		Пълнени зеленчуци	100 - 500 g всеки	- 3
Зеленчуци	Печени зеленчуци	Други зеленчуци	500 - 1500 g	- 3
		Картофи	една тава	- 3
		Домати	една тава	- 3
		Чушки	една тава	- 3
		Броколи	една тава	- 3
		Карфиол	една тава	- 3
	Гратен със зеленчуци	Други	една тава	- 3
		Цели картофи	50 - 500 g *	- 2
		Картофи - малки / нарязани	100 - 300 g *	- 2
		Грах	200 - 2500 g	- 2
		Броколи	200 - 3000 g	- 2
Пресни зеленчуци на пара	Карфиол	200 - 3000 g	- 2	
		Грах	200 - 3000 g	- 2
	Замразени зеленчуци на пара	Грах	200 - 3000 g	- 2

	Рецепта	Препоръчано количество	Обърнете (по време на готвене)	Ниво и принадлежности
Кейкове и сладкиши	Пандишпанов кейк във форма за печене	500 - 1200 g	-	2
	Бисквитки	200 - 600 g	-	3
	Кроасан	една тава *	-	3
	Сладкиш от парено тесто	една тава *	-	3
	Тарт във форма за печене	400 - 1600 g	-	3
	Щрудел	400 - 1600 g	-	3
	Плодов пай с плънка	500 - 2000 g	-	2
Солени кейкове	-	800 - 1200 g	-	2
Хляб	Кифлички	60 - 150 g всяка	-	3
	Сандвич руло във форма за печене	400 - 600 g всяко	-	2
	Самун хляб	700 - 2000 g	-	2
	Багети	200 - 300 всяка	-	3
Пица	Тънка	кръгла - тава *	-	2
	Дебела	кръгла - тава *	-	2
	Замразена	1 - 4 слоя *	-	2 4 2 5 3 1 5 3 2 1
Плодове на пара	Цели	100 - 500 g	-	2 1
	Парчета	-	-	2 1

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Решетъчен рафт

Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт

Тава за отцеждане / Тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт

Тава за отцеждане / Тава за печене

Тава за отцеждане с половин литър вода

Решетеста тава

# ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Преди да пристъпите към поддръжка или почистване на фурната, се убедете, че не е гореща.

Не използвайте уреди за почистване с пара.

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

Фурната трябва да се изключи от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да е дейности по поддръжка.

## ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибрна кърпа. Ако са много замърсени, добавете няколко капки почистващ препарат с неутрално pH. Накрая забършете със суха кърпа.
- Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибрна кърпа.

## ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

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

на вода, изчакайте фурната да се охлади напълно и избършете влагата с кърпа или гъба.

- Активирайте функцията "Self-Clean" (Самопочистване) за оптимално почистване на вътрешните повърхности.
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- Вратичката на фурната може се свали за по-лесно почистване.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

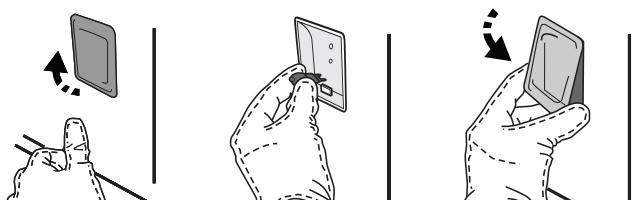
- Веднага след употреба накиснете принадлежностите във вода с добавен течен миеш препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

## СМЯНА НА ЛАМПАТА

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Свалете носачите.
- Свалете капака на лампата.
- Сменете лампата.
- Поставете отново капака на лампата, като го натиснете силно, докато щракне на място.
- Репозиционирайте водачите.
- Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

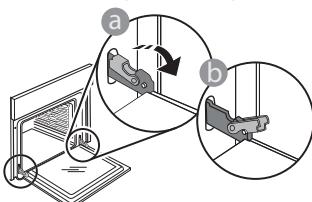
Моля имайте предвид: Използвайте само халогенни лампи 20-40 W/230 ~ V тип G9, T300°C. Лампата, използвана в изделието, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009). Крушки могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване.

Не пипайте халогенните крушки с голи ръце, тъй като Вашите отпечатъци могат да ги повредят. Не използвайте фурната, преди да поставите на място капачката на лампата.



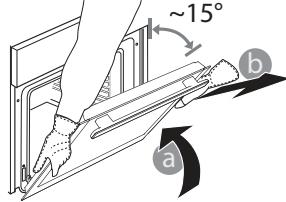
## СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

- За да свалите вратичката, отворете я напълно и свалете фиксаторите в отворено положение.



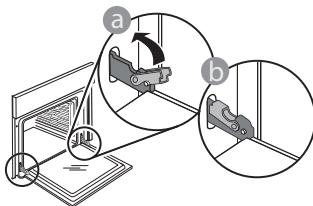
- Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката).

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

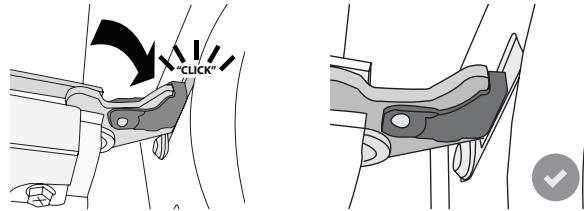


**За да поставите вратичката, първо я приближете до фурната, след което вкарайте кукичките на пантите в гнездата така, че да се фиксираят в горната си част.**

- Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са спуснати докрай.



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



- Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя заства успоредно на контролния панел. Ако това не е така, повторете посочените по-горе стъпки. Вратичката може да се повреди, ако не функционира правилно.

## Често задавани въпроси относно WiFi

WIFI не е налично за Русия

### Кои WiFi протоколи се поддържат?

Вграденият в уреда WiFi адаптер поддържа WiFi b/g/n за държавите в Европа.

### Какви настройки трябва да се направят в софтуера на маршрутизатора?

Необходимо е маршрутизаторът да се настрои по следния начин: включена мрежа 2,4 GHz, WiFi b/g/n, активирани DHCP и NAT.

### Кои версии на WPS се поддържат?

WPS 2.0 или по-нова. Проверете документацията на маршрутизатора.

### Има ли разлики при използване на смартфон (таблет) с операционна система Android или iOS?

Може да използвате операционната система, която предпочитате; разлики няма.

### Може ли да използвам мобилен 3G тетеринг вместо маршрутизатор?

Да, но услугите, предоставяни чрез сървъра (облака), са предвидени за устройства, които имат постоянна връзка с интернет.

### Как да проверя дали домашната мрежа има връзка с интернет и дали функцията за безжична връзка е активирана?

Може да потърсите домашната мрежа на мобилното си устройство. Преди да опитате, изключете всички други връзки за данни, използвани от устройството.

### Как да проверя дали уредът е свързан с домашната безжична мрежа?

Отворете страницата за конфигуриране на маршрутизатора (вж. ръководството за използване на маршрутизатора) и проверете дали MAC адресът на уреда присъства в списъка на устройствата, с които има безжична връзка.

### Как да науча MAC адреса на уреда?

Натиснете и след това докоснете WiFi или погледнете във Вашия уред: Има етикет, на който са написани SAID и MAC адресите. MAC адресът се състои от комбинация от цифри и букви, започваща с "88:e7".

### Как да проверя дали функцията на уреда за безжична връзка е активирана?

Използвайте приложението 6<sup>th</sup> Sense Live на Вашето смарт устройство и проверете дали мрежата на уреда се вижда и дали има връзка с облака.

### Може ли нещо да попречи на сигнала да достига до уреда?

Проверете дали включените в мрежата устройства не използват пълния ѝ капацитет за пренасяне на данни. Проверете дали свързаните чрез WiFi устройства в мрежата не са повече от максималния допустим брой, зададен в маршрутизатора.

### Колко далеч трябва да е маршрутизаторът от фурната?

Обикновено сигналът на WiFi е достатъчно силен да премине през няколко стаи, но това зависи в голяма степен от материала, от който са направени стените. Може да проверите силата на сигнала, като разположите мобилно устройство близо до уреда.

### Какво мога да направя, ако сигналът на безжичната мрежа не достига до уреда?

Може да използвате специални устройства за разширяване на обхвата на домашната безжична мрежа, например точки за достъп, WiFi повторители и устройства за предаване на данните по проводниците на електрическата мрежа (не са включени в комплекта на уреда).

### Как да науча името и паролата на домашната безжична мрежа?

Проверете документацията на маршрутизатора. Върху маршрутизатора обикновено има етикет с информацията, необходима за отваряне на страницата за настройка от свързано с мрежата устройство.

### Какво да направя, ако маршрутизаторът използва WiFi канал, зает от съседите?

Настройте маршрутизатора така, че да използва избран от вас канал.

### Какво да направя, ако се показва на дисплея или ако фурната не може да направи стабилна връзка с домашния маршрутизатор?

Уредът се е свързал с маршрутизатора, но не може да се свърже с интернет. За да свържете уреда с интернет, трябва да проверите настройките на маршрутизатора и/или на доставчика на интернет.

Настройки на маршрутизатора: включен NAT, правилно конфигурирани защитна стена и DHCP. Поддържани видове шифроване на паролата: WEP, WPA, WPA2. За да промените начина на шифроване на паролата, следвайте указанията в документацията на маршрутизатора.

Настройки на доставчика на интернет: Ако доставчикът на интернет ограничава броя MAC адреси, които могат да се свързват с интернет, уредът може да не успява да установи връзка със сървъра (облака). MAC адресът идентифицира еднозначно устройството. Запитайте доставчика на интернет как да свържете към интернет устройства, които не са компютри.

#### Как да проверя дали се предават данни?

След като настроите връзката, изключете захранването, изчакайте 20 секунди и тогава включете фурната:

Проверете дали приложението показва същото състояние, както индикацията върху самия уред.

При промяна на определени настройки данните в приложението се обновяват след няколко секунди.

#### Как да променя акаунта си към Whirlpool, като запазя връзката на моите уреди?

Може да създадете нов акаунт, но не забравяйте да изтриете уредите от стария, преди да ги преместите в новия акаунт.

#### Смених маршрутизатора — какво трябва да направя?

Може да запазите старите настройки (име на мрежата и парола) или да изтриете старите настройки от уреда и за изпълните отново процедурата за настройване на връзката.

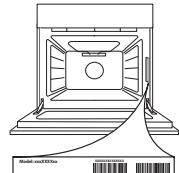
## ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се извежда "F", последвано от цифри или букви.	Неизправност на фурната.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F. Натиснете  , докоснете  и изберете "Factory Reset". Всички запаметени настройки ще бъдат изтрити.
Прекъсване на електричеството в дома.	Неправилна настройка на мощност.	Проверете дали домашната инсталация позволява включване на уреди с мощност, по-висока от 3 kW. Ако не, намалете мощността до 13 ампера. За да я промените, натиснете  , изберете  "More Modes" и изберете "Power Management".
Фурната не загрява.	Включен е режим на демонстрация.	Натиснете  , докоснете  "Info" и след това изберете „Store Demo Mode“, за да излезете.
Иконата  се показва на дисплея.	WiFi маршрутизаторът е изключен. Свойствата на настройките на маршрутизатора са променени. Сигналът на безжичната мрежа не достига до уреда. Фурната не може да направи стабилна връзка с домашната мрежа. Свързването не се поддържа.	Проверете дали WiFi маршрутизаторът е свързан към интернет. Проверете дали силата на WiFi сигнала в близост до уреда е добра. Опитайте да рестартирате маршрутизатора. Вижте раздел "WiFi - често задавани въпроси" Ако свойствата на Вашата домашна безжична мрежа са променени, извършете сдъвояване с мрежата: Натиснете  , докоснете  "WiFi" и след това изберете „Connect to Network“.
Свързването не се поддържа.	Активирането на дистанционно управление не е позволено за Вашата държава.	Преди покупка се уверете, че във Вашата държава е позволено дистанционното управление на електронни домакински уреди.
По време на готовене от чекмеджето излиза пара.	Ниско ниво на водата в резервоара.	Добавете чаша вода.



Фирмените политики, стандартна информация и допълнителна информация за уреда можете да намерите, като:

- Посетите нашия уебсайт [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- Използвате QR кода
- Като алтернатива можете да се **свържете с отдела за следпродажбено обслужване** (вижте телефонния номер в гаранционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване съобщавайте кодовете, посочени на заводската табелка на Вашия уред.



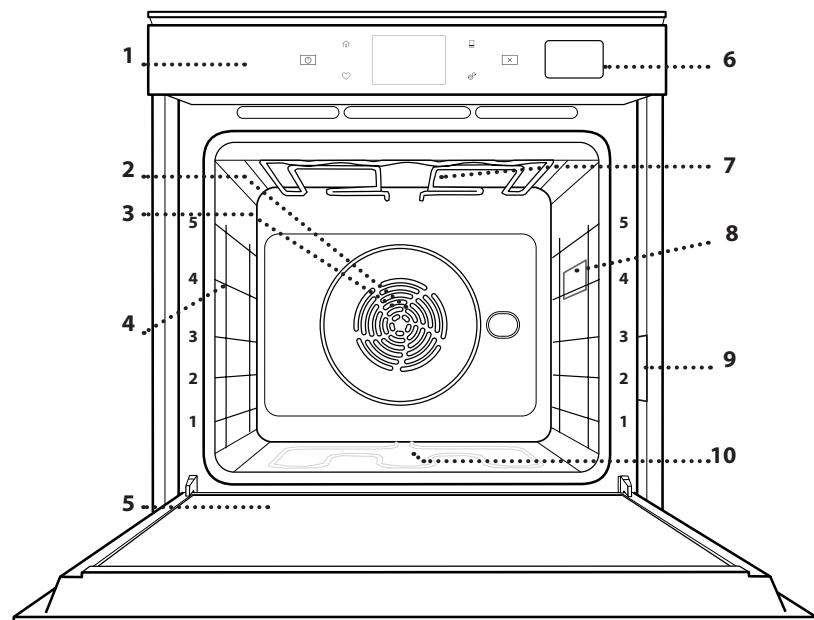
**ZAHVALUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA****WHIRLPOOL**

Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć,  
registrirajte svoj uređaj na adresi  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



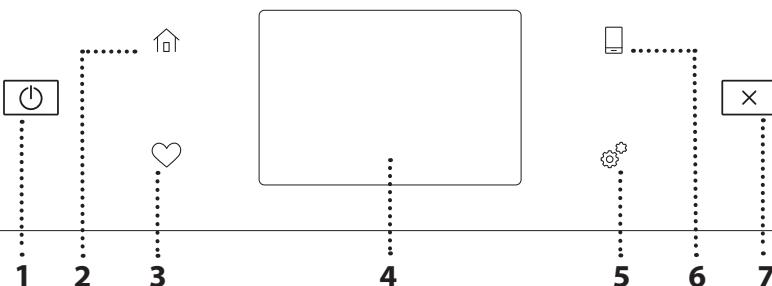
**Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije  
upotrebe uređaja.**

## OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Kružni grijач (nije vidljiv)
4. Vodilice rešetke  
(razina je označena na prednjem dijelu pećnice)
5. Vrata
6. Ladica za vodu
7. Gornji grijач/grill
8. Žarulja
9. Identifikacijska pločica  
(ne skidati)
10. Donji grijач (ne vidi se)

## OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE

**1. ON / OFF**

Za uključivanje i isključivanje pećnice.

**2. POČETNA**

Za brz pristup glavnom izborniku.

**3. FAVORITE (OMILJENO)**

Za pronađak popisa omiljenih funkcija.

**4. ZASLON****5. TOOLS (ALATI)**

Za odabir među više opcija i promjenu postavki i omiljenih značajki pećnice.

**6. DALJINSKO UPRAVLJANJE**

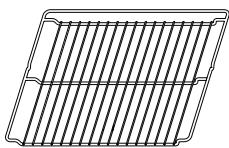
Za omogućavanje upotrebe aplikacije 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.

**7. PONIŠTI**

Za zaustavljanje svih funkcija pećnice osim opcija Sat, Kuhinjski mjerac vremena i Zaključavanje.

# DODATNI PRIBOR

## REŠETKA



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

## POSUDA ZA ISPARAVANJE



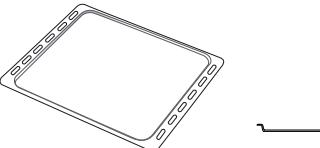
Ona olakšava kruženje pare čime se namirnice ravnomerno peku. Posudu za prikupljanje sokova postavite na razinu ispod da bi prikupljala sokove kuhanja.

## PLITICA ZA PRIKUPLJANJE SOKOVA



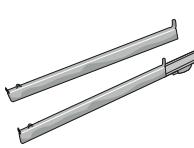
Upotrebljava se kao posuda za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

## PLITICA ZA PEČENJE



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

## KLIZNE VODILICE\*



Za lakše umetanje ili vađenje dodatne opreme.

\* Dostupno samo na određenim modelima  
Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu.  
Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

## UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

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

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

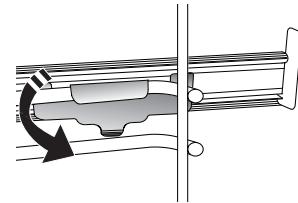
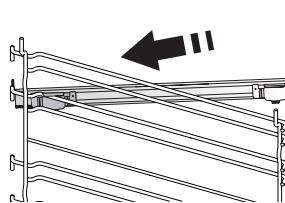
## SKIDANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

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

## POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)

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

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



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

# FUNKCIJE KUHANJA



## MANUAL FUNCTIONS (FUNKCIJE KOJE SE RUČNO ODABIRU)

- **FAST PREHEAT (BRZO ZAGRIJAV.)**  
Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice.
- **CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)**  
Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.
- **GRILL (ROŠTILJ)**  
Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: Pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.
- **TURBO GRILL (TURBO ROŠTILJ)**  
Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.
- **FORCED AIR (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.
- **COOK 4 FUNCTIONS (FUNKCIJE COOK 4)**  
Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na četiri razine. Ova se funkcija može upotrebljavati za pečenje kolačića, pita, okruglih pizza (i smrznutih) i za pripremu cijelih obroka. Pratite tablicu pečenja da biste dobili najbolje rezultate.
- **CONVECTION BAKE (KONVEKCIJSKO PEČENJE)**  
Za pečenje mesa i kolača s punjenjem na samo jednoj polici.
- **STEAM (PARA)**
  - » **PURE STEAM (SAMO PARA)**  
Za kuhanje prirodnih i zdravih jela pomoću pare kako bi se očuvala prirodna hranjiva vrijednost jela. Ova je funkcija posebice prikladna za kuhanje povrća, ribe i voća te za blanširanje. Osim ako nije drugačije naveden, uklonite sva pakiranja i zaštitne folije prije stavljanja jela u pećnicu.
  - » **FORCED AIR + STEAM (KRUŽENJE ZRAKA + PARA)**  
Ova vam funkcija omogućuje, kombinacijom značajki pare i kruženja zraka, kuhanje hrskavih jela zapečenih izvana koja su istovremeno mekana i sočna. Da biste dobili najbolje moguće rezultate preporučujemo vam da odaberete VISOKU razinu pare za ribu, SREDNJU za meso i NISKU za kruh i deserte.

## SPECIAL FUNCTIONS (POSEBNE FUNKCIJE)

### » DEFROST (ODMRZAVANJE)

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

### » KEEP WARM (ODRŽ. TOPLINE)

Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom.

### » RISING (DIZANJE)

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

### » CONVENIENCE (PRIKLADNOST)

Za kuhanje gotovih jela koja se čuvaju na sobnoj temperaturi ili u hladnjaku (keksi, mješavine za kolače, mufini, jela od tjestenine i krušni proizvodi). Funkcija brzo i kagano kuha sva jela, a može se upotrebljavati i za podgrijavanje već gotovih jela. Pećnicu ne treba zagrijavati. Slijedite upute na pakiranju.

### » MAXI COOKING

Za pečenje velikih komada mesa (većih od 2,5 kg). Preporučuje se okretati meso tijekom pečenja, da bi s obje strane jednakom potamnilo. Najbolje ćete rezultate postići povremenim polijevanjem mesa kako biste spriječili da se osuši.

### » ECO FORCED AIR (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.

## FROZEN BAKE (PEČENJE ZAMRZ.)

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



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

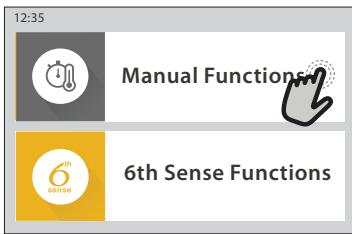
One omogućuju kuhanje svih vrsta hrane na potpuno automatski način. Za najbolji način upotrebe funkcije pratite upute u odgovarajućoj tablici kuhanja. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.

# NAČIN UPOTREBE DODIRNOG ZASLONA



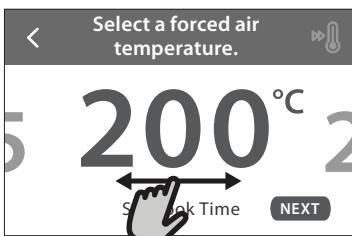
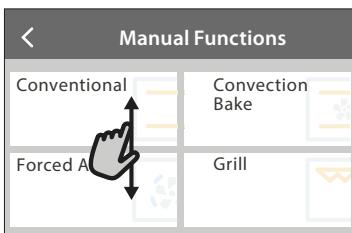
Za odabir ili potvrđivanje:

Dodirnite zaslon kako biste odabrali željenu vrijednost ili stavku izbornika.



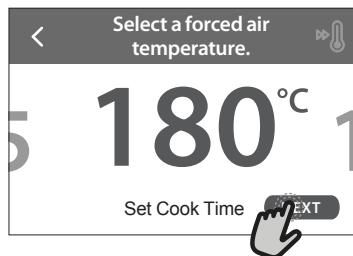
Za kretanje po izborniku ili popisu:

Jednostavno prijeđite prstima preko zaslona za kretanje po stawkama ili vrijednostima.



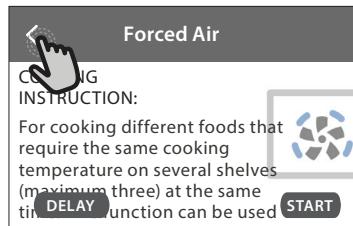
Za potvrđivanje postavke ili prelazak na sljedeći zaslon:

Dodirnite „SET“ ili „NEXT“.



Za povratak na prethodni zaslon:

Dodirnite < .



## PRVA UPOTREBA

Prilikom prvog uključivanja uređaja morat ćete konfigurirati proizvod.

Nakon toga postavke možete promijeniti pritiskanjem za pristup izborniku „Tools“ (Alati).

### 1. SELECT THE LANGUAGE (ODABERITE JEZIK)

Morat ćete postaviti jezik i vrijeme kada prvi put uključujete uređaj.

- Prijeđite prstom preko zaslona za kretanje po popisu dostupnih jezika.
- Dodirnite jezik koji želite.

Ako dodirnete <, vratit ćete se na prethodni zaslon.

### 2. SELECT SETTINGS MODE (ODABIR NAČINA ZA NAMJEŠTANJE POSTAVKI)

Nakon odabira jezika na zaslonu će se od vas zatražiti da odaberete opciju „STORE DEMO“ (korisna za trgovce, isključivo u izložbene svrhe) ili nastavite dalje dodirivanjem opcije „NEXT“.

### 3. SETTING UP WIFI (NAMJEŠTANJE WIFI POSTAVKI)

Značajka 6<sup>th</sup> Sense Live omogućuje vam daljinsko rukovanje pećnicom s mobilnog uređaja. Kako biste omogućili upravljanje uređajem na daljinu, najprije

morate uspješno dovršiti postupak povezivanja. Taj je postupak nužan kako biste mogli registrirati svoj uređaj i povezati ga s kućnom mrežom.

- Dodirnite „SETUP NOW“ da biste nastavili s postavljanjem veze.

U protivnom dodirnite „SKIP“ da biste uređaj povezali kasnije.

#### POSTUPAK ZA POSTAVLJANJE VEZE

Za upotrebu ove značajke potrebno vam je sljedeće: Pametni telefon ili tablet i bežični usmjerivač spojen na internet. Upotrijebite svoj pametni uređaj kako biste provjerili je li signal vaše kućne bežične mreže dovoljno snažan u blizini uređaja.

Minimalni zahtjevi.

Pametni uređaj: Android sa zaslonom 1280x720 (ili novijom verzijom) ili s operacijskim sustavom iOS.

U trgovini aplikacija provjerite kompatibilnost aplikacije s Android ili iOS verzijama.

Bežični usmjerivač: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Preuzmite aplikaciju 6<sup>th</sup> Sense Live

Prvi korak za povezivanje uređaja jest preuzimanje aplikacije na mobilni uređaj. Aplikacija 6<sup>th</sup> Sense Live vodit će vas kroz sve ovdje navedene korake. Aplikaciju 6<sup>th</sup> Sense Live možete preuzeti iz trgovine App Store ili Google Play Store.

## 2. Stvorite račun

Ako to već niste učinili, morat ćete stvoriti račun. To će vam omogućiti da uređaje umrežite i prikazujete ih i njima upravljate na daljinu.

### 3. Registrirajte svoj uređaj

Pridržavajte se uputa iz aplikacije za registraciju uređaja. Za dovršetak postupka registracije trebat će vam identifikacijski kod pametnog uređaja (Smart Appliance IDentifier (SAID)). To je jedinstveni kod s identifikacijske pločice pričvršćene na proizvod.

### 4. Povežite se s WiFi mrežom

Slijedite upute za postupak skeniranja za povezivanje. Aplikacija će vas voditi kroz postupak povezivanja vašeg uređaja s bežičnom kućnom mrežom.

Ako vaš usmjerivač podržava WPS 2.0 (ili noviji), odaberite „MANUALLY”, a zatim dodirnite „WPS Setup”: Pritisnite gumb WPS na bežičnom usmjerivaču kako biste uspostavili vezu između dvaju proizvoda.

Ako je to potrebno, proizvod možete i ručno povezati pomoću opcije „Search for a network”.

Kod SAID upotrebljava se za sinkronizaciju pametnog uređaja s vašim kućanskim uređajem.

Prikazuje se MAC adresa za WiFi modul.

Postupak povezivanja morat ćete ponovno izvršiti samo ako promijenite postavke usmjerivača (primjerice, naziv mreže, lozinku ili pružatelja podataka).

## . POSTAVLJANJE VREMENA I DATUMA

Ako pećnicu povežete s kućnom mrežom, vrijeme i datum postavit će se automatski. U protivnom ćete ih morati ručno postaviti

- Dodirnite odgovarajuće brojke za postavljanje vremena.
- Dodirnite „SET“ za potvrdu.

Nakon postavljanja vremena morat ćete postaviti datum

- Dodirnite odgovarajuće brojke za postavljanje datuma.
- Dodirnite „SET“ za potvrdu.

## 4. POSTAVLJANJE POTROŠNJE ENERGIJE

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

- Dodirnite vrijednost s desne strane da biste odabrali snagu.
- Dodirnite „OKAY“ da biste dovršili postavljanje.

## 5. 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 otprilike jedan sat zagrijavajte na 200 °C.

Preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

# SVAKODNEVNA UPORABA

## 1. ODABERITE FUNKCIJU

- Za uključivanje pećnice pritisnite ili dodirnite zaslon na bilo kojem mjestu.

Na zaslonu možete birati između ručnih funkcija i funkcija 6<sup>th</sup> Sense.

- Dodirnite glavnu funkciju koja vam je potrebna za pristupanje odgovarajućem izborniku.
- Pomaknite se prema dolje kako biste istražili popis.
- Odaberite potrebnu funkciju tako što ćete je dodirnuti.

## 2. SET MANUAL FUNCTIONS (POSTAVLJANJE RUČNIH FUNKCIJA)

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

### TEMPERATURA / GRILL RAZINA

- Pregledajte predložene vrijednosti i odaberite onu koju želite.

Ako funkcija to dopušta, možete dodirnuti da biste uključili zagrijavanje.

### DURATION (TRAJANJE)

Ne morate postavljati vrijeme kuhanja ako želite ručno upravljati kuhanjem. U načinu rada s vremenskim

programiranjem pećnica kuha onoliko vremena koliko ste odabrali. Po isteku vremena kuhanja, kuhanje se automatski prekida.

- Za postavljanje trajanja dodirnite „Set Cook Time“.
- Dodirnite odgovarajuće brojke da biste postavili željeno vrijeme kuhanja.
- Dodirnite „NEXT“ za nastavak.

Za poništavanje postavljanja trajanja kuhanja i ručno upravljanje završetkom kuhanja dodirnite vrijednost trajanja i zatim odaberite „STOP“.

## 3. POSTAVLJANJE FUNKCIJA 6<sup>th</sup> SENSE

Funkcije 6<sup>th</sup> Sense omogućuju vam pripremanje raznih jela među onima prikazanim na popisu. Većinu postavki kuhanja automatski odabire uređaj kako bi se postigli najbolji rezultati.

- Odaberite recept s popisa.

Funkcije se prikazuju prema kategorijama namirnica u izborniku „6<sup>th</sup> SENSE FOOD“ (pogledajte pripadajuće tablice) i prema značajkama recepta iz izbornika „LIFESTYLE“.

- Nakon odabira funkcije jednostavno navedite značajke namirnice (količina, težina itd.) koju želite kuhati za postizanje savršenog rezultata.

## 4. SET START / END TIME DELAY (POSTAVLJANJE VREMENA ZAVRŠETKA / ODGODE POKRETANJA)

Kuhanje se može odgoditi prije pokretanja funkcije: Funkcija će se pokrenuti ili završiti u unaprijed odabranu vrijeme.

- Dodirnite „DELAY“ za postavljanje željenog vremena početka ili završetka.
- Nakon postavljanja željene odgode dodirnite „START DELAY“ za pokretanje odgode.
- Stavite hrani u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija se automatski uključuje nakon isteka izračunatog vremena.

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

- Da bi se funkcija odmah uključila i poništilo programirano vrijeme odgode, dodirnite .

## 5. START THE FUNCTION (POKRETANJE FUNKCIJE)

- Nakon konfiguracije postavki pritisnite „START“ za uključivanje funkcije.

Ako je pećnica vruća i funkcija zahtijeva određenu maksimalnu temperaturu, na zaslonu će se prikazati poruka. Postavljene vrijednosti u svakom trenutku kuhanja možete promijeniti dodirivanjem vrijednosti koju želite urediti.

- Pritisnite  za prekidanje uključene funkcije u bilo kojem trenutku.

## 6. PREHEATING (ZAGRIJAVANJE)

Ako je ova funkcija prethodno uključena, nakon pokretanja na zaslonu se prikazuje status faze prethodnog zagrijavanja. Kada ta faza završi, uključuje se zvučni signal i na zaslonu se prikazuje da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu.

- Otvorite vrata.
- Namirnice stavite u pećnicu.
- Zatvorite vrata i dodirnite „DONE“ za početak kuhanja.

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.

## 7. PAUSING COOKING (PAUZIRANJE KUHANJA)

U nekim funkcijama 6<sup>th</sup> Sense namirnice treba okrenuti tijekom kuhanja. Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnja koju treba obaviti.

- Otvorite vrata.
- Izvršite radnju koja je od vas zatražena putem zaslona.
- Zatvorite vrata, zatim dodirnite „DONE“ da biste nastavili s kuhanjem.

Prije nego što kuhanje završi pećnica vas na isti način može zatražiti da provjerite hrani.

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnja koju treba obaviti.

- Provjerite hrani.
- Zatvorite vrata, zatim dodirnite „DONE“ da biste nastavili s kuhanjem.

## 8. END OF COOKING (KRAJ KUHANJA)

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno. Kod nekih funkcija po završetku kuhanja možete dodatno zapeći jelo, produljiti vrijeme kuhanja ili spremiti funkciju pod omiljene.

- Dodirnite  za spremanje funkcije pod omiljene.
- Odaberite „Extra Browning“ da biste pokrenuli ciklus stvaranja korice od pet minuta.
- Dodirnite  da biste produljili vrijeme kuhanja.

## 9. FAVORITES (OMILJENI)

Pod značajkom Favourites (Omiljeni) pohranjene su postavke pećnice za vaše omiljene recepte.

Pećnica automatski prepoznaje najčešće upotrebljavane funkcije. Nakon određenog broja upotreba od vas će se zatražiti da funkciju dodate pod omiljene.

### POSTUPAK ZA SPREMANJE FUNKCIJE

Kada je funkcija završila dodirivanjem je  spremite kao omiljenu. Time ćete omogućiti bržu upotrebu dotočne funkcije u budućnosti, uz zadržane postavke. Zaslon vam omoguće spremanje funkcije prikazom vremena za do 4 omiljena jela, uključujući doručak, ručak, užinu i večeru.

- Dodirnite ikone kako biste odabrali najmanje jedno.
- Dodirnite „SAVE AS FAVORITE“ za spremanje funkcije.

### NAKON SPREMANJA

Za prikaz omiljenog izbornika pritisnite  : Funkcije će se podijeliti prema različitim vremenima obroka i dobit ćete neke prijedloge.

- Dodirnite ikonu obroka za prikaz odgovarajućih popisa
- Pregledajte zatraženi popis.
- Dodirnite željeni recept ili funkciju.
- Dodirnite „START“ za uključivanje kuhanja.

### PROMJENA POSTAVKI

Na zaslonu omiljeni možete dodati sliku ili naziv svakom omiljenom jelu da biste ga prilagodili svojim željama.

- Odaberite funkciju koju želite promijeniti.
- Dodirnite „EDIT“.
- Odaberite svojstvo koje želite promijeniti.
- Dodirnite „NEXT“: na zaslonu će se prikazati nova svojstva.
- Dodirnite „SAVE“ kako biste potvrdili izmjene.

Na zaslonu omiljenih funkcija možete i izbrisati prethodno spremljene funkcije:

- Dodirnite  na funkciji.
- Dodirnite „REMOVE IT“.

Možete i promijeniti vrijeme kada će se različita jela prikazati:

- Pritisnite .
- Odaberite  „Preferences“.

- Odaberite „Times and Dates“.
- Dodirnite „Your Meal Times“.
- Pregledajte popis i dodirnite odgovarajuće vrijeme.
- Dodirnite odgovarajuće jelo i promijenite ga.

Vremensko razdoblje može se kombinirati isključivo s jednim jelom.

## 10. TOOLS (ALATI)

Pritisnите  za otvaranje izbornika „Tools“ (Alati) u bilo kojem trenutku. U ovom izborniku možete birati među više različitih opcija te mijenjati postavke i omiljene značajke proizvoda i zaslona.

### REMOTE ENABLE (DALJINSKO UKLJUČIVANJE)

Za omogućavanje upotrebe aplikacije 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.

### KITCHEN TIMER (KUHINJSKI PROGRAMATOR VREMENA)

Ova se funkcija može uključiti prilikom upotrebe funkcije kuhanja ili samostalno za mjerjenje vremena. Nakon pokretanja tajmer nastavlja s odbrojavanjem neovisno o samoj funkciji i ne ometajući je. Nakon uključivanja mjerača vremena možete odabrat i uključiti funkciju.

Programator će nastaviti s odbrojavanjem i prikazat će se u gornjem desnom kutu na zaslонu.

Postupak za vraćanje ili promjenu kuhinjskog mjerača vremena:

- Pritisnите .
- Dodirnite .

Kada mjerač vremena završi s odbrojavanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal.

- Dodirnite „DISMISS“ kako biste poništili programator vremena ili postavili njegovo novo trajanje.
- Dodirnite „SET NEW TIMER“ za ponovno postavljanje programatora vremena.

### LIGHT (SVJETLO)

Za uključivanje ili isključivanje svjetla pećnice.

### SELF CLEAN (SAMOČIŠĆENJE)

Uključite funkciju „Self Clean“ (Samočišćenje) za optimalno čišćenje unutarnjih površina.

Preporučujemo da tijekom ciklusa čišćenja ne otvarate vrata pećnice kako bi se izbjegao gubitak vodene pare jer bi to moglo nepovoljno utjecati na konačni rezultat čišćenja.

- Uklonite dodatan pribor iz pećnice prije uključivanja funkcije.
- Kada je pećnica hladna, ulijte 200 ml pitke vode na dno pećnice.
- Dodirnite „START“ za uključivanje funkcije čišćenja.

Kada se ciklus odabere možete odgoditi pokretanje automatskog čišćenja. Dodirnite „DELAY“ da biste postavili vrijeme završetka navedeno u odgovarajućem dijelu.



### DRAIN (ISPUŠTANJE)

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



Kada odaberete funkciju „Ispuštanje“, pratite navedene radnje: Otvorite vrata i stavite široku posudu ispod mlaznice za ispuštanje u donjem desnom dijelu ploče. Nakon početka ispuštanja posudu u tom položaju držite sve dok zahvat ne završi. Potrebno je prosječno oko tri minute za ispuštanje cijelog punjenja.

Prema potrebi, postupak ispuštanja može se privremeno prekinuti pritiskom na tipku PAUSE (Pauza) na zaslонu (u slučaju kada se, na primjer posuda napuni vodom tijekom postupka ispuštanja). Zapremnina posude mora biti najmanje 2 litre.

Napominjemo: da biste bili sigurni da je voda hladna, ova se radnja može obaviti tek kada prođu 4 sata od posljednjeg ciklusa (ili posljednjeg uključivanja proizvoda). Tijekom razdoblja čekanja, na zaslонu se prikazuje sljedeća povratna informacija „VODA JE PREVRUĆA: ČEKAJTE DOK TEMPERATURA NE PADNE“.

Važno: Ako se spremnik redovito ne prazni, nekoliko dana nakon posljednjeg punjenja, uređaj će zatražiti da to napravite prikazujući poruku <TREBA ISPUSTITI>; zahtjev se ne može zanemariti i s uobičajenim će se načinom upotrebe proizvoda moći nastaviti tek nakon ispuštanja.



### DESCALE (UKLANJANJE KAMENCA)

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

Na zaslонu će se prikazati poruka POTREBNO UKLONITI KAMENAC koja vas podsjeća da je ovaj postupak potrebno redovito obavljati. Redovito uklanjanje kamenca uključuje obavljeni broj ciklusa kuhanja na pari ili broj radnih sati spremnika pare od zadnjeg ciklusa uklanjanja kamenca (pogledajte tablicu u nastavku).

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

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

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

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

#### » ISPUŠTANJE (najviše 3 min)

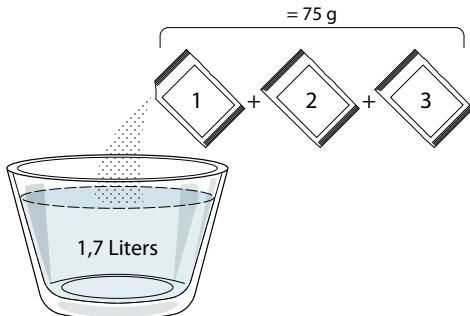
Kada se na zaslonu prikaže <STAVI SPREMNIK ISPOD OTVORA ZA ISPUŠTANJE VODE>, nastavite s ispuštanjem na način opisan u članku Ispuštanje. Ako u spremniku nema vode, uređaj će automatski prijeći na KORAK 1 OD 8.

Napominjemo: da biste bili sigurni da je voda hladna, ova se radnja može obaviti tek kada prođu 4 sata od posljednjeg ciklusa (ili posljednjeg uključivanja proizvoda). Tijekom razdoblja čekanja, na zaslonu se prikazuje sljedeća povratna informacija "VODA JE PREVRUĆA: ČEKAJTE DOK TEMPERATURA NE PADNE".

Zapremnina posude mora biti najmanje 2 litre.

#### » KORAK 1 OD 8: UKL. KAMENCA (~120 MIN)

Preporučujemo da otopinu za uklanjanje kamenca pripremite tako da dodate 3 vrećice (to odgovara količini od 75 g) posebnog sredstava za uklanjanje kamenca Oven WPRO\* u 1,7 litara pitke vode na sobnoj temperaturi.



Kada otopinu za uklanjanja kamenca ulijete u ladicu, pritisnite START da biste započeli glavni postupak uklanjanja kamenca.

Tijekom koraka uklanjanja kamenca ne morate stajati ispred uređaja. Po završetku svakog koraka uključuje se zvučna povratna informacija i na zaslonu se prikazuju upute za nastavak sa sljedećim korakom.

#### » KORAK 2 OD 8: ISPUŠTANJE (najviše 3 min.)

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

#### » KORAK 3 OD 8: ISPIRANJE (~20 min)

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

Kada se na zaslonu prikaže <NAPUNI SPREMNIK>, u ladicu ulijevajte pitku vodu sve dok se na zaslonu na prikaže <SPREMNIK PUN>, a zatim pritisnite START da biste započeli prvo ispiranje.

#### KORAK 4 OD 8: ISPUŠTANJE (najviše 3 min.)

##### » KORAK 5 OD 8: ISPIRANJE (~20 min)

##### » KORAK 6 OD 8: ISPUŠTANJE (najviše 3 min.)

##### » KORAK 7 OD 8: ISPIRANJE (~20 min)

##### » KORAK 8 OD 8: ISPUŠTANJE (najviše 3 min.)

Nakon posljednjeg ispuštanje pritisnite CLOSE da biste dovršili uklanjanje kamenca.

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

\*Sredstvo za uklanjanje kamenca WPRO preporučeni je profesionalni proizvod za održavanje najboljih performansi funkcije pare u pećnicama. Slijedite upute s pakiranjem proizvoda. Za narudžbe i informacije obratite se službi postprodaje ili [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

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

#### MUTE (ISKLUČENJE ZVUKA)

Dodirnite ikonu za isključenje zvuka ili poništenje isključenja zvuka za sve zvukove i alarne.

#### CONTROL LOCK (ZAKLJUČAVANJE)

Funkcija „Control Lock“ (Zaključavanje) vam omogućuje zaključavanje gumba na dodirnoj podlozi tako da se ne mogu nehodito pritisnuti.

Za uključivanje zaključavanja:

- Dodirnite ikonu .

Za isključivanje zaključavanja:

- Dodirnite zaslonsku površinu.
- Prijeđite prstom preko prikazane poruke.

#### MORE MODES (VIŠE NAČINA RADA)

Za odabir načina rada Sabbath i pristup upravljanju snagom.

#### PREFERENCES (OMILJENE ZNAČAJKE)

Za promjenu više različitih postavki pećnice.

#### WI-FI

Za promjenu postavki ili konfiguraciju nove kućne mreže.

#### INFO (INFORMACIJE)

Za isključivanje funkcije „Store Demo Mode“ resetiranje proizvoda i prikaz dodatnih informacija o proizvodu.

# TABLICA KUHANJA

RECEPT	FUNKCIJA	PRETHODNO ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C) / RAZINA ROŠTILJA	TRAJANJE (min)	POLICA I PRIBOR
Kolači od dizanog tjesteta/Biskviti		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
Nadjevene pite (pita od sita, savijača od jabuka, pita od jabuka)		Da	160 - 200	30 - 85	
		Da	160 - 200	35 - 90	
		Da	150	20 - 40	
Kolačići/keksci		Da	140	30 - 50	
		Da	140	30 - 50	
		Da	135	40 - 60	
Mali kolači/mufini		Da	170	20 - 40	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	40 - 60	
Peciva za princes krafne		Da	180 - 200	30 - 40	
		Da	180 - 190	35 - 45	
		Da	180 - 190	35 - 45 *	
Poljupci		Da	90	110 - 150	
		Da	90	130 - 150	
		Da	90	140 - 160 *	
Kruh/pizza/pogača		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 230	20 - 50	
		Da	220 - 240	25 - 50 *	
Smrznuta pizza		Da	250	10 - 15	
		Da	250	10 - 20	
		Da	220 - 240	15 - 30	
Pikantne pite (pita s povrćem, quiche)		Da	180 - 190	45 - 55	
		Da	180 - 190	45 - 60	
		Da	180 - 190	45 - 70 *	
Košarice/hrskavci od lisnatog tjesteta		Da	190 - 200	20 - 30	
		Da	180 - 190	20 - 40	
		Da	180 - 190	20 - 40 *	

FUNKCIJE

Conventional  
(konvencionalno)Forced air  
(Termoventilacija)Convection bake  
(Konvekcijsko pečenje)

Grill



TurboGrill



MaxiCooking



Cook 4



Eco forced air (eko termoventilacija)

RECEPT	FUNKCIJA	PRETHODNO ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C) / RAZINA ROŠTILJA	TRAJANJE (min)	POLICA I PRIBOR
Lazanje /kolači s voćem /zapečena tjestenina/kaneloni		Da	190 – 200	45 – 65	
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 – 200	80 – 110	
Pečena svinjetina s hrskavom kožicom 2 kg		—	170	110 – 150	
Pile / zec / patka 1 kg		Da	200 – 230	50 – 100	
Puretina / guska 3 kg		Da	190 – 200	80 – 130	
Pečena riba/en papillote (file, cijela)		Da	180 – 200	40 – 60	
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 – 200	50 – 60	
Tost		—	3 (visoko)	3 – 6	
File ribe/odresci		—	2 (srednja)	20 – 30 **	
Kobasice/ražnjići/rebarca/pljeskavice		—	2 – 3 (srednja – visoka)	15 – 30 **	
Pečeno pile 1 – 1,3 kg		—	2 (srednja)	55 – 70 ***	
Janjeći but / koljenica		—	2 (srednja)	60 – 90 ***	
Pečeni krumpir		—	2 (srednja)	35 – 55 ***	
Zapečeno povrće		—	3 (visoko)	10 – 25	
Kolačići		Cookies Da	135	50 – 70	
Pite		Tarts Da	170	50 – 70	
Okrugle pizze		Okrugla pizza Da	210	40 – 60	
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5) / lazanje (razina 3) / meso (razina 1)		Da	190	40 – 120 *	
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5) / pečeno povrće (razina 4) / lazanje (razina 2) / mesni odresci (razina 1)		Da	190	40 – 120	
Lazanje i meso		Da	200	50 – 100 *	
Meso i krumpiri		Da	200	45 – 100 *	
Riba i povrće		Da	180	30 – 50 *	
Punjena pečenka		—	200	80 – 120 *	
Mesni odresci (meso kunića, piletina, janjetina)		—	200	50 – 100 *	

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

\*\* Okrenite hrani na polovici pečenja.

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

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

Posuda za isparavanje

## PURE STEAM (SAMO PARA)

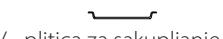
Recept	Prethodno zagrijavanje	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)	Razina i dodatni pribor
Svježe povrće (cijelo)	—	100	30 - 80	2 1 
Svježe povrće (komadi)	—	100	15 - 40	2 1 
Smrznuto povrće	—	100	20 - 40	2 1 
Cijela riba	—	90	40 - 50	2 1 
Riblji fileti	—	90	20 - 30	2 1 
Chicken Fillets (Pileći fileti)	—	100	15 - 50	2 1 
Jaja	—	100	10 - 30	2 1 
Voće (cijelo)	—	100	15 - 45	2 1 
Voće (komadi)	—	100	10 - 30	2 1 

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

 Posuda za isparavanje

## FORCED AIR + STEAM

Recept	Razina pare	Prethodno zagrijavanje	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)	Razina i dodatni pribor
Kolačići/kekxi	NISKA	—	140 - 150	35 - 55	3
	NISKA	—	140	30 - 50	4 1
	NISKA	—	140	40 - 60	5 3 1
Mali kolači/Mufini	NISKA	—	160 - 170	30 - 40	3
	NISKA	—	150	30 - 50	4 1
	NISKA	—	150	40 - 60	5 3 1
Kolači od dizanog tijesta	NISKA	—	170 - 180	40 - 60	2
Biskviti	NISKA	—	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	NISKA	—	200 - 220	20 - 40	3
Štruca kruha	NISKA	—	170 - 180	70 - 100	3
Mali kruh	NISKA	—	200 - 220	30 - 50	3
Baget	NISKA	—	200 - 220	30 - 50	3
Pečeni krumpir	SREDNJA	—	200 - 220	50 - 70	3
Janjetina/govedina/svinjetina 1 kg	SREDNJA	—	180 - 200	60 - 100	3
Teletina/govedina/svinjetina (komadi)	SREDNJA	—	160 - 180	60-80	3
Govedina, slabo pečena 1 kg	SREDNJA	—	200 - 220	40 - 50	3
Govedina, slabo pečena 2 kg	SREDNJA	—	200	55 - 65	3
Janjeći but	SREDNJA	—	180 - 200	65 - 75	3
Pirjana svinjska koljenica	SREDNJA	—	160 - 180	85 - 100	3
Pile/biserka/patka 1 - 1,5 kg	SREDNJA	—	200 - 220	50 - 70	3
Piletina/biserka/patka (komadi)	SREDNJA	—	200 - 220	55 - 65	3
Punjeno povrće (rajčica, tikvice, patlidžani)	SREDNJA	—	180 - 200	25 - 40	3
Riblji filet	VISOKA	—	180 - 200	15 - 30	3

### KAKO ČITATI TABLICE KUHANJA

Popis tablica: recepti, ako je potrebno zagrijavanje, temperatura (°C), razina grilla, vrijeme kuhanja (u minutama), predložena dodatna oprema i razina za kuhanje. 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, ali imajte na umu da će vrijeme kuhanja biti nešto dulje. Najbolje rezultate ćete postići ako pažljivo slijedite savjete koji se daju u tablici pečenja za izbor (isporučenog) dodatnog pribora i njegovo stavljanje na različite razine.



# TABLICA KUHANJA

	Recept	Preporučena količina	Okrenite (vremena kuhanja)	Razina i dodatni pribor
Casseroles/ Baked Pasta (Složenci/ zapečena tjestenina)	Fresh Lasagna (Sveže lazanje)	500 – 3000 g	—	2 1
	Frozen Lasagna (Smrznute lazanje)	500 – 3000 g	—	2 1
Rice & Cereals (Riža i žitarice)	Rice (Riža)	White rice (Bijela riža)  Brown rice (Smeđa riža)  Wholegrain rice (Integralna riža)	100 – 500 g  100 – 500 g  100 – 500 g	2 1  2 1  2 1
	Seeds & Cereals (Sjemenke i žitarice)	Quinoa (Kvinoja)  Millet (Proso)  Barley (Ječam)  Spelt (Pir)	100 – 300 g  100 – 300 g  100 – 300 g  100 – 300 g	2  3  3  3
Meat (Meso)	Beef (Govedina)	Roast beef (Pečena govedina)  Hamburger	600 – 2000 g  1,5 – 3 cm	3  5
	Pork (Svinjetina)	Pork (Svinjetina)  Svinjska rebra	600 – 2500 g  500 – 2000 g	3  5  5 1
	Roasted Chicken (Pečena piletina)	Whole (Cijeli)  Fillet / Breast (Filet/prsa)	600 – 3000 g  1 – 5 cm	2  5  2 1
	Meat dishes (Mesna jela)	Kebab  Sausages & Wurstel (Kobasice i hrenovke)	jedna rešetka  1,5 – 4 cm	1/2  2/3  5  2 1
	Steamed meat (Meso kuhan na pari)	Chicken Fillets (Pileći fileti)  Turkey fillets (Pureći fileti)	1 – 5 cm  1 – 5 cm	2  2  2

DODATNI PРИБОР

  
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 tekućine/plitica za pečenje

  
Plitica za prikupljanje sokova s 500 ml vode

	Recept	Preporučena količina	Okrenite (vremena kuhanja)	Razina i dodatni pribor
Fish & seafood (Riba i morski plodovi)	Roasted fillets & steaks (Pečeni fileti i odresci)	Fish fillets/slices (Riblji fileti/komadi)	0,5 – 2,5 cm	—
		Frozen fillets (Smrznuti fileti)	0,5 – 2,5 cm	—
	Steamed fillets & steaks (Fileti i odresci spremljeni na pari) 	Fish fillets/slices (Riblji fileti/komadi)	0,5 – 2,5 cm	—
		Frozen fillets (Smrznuti fileti)	0,5 – 2,5 cm	—
	Grilled seafood (Pečeni morski plodovi)	Scallops (Jakobove kapice)	jedna plitica	—
		Mussels (Dagnje)	jedna plitica	—
		Shrimps (Škampi)	jedna plitica	—
		Prawns (Rakovi)	jedna plitica	—
	Steamed seafood (Morski plodovi pripremljeni na pari) 	Gratin scallops (Gratinirane Jakobove kapice)	jedna plitica	—
		Mussels (Dagnje)	jedna plitica	—
		Shrimps (Škampi)	jedna plitica	—
		Prawns (Rakovi)	jedna plitica	—
Vegetables (povrće)	Roasted vegetables (Pečeno povrće)	Squid (Lignje)	100 – 500 g	—
		Octopus (Hobotnica)	500 – 2000 g	—
		Roasted vegetables (Krumpir)	500 – 1500 g	—
		Stuffed vegetables (Punjeno povrće)	100 – 500 g komad	—
		Other vegetables (Ostalo povrće)	500 – 1500 g	—
	Gratin Vegetables (Gratinirano povrće)	Roasted vegetables (Krumpir)	jedna plitica	—
		Tomatoes (Rajčice)	jedna plitica	—
		Peppers (Paprike)	jedna plitica	—
		Broccoli (Brokula)	jedna plitica	—
		Cauliflowers (Cvjetača)	jedna plitica	—
		Others (Ostalo)	jedna plitica	—
Steamed Fresh Vegetables (Svježe povrće pripremljeno na pari) 	Potatoes Whole (Cijeli krumpiri)	50 – 500 g *	—	2 1
	Potatoes small / pieces (Mali/rezani krumpiri)	100 – 300 g *	—	2 1
	Peas (Grašak)	200 – 2.500 g	—	2 1
	Broccoli (Brokula)	200 – 3000 g	—	2 1
	Cauliflowers (Cvjetača)	200 – 3000 g	—	2 1
	Steamed Vegetables Frozen (Smrznuto povrće pripremljeno na pari) 	Peas (Grašak)	200 – 3000 g	—

	Recept	Preporučena količina	Okrenite (vremena kuhanja)	Razina i dodatni pribor
Cakes and pastries (Torte i kolači)	Sponge Cake in Tin (Biskvit u kalupu)	500 – 1200 g	—	
	Cookies (Kolačići)	200 – 600 g	—	
	Croissants (Kroasani)	jedna plitica*	—	
	Choux pastry (Princes krafne)	jedna plitica*	—	
	Tart in tin (Pita u kalupu)	400 – 1600 g	—	
	Strudel (Štrudla)	400 – 1600 g	—	
Salty cakes (slani kolači)	Fruit filled pie (Voćna pita)	500 – 2000 g	—	
	—	800 – 1200 g	—	
Bread (kruh)	Rolls (Kruščići)	60 – 150 g svaki	—	
	Sandwich Loaf in tin (Sendvič kruh u kalupu)	400 – 600 g svaki	—	
	Big bread (Velika štruca)	700 – 2000 g	—	
	Baguettes (Bageti)	200 – 300 svaki	—	
Pizza	Thin (Tanka)	okrugla – plitica*	—	
	Thick (Debeli)	okrugla – plitica*	—	
Steamed Fruits (Voće pripremljeno na pari)	Frozen (Smrznuto)	1 – 4 sloja*	—	
	Whole (Cijeli)	100 – 500 g	—	
	Komadi	—	—	

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

Posuda za isparavanje

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja.  
Ne upotrebljavajte parne čistače.

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

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

## VANJSKE POVRŠINE

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

## UNUTARNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju do koje je došlo zbog kuhanja

namirnica s visokim udjelom vlage, pustite da se pećnica do kraja ohladi i zatim je obrišite krpom ili sružvom.

- Uključite funkciju „Self Clean“ (Samočišćenje) za optimalno čišćenje unutarnjih površina.
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice mogu se izvaditi.

## DODATNI PRIBOR

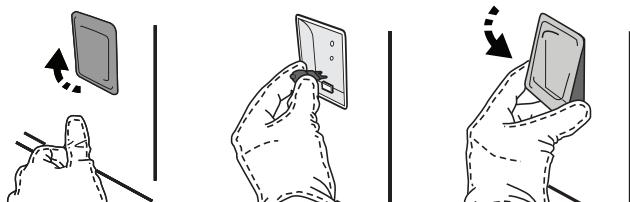
- Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili sružvom.

## ZAMJENA ŽARULJE

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

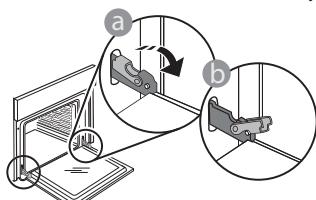
Napominjemo: Upotrebljavajte samo halogene žarulje od 20 – 40 W / 230 V, tip G9, T300 °C. Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244/2009). Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu.

Ako upotrebljavate halogene žarulje, nemojte žarulje dodirivati golim rukama jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.



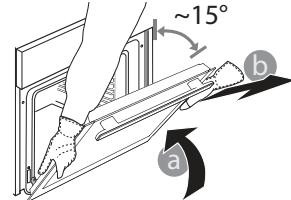
## SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

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



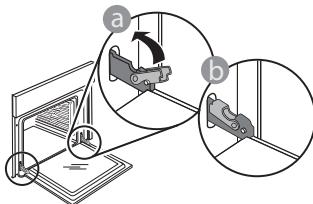
- Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate

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

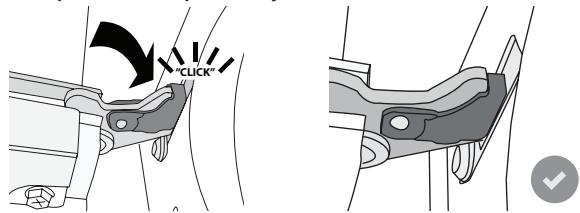


**Ponovno postavite vrata** pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

- 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.



- 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.

## Česta pitanja za WIFI

WiFi nije dostupan u Rusiji

### Koje WiFi protokoli podržavaju?

Ugrađeni WiFi adapter podržava WiFi b/g/n za europske države.

### Koje postavke treba konfigurirati u softveru usmjerivača?

Potrebne su sljedeće postavke usmjerivača: omogućeno 2,4 GHz, WiFi b/g/n, uključeno DHCP i NAT.

### Koja je podržana verzija WPS-a?

WPS 2.0 ili noviji. Provjerite dokumentaciju usmjerivača.

### Ima li nekih razlika između upotrebe pametnog telefona (ili tableta) s operacijskim sustavom Android ili iOS?

Možete upotrebljavati bilo koji operacijski sustav, nema razlika.

### Mogu li upotrijebiti 3G mobilnu mrežu umjesto usmjerivača?

Da, ali usluge oblaka napravljene su za uređaje koji su stalno spojeni na internet.

### Kako se može provjeriti radi li kućna internetska veza i je li uključena bežična funkcija?

Možete potražiti svoju mrežu na pametnom uređaju. Deaktivirajte sve druge podatkovne veze prije toga.

### Kako mogu provjeriti je li uređaj povezan s mojoj kućnom bežičnom mrežom?

Pristupite konfiguraciji svog usmjerivača (pogledajte priručnik usmjerivača) i provjerite je li MAC adresa uređaja navedena na stranici bežično povezanih uređaja.

### Gdje se može pronaći MAC adresa uređaja?

Pritisnite i zatim dodirnite WiFi ili adresu potražite na svom uređaju: Na naljepnici se nalazi adresa SAID i MAC. Adresa Mac sastoji se od kombinacije brojki i slova koja započinje s „88:e7”.

### Kako se može provjeriti je li bežična funkcija omogućena?

S pomoću svog pametnog uređaja i aplikacije 6<sup>th</sup> Sense Live provjerite je li mreža uređaja vidljiva i povezana s oblakom.

### Postoji li nešto što može spriječiti da signal dođe do uređaja?

Provjerite da povezani uređaji ne troše sav dostupni signal.

Provjerite da broj uređaja s omogućenom WiFi značajkom ne prekoračuje najveći dopušteni broj uređaja na usmjerivaču.

### Koliko usmjerivač mora biti udaljen od pećnice?

Obično je WiFi signal dovoljno snažan za pokrivanje nekoliko prostorija, ali to uvelike ovisi o materijalu od kojeg su izrađeni zidovi. Jačinu signala možete provjeriti postavljanjem pametnog uređaja pored kućanskog uređaja.

### Što se može napraviti ako bežična veza ne dopire do uređaja?

Možete upotrijebiti posebne uređaje za povećanje pokrivenosti WiFi mrežom u vašem domu, primjerice pristupne točke, ponavljače WiFi signala i pojačivač signala za premošćenje strujnim vodom (ne isporučuje se s uređajem).

### Kako se može pronaći naziv i lozinka za bežičnu mrežu?

Pogledajte dokumentaciju usmjerivača. Obično se na usmjerivaču nalazi naljepnica s informacijama koje su potrebne za otvaranje stranice za postavljanje uređaja s pomoću povezanog uređaja.

### Što se može učiniti ako moj usmjerivač upotrebljava WiFi kanal iz susjedstva?

Prinudno postavite usmjerivač da upotrebljava vaš kućni WiFi kanal.

### Što se može učiniti ako se na zaslonu prikaže ili ako pećnica ne može uspostaviti sigurnu vezu s kućnim usmjerivačem?

Uređaj se može uspješno povezati s usmjerivačem, ali ne može pristupiti internetu. Kako bi se uređaj spojio na internet, morate provjeriti postavke usmjerivača i/ili pružatelja usluge.

Postavke usmjerivača: Opcija NAT mora biti uključena, a vratozid i DHCP pravilno konfiguirani. Podržano šifriranje lozinke: WEP, WPA, WPA2. Ako želite isprobati neku drugu vrstu šifriranja, pogledajte priručnik usmjerivača.

Postavke pružatelja usluge: Ako vaš pružatelj internetskih usluga fiksno odredio broj MAC adresa koje se mogu spojiti na internet, možda nećete moći povezati svoj uređaj na oblak. MAC adresa uređaja ujedno je i njegova jedinstvena identifikacijska oznaka. Zatražite od svog pružatelja internetskih usluga postupak za povezivanje uređaja koja nisu računala s internetom.

#### Kako se može provjeriti prenose li se podaci?

Nakon postavljanja mreže isključite napajanje, pričekajte 20 sekundi i zatim uključite pećnicu: Provjerite prikazuje li se UI status uređaja u aplikaciji.

Nekim postavkama potrebno je nekoliko sekundi da se prikažu u aplikaciji.

#### Kako se može promijeniti Whirlpool račun, a da se pritom zadrže svi povezani uređaji?

Možete stvoriti novi račun ali nemojte zaboraviti ukloniti uređaje sa starog računa prije nego što ćete ih prebaciti na novi.

#### Zamijenio sam usmjerivač, što trebam napraviti?

Možete zadržati iste postavke (naziv mreže i lozinka) ili izbrisati prethodne postavke s uređaja i ponovno ih konfigurirati.

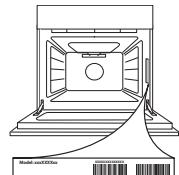
## RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećница ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Na zaslonu se prikazuje slovo „F“ iza kojeg slijedi broj ili slovo.	Kvar pećnice.	Obratite se najbližem postprodajnom servisu za korisnike i navedite broj iza kojeg slijedi slovo „F“. Pritisnite  , dodirnite  i zatim odaberite "Factory Reset". Sve se spremljene postavke brišu.
Isključuje se napajanje u kući.	Pogrešna postavka snage.	Provjerite je li nazivna snaga kućne mreže barem viša od 3 kW. Ako nije, snagu smanjite na 13 ampera. Da biste promjenili, pritisnite  , odaberite  „More Modes“ i zatim odaberite „Power Management“.
Pećnica se ne zagrijava.	Pokrenut je pokazni način rada.	Pritisnite  , dodirnite  „Info“ i zatim odaberite „Store Demo Mode“ za zatvaranje.
Na zaslonu se prikazuje ikona  .	WiFi usmjerivač je isključen. Značajke postavljanja usmjerivača promijenjene su. Bežične veze ne dopiru do uređaja. Pećnica ne može uspostaviti stabilnu vezu s kućnom mrežom. Mogućnost povezivanja nije podržana.	Provjerite je li WiFi usmjerivač spojen na internet. Provjerite je li WiFi signal pored uređaja dobar. Pokušajte ponovno pokrenuti usmjerivač. Pogledajte odlomak „FAQ WiFi“ (Često postavljana pitanja o WiFi vezi) Ako su promijenjene postavke vaše bežične kućne mreže, provedite uparivanje s mrežom: Pritisnite  , dodirnite  „WiFi“, a zatim odaberite „Connect to Network“.
Mogućnost povezivanja nije podržana.	Daljinsko upravljanje nije dopušteno u vašoj državi.	Prije kupovine provjerite je li u vašoj državi dopušteno daljinsko upravljanje elektroničkim uređajima.
Para izlazi iz ladice za vrijeme kuhanja.	Niska razina vode u spremniku.	Dodajte čašu pitke vode.



Pravila, standardnu dokumentaciju i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako da:

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



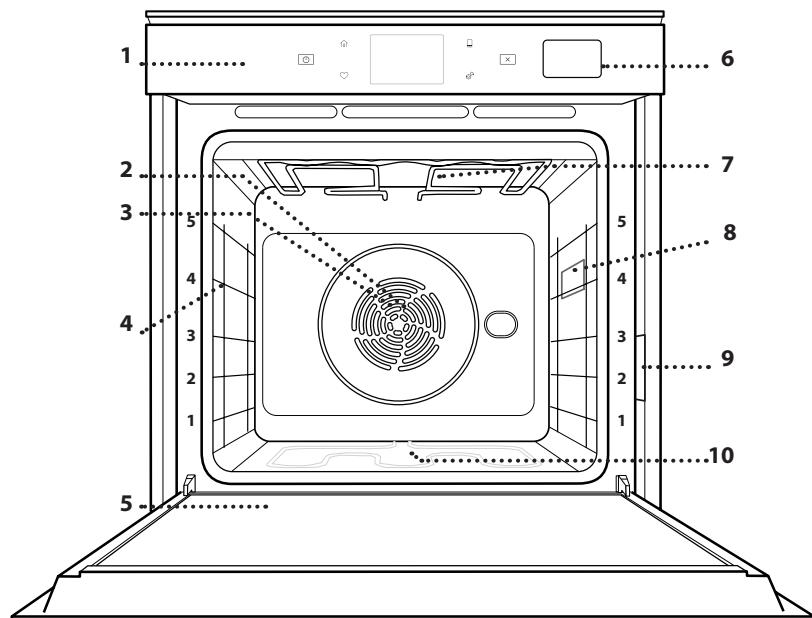


**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ  
ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL**  
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη,  
παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην  
ιστοσελίδα [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



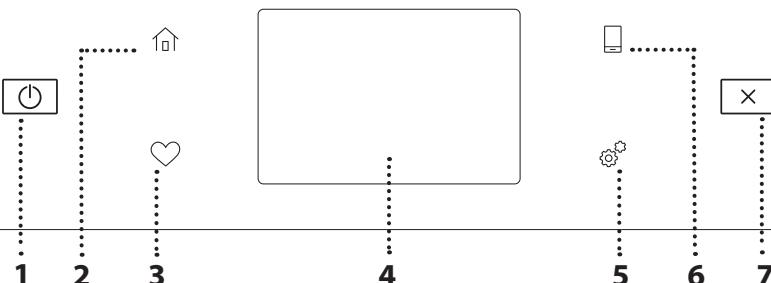
Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν  
χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



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

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



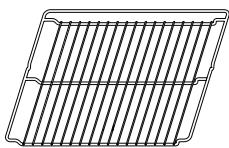
1. ON / OFF (ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/  
ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ)  
Για το άναμμα και το σβήσιμο του  
φούρνου.
2. HOME  
Για γρήγορη πρόσβαση στο κύριο  
μενού.

3. ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ  
Για εμφάνιση της λίστας των  
αγαπημένων λειτουργιών.
4. ΟΘΟΝΗ
5. ΕΡΓΑΛΕΙΑ  
Για να επιλέξετε από διάφορες  
επιλογές καθώς και να αλλάξετε τις  
ρυθμίσεις και τις προτιμήσεις του  
φούρνου.

6. ΤΗΛΕΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟ  
Για να ενεργοποιήσετε την χρήση  
της εφαρμογής 6<sup>th</sup> Sense Live  
Whirlpool.
7. ΑΚΥΡΩΣΗ  
Για να σταματήσετε οποιαδήποτε  
λειτουργία του φούρνου εκτός από  
το ρολόι, το χρονόμετρο κουζίνας  
και το κλείδωμα διακοπών.

# ΑΞΕΣΟΥΑΡ

## ΣΧΑΡΑ



Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

## ΔΙΣΚΟΣ ΑΤΜΟΥ



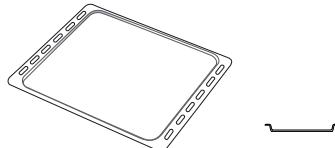
Διευκολύνει την κυκλοφορία του ατμού, κάτι που βοηθά στο ομοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού. Τοποθετήστε το λιποσυλλέκτη στο επίπεδο από κάτω για τη συλλογή των χυμών ψησίματος.

## ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



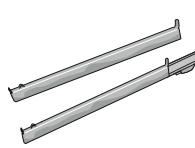
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φοκάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

## ΤΑΨΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

## ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ \*



Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

## ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΆΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

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

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

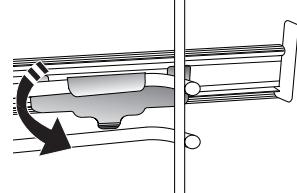
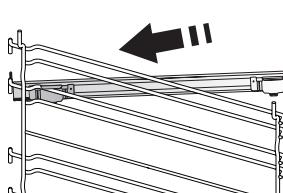
## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

- Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, σηκώστε τους οδηγούς και στη συνέχεια τραβήξτε απαλά το κάτω τμήμα έξω από την υποδοχή του: Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών.
- Για να τοποθετήσετε ξανά τους οδηγούς ραφιών, πρώτα τοποθετήστε τους στην άνω υποδοχή. Κρατώντας τους σηκωμένους, σύρετε μέσα στο θάλαμο ψησίματος και κατεβάστε τους στη θέση τους στις κάτω υποδοχές.

## ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ (ΕΦΟΣΟΝ ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ)

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

Σφίξτε το άνω κλιπ του κινητού οδηγού στον οδηγό ραφιού και σύρετε τον μέχρι τέρμα. Κατεβάστε το άλλο κλιπ στη θέση τους. Για να ασφαλίσει ο οδηγός, πιέστε το κάτω τμήμα του κλιπ προς τον οδηγό ραφιού. Βεβαιωθείτε ότι οι κινητοί οδηγοί μπορούν να κινηθούν ελεύθερα. Επαναλάβετε τα βήματα στον άλλο οδηγό ραφιού στο ίδιο επίπεδο.



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

# ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



## ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

### • ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.

### • ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

### • GRILL

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

### • ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπίφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.

### • ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ

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

### • ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ COOK 4

Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε τέσσερα επίπεδα ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ψήσετε μπισκότα, τάρτες, στρογγυλή πίτσα (και κατεψυγμένη) και να προετοιμάσετε ένα πλήρες γεύμα. Άκολουθήστε τον πίνακα μαγειρέματος για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα.

### • ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ

Για να μαγειρέψετε κρέας, να ψήσετε κέικ με γέμιση σε ένα μόνο ράφι.

### • ΑΤΜΟΣ

#### » ΚΑΘΑΡΟΣ ΑΤΜΟΣ

Για το ψήσιμο φυσικών και υγιεινών πιάτων χρησιμοποιώντας ατμό για να διατηρείται η φυσική θρεπτική αξία. Αυτή η λειτουργία είναι ιδιαιτέρως κατάλληλη για το μαγείρεμα λαχανικών, ψαριού και φρούτων, καθώς και για ζεμάτισμα. Εκτός εάν υποδεικνύεται διαφορετικά, αφαιρέστε τη συσκευασία και την προστατευτική μεμβράνη πριν τοποθετήσετε το φαγητό στο φούρνο.

#### » ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ + ΑΤΜΟΣ

Συνδυάζοντας τις ιδιότητες του ατμού με εκείνες του εξαναγκασμένου αέρα, η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να μαγειρέψετε τραγανά πιάτα και ροδοκοκκινισμένα εξωτερικά, αλλά ταυτόχρονα τρυφερά και ζουμερά μέσα. Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα στο ψήσιμο, σας συνιστούμε να επιλέξετε ένα ΥΨΗΛΟ επίπεδο

ατμού για ψήσιμο ψαριών, ΜΕΣΑΙΟ για κρέας και ΧΑΜΗΛΟ για ψωμί και επιδόρπια.

### • ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

#### » ΞΕΠΑΓΩΜΑ

Για να επιταχύνετε την απόψυξη των τροφών. Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σχάρας. Συνιστάται να αφήνετε το φαγητό στη συσκευασία του, ώστε να μην ξεραθεί εξωτερικά.

#### » ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ

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

#### » ΦΟΥΣΚΩΜΑ

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

#### » ΕΤΟΙΜΟ ΦΑΓΗΤΟ

Για να μαγειρέψετε έτοιμα φαγητά, αποθηκευμένα σε θερμοκρασία δωματίου ή στο ψυγείο (μπισκότα, κέικ, μάφιν, πιάτα ζυμαρικών και προϊόντα ψωμιού). Η λειτουργία αυτή ψήνει όλα τα φαγητά γρήγορα και ομαλά και μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για το ζέσταμα ήδη μαγειρεμένου φαγητού. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία του προϊόντος.

#### » ΨΗΣΙΜΟ ΜΑΧΙ

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (άνω των 2,5 κιλών). Για ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα και στις δύο πλευρές, συνιστάται να γυρίσετε το κρέας κατά το ψήσιμο. Είναι καλό να περιχύνετε το κρέας με ζωμό σε τακτά χρονικά διαστήματα για να μη στεγνώσει.

#### » ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ ECO

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

#### • ΨΗ. ΚΑΤΕΨ.

Η λειτουργία αυτή επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και λειτουργία ψησίματος για 5 διαφορετικούς τύπους ήδη κατεψυγμένων φαγητών. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.

#### 6<sup>th</sup> sense 6<sup>th</sup> SENSE

Επιτρέπουν το ψήσιμο του φαγητού εντελώς αυτόματα. Για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία με τον καλύτερο τρόπο, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος.

Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.

# ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ



Για επιλογή ή επιβεβαίωση:

Πατήστε την οθόνη για να επιλέξετε την τιμή ή το στοιχείο που απαιτείται από το μενού.



Για κύλιση του μενού ή μιας λίστας:

Απλά σύρετε το δάκτυλό σας στην οθόνη για να μετακινηθείτε στα στοιχεία ή τις τιμές.



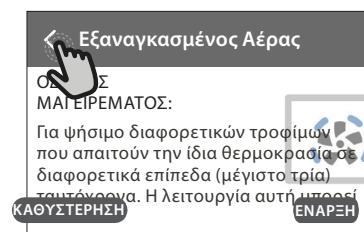
Για να επιβεβαιώσετε μια ρύθμιση ή να μεταβείτε στην επόμενη οθόνη:

Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" ή "ΕΠΟΜΕΝΟ".



Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη:

Πατήστε < .



## ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Θα χρειαστεί να διαμορφώσετε το προϊόν όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά.

Μπορείτε επίσης να αλλάξετε τις ρυθμίσεις και σε δεύτερο χρόνο πιέζοντας ☀ για πρόσβαση στο μενού "Εργαλεία".

### 1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΓΛΩΣΣΑ

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

- Σύρετε το δάχτυλό σας πάνω στην οθόνη για κύλιση της λίστας διαθέσιμων γλωσσών.
- Πατήστε τη γλώσσα που σας ενδιαφέρει.

Πατώντας το < θα επιστρέψετε στην προηγούμενη οθόνη.

### 2. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Μόλις επιλέξετε τη γλώσσα, η οθόνη θα σας προτρέψει να επιλέξετε ανάμεσα στο "ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ" (χρήσιμο για εμπόρους λιανικής πώλησης, μόνο για λόγους προβολής) ή να συνεχίσετε πατώντας "ΕΠΟΜΕΝΟ".

### 3. ΡΥΘΜΙΣΗ WIFI

Η λειτουργία 6<sup>th</sup> Sense Live σας επιτρέπει να λειτουργείτε το φούρνο από μακριά μέσω μιας κινητής συσκευής. Για να ενεργοποιήσετε την συσκευή από απόσταση, θα χρειαστεί πρώτα να ολοκληρώσετε τη διαδικασία σύνδεσης. Αυτή η διαδικασία είναι απαραίτητη για την Εγγραφή της συσκευής σας και τη σύνδεσή της στο οικιακό σας δίκτυο.

- Πατήστε "ΑΜΕΣΗ ΡΥΘΜΙΣΗ" για να προχωρήσετε στη ρύθμιση της σύνδεσης.

Διαφορετικά, πατήστε "ΠΑΡΑΛΕΙΨΗ" για να συνδέσετε το προϊόν σας αργότερα.

### ΠΩΣ ΘΑ ΡΥΘΜΙΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία θα χρειαστείτε: Ένα smartphone ή tablet και έναν ασύρματο δρομολογητή συνδεδεμένο στο Internet.

Χρησιμοποιήστε την έξυπνη συσκευή σας για να βεβαιωθείτε ότι το ασύρματο σήμα του οικιακού δικτύου σας είναι αρκετά ισχυρό κοντά στη συσκευή.

Ελάχιστες απαιτήσεις.

Έξυπνη συσκευή: Android με οθόνη 1280x720 (ή μεγαλύτερη) ή iOS.

Αναζητήστε στο app store τη συμβατότητα της εφαρμογής με τις εκδόσεις Android ή iOS.

Ασύρματο router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

### 1. Κατεβάστε την εφαρμογή 6<sup>th</sup> Sense Live

Το πρώτο βήμα για τη σύνδεση της συσκευής είναι να κατεβάσετε την εφαρμογή στην κινητή συσκευή σας. Η εφαρμογή 6<sup>th</sup> Sense Live θα σας οδηγήσει σε όλα τα βήματα που αναφέρονται εδώ. Μπορείτε να κατεβάσετε την εφαρμογή 6<sup>th</sup> Sense Live από το App Store ή από το Google Play Store.

## 2. Δημιουργήστε έναν λογαριασμό

Αν δεν έχετε ήδη, θα πρέπει να δημιουργήσετε ένα λογαριασμό. Αυτό θα σας επιτρέψει να δικτυώσετε τις συσκευές σας, να τις βλέπετε και να τις ελέγχεται από μακριά.

## 3. Καταχωρίστε τη συσκευή σας

Ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή και καταχωρίστε τη συσκευή σας. Θα χρειαστείτε έναν αριθμό Smart Appliance IDentifier (SAID) για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία καταχώρισης. Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό του μοναδικού κωδικού στην πινακίδα αναγνώρισης που είναι τοποθετημένη στο προϊόν.

## 4. Σύνδεση WiFi

Ακολουθήστε τη διαδικασία ρύθμισης με σάρωση για σύνδεση. Η εφαρμογή θα σας καθοδηγήσει στη διαδικασία σύνδεσης της συσκευής σας στο ασύρματο δίκτυο του σπιτιού σας.

Αν το router σας υποστηρίζει WPS 2.0 (ή μεγαλύτερο), επιλέξτε "ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ" και μετά πατήστε "Ρύθμιση WPS": Πατήστε το κουμπί WPS στο ασύρματο router σας για να γίνει η σύνδεση ανάμεσα στα δύο προϊόντα.

Αν είναι απαραίτητο, μπορείτε να συνδέσετε το προϊόν μη αυτόματα χρησιμοποιώντας την "Αναζήτηση δικτύου".

Ο κωδικός SAID χρησιμοποιείται για τον συγχρονισμό μιας έξυπνης συσκευής με τη συσκευή σας.

Η διεύθυνση MAC εμφανίζεται για τη μονάδα WiFi.

**Η διαδικασία σύνδεσης θα χρειαστεί να πραγματοποιηθεί ξανά μόνο αν αλλάξετε τις ρυθμίσεις του δρομολογητή σας (π.χ. όνομα δικτύου ή κωδικός πρόσβασης ή πάροχος δεδομένων).**

## . ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ ΚΑΙ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑΣ

Η σύνδεση του φούρνου με το οικιακό σας δίκτυο θα ρυθμίσει αυτόματα την ώρα και την ημερομηνία. Διαφορετικά θα χρειαστεί να τα ρυθμίσετε χειροκίνητα

- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε την ώρα.
  - Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" για επιβεβαίωση.
- Αφού ρυθμίσετε την ώρα, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε και την ημερομηνία
- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε την ημερομηνία.
  - Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" για επιβεβαίωση.

## 4. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

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

- πατήστε την τιμή στα δεξιά για να επιλέξετε την ισχύ.
- Πατήστε "ΕΝΤΑΞΕΙ" για την ολοκλήρωση της αρχικής ρύθμισης.

## 5. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φίλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα.

Ζεστάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα. Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

# ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

## 1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Για να ανάψετε το φούρνο, πατήστε ή οπουδήποτε στην οθόνη.

Η οθόνη σας επιτρέπει να επιλέξετε ανάμεσα στις Χειροκίνητες λειτουργίες και τις λειτουργίες 6<sup>th</sup> Sense.

- Πατήστε την κύρια λειτουργία που χρειάζεστε για να έχετε πρόσβαση στο αντίστοιχο μενού.
- Μετακινθείτε προς τα επάνω ή προς τα κάτω για να εξερευνήσετε τη λίστα.
- Επιλέξτε τη λειτουργία που θέλετε, πατώντας την.

## 2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν.

## ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL

- Μετακινθείτε στις προτεινόμενες τιμές και επιλέξτε αυτήν που θέλετε.

Αν το επιτρέπει η λειτουργία, μπορείτε να πατήσετε για ενεργοποίηση της προθέρμανσης.

## ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Δεν είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος αν σκοπεύετε να χειριστείτε το μαγείρεμα χειροκίνητα. Σε λειτουργία με χρονομέτρηση, ο

φούρνος μαγειρεύει για το χρονικό διάστημα που επιλέγετε. Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, το μαγείρεμα σταματάει αυτόματα.

- Για να επιλέξετε τη διάρκεια, πατήστε "Μετρών την ώραν".
- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε τη διάρκεια ψησίματος.
- Πατήστε "ΕΠΟΜΕΝΟ" για επιβεβαίωση.

Για να ακυρώσετε μια καθορισμένη διάρκεια, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ώστε να διαχειριστείτε χειροκίνητα το τέλος του μαγειρέματος, πατήστε την τιμή διάρκειας και, στη συνέχεια, επιλέξτε "ΔΙΑΚΟΠΗ".

## 3. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 6<sup>th</sup> SENSE

Οι λειτουργίες 6<sup>th</sup> Sense σας επιτρέπουν να ετοιμάσετε μια μεγάλη ποικιλία πιάτων, επιλέγοντας από αυτά που εμφανίζονται στη λίστα. Οι περισσότερες ρυθμίσεις μαγειρέματος επιλέγονται αυτόματα από τη συσκευή για να επιτευχθούν τα καλύτερα αποτελέσματα.

- Επιλέξτε μια συνταγή από τη λίστα. Οι λειτουργίες εμφανίζονται ανά κατηγορίες τροφίμων στο μενού "ΛΙΣΤΑ ΦΑΓΗΤΟΥ 6<sup>th</sup> SENSE" (βλ. σχετικούς πίνακες) και με βάση τα χαρακτηριστικά της συνταγής στο μενού "LIFESTYLE".
- Αφού επιλέξετε μια λειτουργία, απλά υποδείξτε το

χαρακτηριστικό του φαγητού (ποσότητα, βάρος, κλπ.) που θέλετε να μαγειρέψετε για να πετύχετε το τέλειο αποτέλεσμα.

## 4. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ / ΛΗΞΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ

Μπορείτε να καθυστερήσετε το μαγείρεμα πριν ξεκινήσετε μια λειτουργία: Η λειτουργία θα ξεκινήσει ή θα λήξει τη στιγμή που θα επιλέξετε εκ των προτέρων.

- Πατήστε "ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ" για να ρυθμίσετε την ώρα έναρξης και την ώρα λήξης που θέλετε.
- Μόλις ρυθμίσετε την καθυστέρηση που θέλετε, πατήστε "ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ" για να ξεκινήσει ο χρόνος αναμονής.
- Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα: Η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε.

Ο προγραμματισμός χρόνου καθυστέρησης έναρξης μαγειρέματος απενεργοποιεί πάντα την φάση προθέρμανσης του φούρνου: Ο φούρνος θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία βαθμιαία, κάτι που σημαίνει ότι οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτεροι από αυτούς που αναγράφονται στον πίνακα μαγειρέματος.

- Για την άμεση ενεργοποίηση της λειτουργίας και διαγραφή του προγραμματισμένου χρόνου καθυστέρησης, πατήστε το .

## 5. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Μόλις επιλέξετε τις ρυθμίσεις, πατήστε "ΕΝΑΡΞΗ" για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία.

Εάν ο φούρνος είναι ζεστός και η λειτουργία απαιτεί μια συγκεκριμένη μέγιστη θερμοκρασία, θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη. Μπορείτε να αλλάξετε τις τιμές που έχουν οριστεί οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αγγίζοντας την τιμή που θέλετε να τροποποιήσετε.

- Οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε  για να διακοπεί η ενεργή λειτουργία.

## 6. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Αν έχει προηγουμένως ενεργοποιηθεί, μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, η οθόνη δείχνει τη λειτουργία προθέρμανσης. Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

- Ανοίξτε την πόρτα.
- Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
- Κλείστε την πόρτα και πατήστε "ΤΕΛΟΣ" για να ξεκινήσει το ψήσιμο.

Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό μαγείρεμα. Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία. Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης.

## 7. ΠΑΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ορισμένες συνταγές μαγειρέματος 6<sup>th</sup> Sense απαιτούν να γυρίσετε ή να ανακατέψετε το φαγητό κατά το ψήσιμο. Ένα ηχητικό σήμα θα ξηήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει.

- Ανοίξτε την πόρτα.
- Κάντε την ενέργεια που σας ζητείται από την οθόνη.
- Κλείστε την πόρτα και πατήστε "ΤΕΛΟΣ" για να συνεχίσετε το ψήσιμο.

Πριν τελειώσει το ψήσιμο, ο φούρνος μπορεί να σας προτρέψει να ελέγξετε το φαγητό με τον ίδιο τρόπο. Ένα ηχητικό σήμα θα ξηήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει.

- Ελέγξτε το φαγητό.
- Κλείστε την πόρτα και πατήστε "ΤΕΛΟΣ" για να συνεχίσετε το ψήσιμο.

## 8. ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε. Με ορισμένες λειτουργίες, αφού τελειώσει το ψήσιμο, μπορείτε να δώσετε στο πιάτο σας επιπλέον ρόδισμα, να παρατείνετε το χρόνο μαγειρέματος ή να αποθηκεύσετε τη λειτουργία ως αγαπημένη.

- πατήστε το  για αποθήκευση στα αγαπημένα.
- Επιλέξτε "Επιπλέον ρόδισμα" για να ξεκινήσει ο πεντάλεπτος κύκλος ροδίσματος.
- Πατήστε το  για την αποθήκευση της παράτασης του ψησίματος.

## 9. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Η λειτουργία Αγαπημένα αποθηκεύει τις ρυθμίσεις του φούρνου για την αγαπημένη σας συνταγή.

Ο φούρνος αναγνωρίζει αυτόματα τις λειτουργίες που χρησιμοποιούνται περισσότερο. Μετά από έναν ορισμένο αριθμό χρήσεων, θα σας ζητηθεί να προσθέσετε τη λειτουργία στα αγαπημένα σας.

## ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΕΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Μόλις ολοκληρωθεί η λειτουργία, πατήστε το  για να αποθηκευτεί ως αγαπημένο. Αυτό θα σας επιτρέψει να το χρησιμοποιήσετε γρήγορα στο μέλλον διατηρώντας τις ίδιες ρυθμίσεις. Η οθόνη σας επιτρέπει να αποθηκεύσετε τη λειτουργία, υποδεικνύοντας έως και 4 ώρες φαγητού, συμπεριλαμβανομένου του πρωινού, του γεύματος, του σνακ και του δείπνου.

- Πατήστε τα εικονίδια για να επιλέξετε τουλάχιστον ένα.
- Πατήστε "ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΩΣ ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ" για να αποθηκευτεί η λειτουργία.

## ΑΦΟΥ ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΕΙ

Για να εμφανίσετε το μενού αγαπημένων, πατήστε  : οι λειτουργίες θα χωριστούν ανά διαφορετικές ώρες φαγητού και θα γίνουν ορισμένες προτάσεις.

- Πατήστε το εικονίδιο γευμάτων για να δείτε τη σχετική λίστα
- Μετακινηθείτε στην εμφανιζόμενη λίστα.
- Πατήστε τη συνταγή ή τη λειτουργία που θέλετε.
- Πατήστε "ΕΝΑΡΞΗ" για να ενεργοποιηθεί το μαγείρεμα.

## ΑΛΛΑΓΗ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

Στην οθόνη αγαπημένων, μπορείτε να προσθέσετε μια εικόνα ή το όνομα του αγαπημένου προκειμένου να το εξατομικεύσετε στις προτιμήσεις.

- Επιλέξτε τη λειτουργία που θέλετε να αλλάξετε.
- πατήστε "ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ".
- Επιλέξτε το χαρακτηριστικό που θέλετε να αλλάξετε.
- Πατήστε "ΕΠΟΜΕΝΟ": Στην οθόνη εμφανίζονται τα νέα χαρακτηριστικά.
- Πατήστε "ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ" για επιβεβαίωση των αλλαγών.

Στην οθόνη αγαπημένων μπορείτε επίσης να

διαγράψετε λειτουργίες που έχετε αποθηκεύσει:

- Πατήστε το στη λειτουργία.
- Πατήστε "ΚΑΤΑΡΓΗΣΗ".

Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε την ώρα των εμφανιζόμενων γευμάτων:

- Πατήστε .
- Επιλέξτε "Προτιμήσεις".
- Επιλέξτε "Ωρες και ημερομηνίες".
- Πατήστε "Χρόνοι γευμάτων".
- Μετακινηθείτε στη λίστα και πατήστε τη σχετική ώρα.
- Πατήστε το σχετικό γεύμα για να το αλλάξετε.

Θα είναι δυνατό να συνδυάσετε ένα χρονικό διάστημα μόνο με ένα γεύμα.

## 10. ΕΡΓΑΛΕΙΑ

Πατήστε για να ανοίξετε το μενού "Εργαλεία" οποιαδήποτε στιγμή. Αυτό το μενού σάς δίνει τη δυνατότητα κάνετε διάφορες επιλογές και να αλλάξετε τις ρυθμίσεις ή τις προτιμήσεις για το προϊόν ή την οθόνη.

### MAKRINOS

Για να ενεργοποιήσετε την χρήση της εφαρμογής 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.

### XRONODIAKOPTHES

Αυτή η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί είτε όταν χρησιμοποιείτε μια λειτουργία μαγειρέματος είτε μόνο για να μετρήσετε το χρόνο. Αφού ξεκινήσει, ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει την αντίστροφη μέτρηση ανεξάρτητα χωρίς να παρεμβάλλεται στην ίδια τη λειτουργία. Μόλις ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης, μπορείτε επίσης να επιλέξετε και να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία.

Ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει τη μέτρηση στην κάτω δεξιά γωνία της οθόνης.

Για να ανακτήσετε ή να αλλάξετε το χρονόμετρο της κουζίνας:

- Πατήστε .
- Πατήστε .

Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα και θα υποδειχθεί στην οθόνη μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

- Πατήστε "ΜΑΤΑΙΩΣΗ" για διαγραφή του χρονοδιακόπτη ή μια νέα χρονική διάρκεια.
- Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΝΕΟ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ" για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη ξανά.

### ΦΩΣ

Για να ανάψετε ή να σβήσετε το λαμπτήρα του φούρνου.

### ΚΑΘΑΡΗ

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Καθαρη" για βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών.

Συνιστάται να μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του κύκλου καθαρισμού για να αποφύγετε την απώλεια ατμού που θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά το τελικό αποτέλεσμα καθαρισμού.

- Αφαιρέστε τα αξεσουάρ από τον φούρνο πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
- Όταν ο φούρνος είναι κρύος, γεμίστε το δοχείο με πόσιμο νερό έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί το

### "ΔΟΧΕΙΟ ΓΕΜΑΤΟ"

- Πατήστε "ΕΝΑΡΞΗ" για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία καθαρισμού.

Μόλις επιλέξετε τον κύκλο, μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη του αυτόματου καθαρισμού. Πατήστε "ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ" για να ρυθμίσετε το τέλος του χρόνου που υποδεικνύεται στο σχετικό τμήμα.

### ΑΠΑΝΤΛΗΣΗ

Η λειτουργία αποστράγγισης επιτρέπει την αποστράγγιση του νερού προκειμένου να αποφευχθεί η συσσώρευση στο δοχείο. Για βέλτιστη χρήση της συσκευής, συνιστάται να πραγματοποιείτε πάντα αποστράγγιση κάθε φορά που ο φούρνος έχει χρησιμοποιηθεί με κύκλο ατμού.

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία «Αποστράγγιση», ακολουθήστε τις ενέργειες που υποδεικνύονται: Ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε μια μεγάλη κανάτα κάτω από το ακροφύσιο αποστράγγισης που βρίσκεται στην κάτω δεξιά πλευρά του πίνακα. Μόλις ξεκινήσει η

αποστράγγιση, κρατήστε την κανάτα στη θέση της μέχρι να ολοκληρωθεί η λειτουργία. Η μέση διάρκεια για την πλήρη αποστράγγιση φορτίου είναι περίπου τρία λεπτά. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να διακόψετε τη διαδικασία αποστράγγισης πιέζοντας το ΠΑΥΣΗ στην οθόνη (για παράδειγμα στην περίπτωση που η κανάτα θα ήταν ήδη γεμάτη με νερό στη μέση της διαδικασίας αποστράγγισης).

Η κανάτα πρέπει να έχει χωρητικότητα τουλάχιστον 2 λίτρα. Σημείωση: για να διασφαλιστεί ότι το νερό είναι κρύο, δεν είναι δυνατόν να πραγματοποιηθεί αυτή η ενέργεια προτού παρέλθουν 4 ώρες από τον τελευταίο κύκλο (ή την τελευταία φορά που ενεργοποιήθηκε το προϊόν). Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, στην οθόνη θα εμφανιστεί το ακόλουθο μήνυμα «ΤΟ ΝΕΡΟ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΖΕΣΤΟ»: ΠΕΡΙΜΕΝΕΤΕ ΜΕΧΡΙ ΝΑ ΠΕΣΕΙ Η ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ».

Σημαντικό: Εάν η δεξαμενή δεν αποστραγγίζεται τακτικά, μετά από λίγες μέρες από την τελευταία επαναπλήρωση, η συσκευή θα ζητήσει να το κάνει εμφανίζοντας το μήνυμα <ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΚΥΚΛΟΣ ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗΣ>; αυτό το αίτημα δεν μπορεί να αγνοηθεί και η κανονική χρήση του προϊόντος θα μπορεί να συνεχιστεί μόνο εφόσον πραγματοποιηθεί η αποστράγγιση.

### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΑΛΑΤΩΝ

Αυτή η ειδική λειτουργία, όταν ενεργοποιείται σε τακτικά διαστήματα, σας επιτρέπει να διατηρείτε τη δεξαμενή και το κύκλωμα ατμού στην βέλτιστη κατάσταση.

Στην οθόνη θα εμφανιστεί το μήνυμα <ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΚΥΚΛΟΣ ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ ΑΛΑΤΩΝ>, για να σας υπενθυμίζει την τακτική διενέργεια της εργασίας αυτής.

Η απαίτηση καθαρισμού αλάτων ενεργοποιείται με βάση τον αριθμό των κύκλων μαγειρέματος με ατμό που πραγματοποιήθηκαν ή τις ώρες εργασίας του λέβητα ατμού από τον τελευταίο κύκλο καθαρισμού αλάτων (δείτε τον παρακάτω πίνακα).

Το μήνυμα "ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΑΛΑΤΩΝ" εμφανίζεται μετά από	ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ
15 κύκλοι μαγειρέματος με ατμό 22 ώρες διάρκειας μαγειρέματος με ατμό	Συνιστάται ο καθαρισμός αλάτων
20 κύκλοι μαγειρέματος με ατμό 30 ώρες διάρκειας μαγειρέματος με ατμό	Δεν είναι δυνατή η διεξαγωγή ενός κύκλου με ατμό έως ότου διεξαχθεί ένας κύκλος αφαίρεσης αλάτων

Η διαδικασία καθαρισμού αλάτων μπορεί επίσης να εκτελεστεί όποτε ο χρήστης επιθυμεί έναν βαθύτερο καθαρισμό της δεξαμενής και του εσωτερικού κυκλώματος ατμού.

Η μέση διάρκεια της πλήρους λειτουργίας είναι περίπου 180 λεπτά. Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ακολουθήστε τα βήματα που εμφανίζονται στην οθόνη.

Σημείωση: Η λειτουργία μπορεί να διακοπεί αλλά, εάν ακυρωθεί οποιαδήποτε στιγμή, ο πλήρος κύκλος καθαρισμού αλάτων πρέπει να επανάληφθεί από την αρχή.

#### » ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ (έως 3 λεπτά)

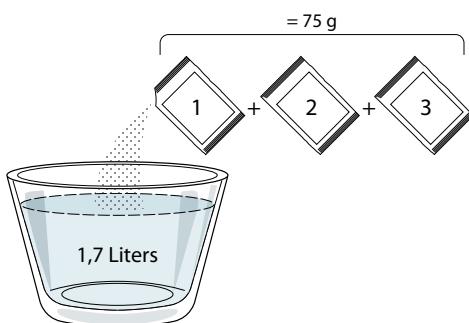
Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το <ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ ΕΝΑ ΔΟΧΕΙΟ ΚΑΤΩ ΑΠΟ ΤΗΝ ΟΠΗ ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗΣ ΝΕΡΟΥ>, προχωρήστε με την εργασία αποστράγγισης όπως περιγράφεται στην ειδική παράγραφο «Αποστράγγιση». Εάν η δεξαμενή δεν περιέχει νερό, η συσκευή θα τεθεί αυτόματα στο BHMA 1 ΑΠΟ 8.

Σημείωση: για να διασφαλιστεί ότι το νερό είναι κρύο, δεν είναι δυνατόν να πραγματοποιηθεί αυτή η ενέργεια προτού παρέλθουν 4 ώρες από τον τελευταίο κύκλο (ή την τελευταία φορά που ενεργοποιήθηκε το προϊόν). Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, στην οθόνη θα εμφανιστεί το ακόλουθο μήνυμα «ΤΟ ΝΕΡΟ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΖΕΣΤΟ»: ΠΕΡΙΜΕΝΕΤΕ ΜΕΧΡΙ ΝΑ ΠΕΣΕΙ Η ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ».

Η κανάτα πρέπει να έχει χωρητικότητα τουλάχιστον 2 λίτρα.

#### » BHMA 1 ΑΠΟ 8: ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΛΑΤΩΝ (~120 ΛΕΠΤΑ)

Όταν σας ζητηθεί από την οθόνη να προετοιμάσετε το διάλυμα αφαλάτωσης, προχωρήστε προσθέτοντας 3 σακουλάκια (που αντιστοιχούν σε 75 g) του συγκεκριμένου προϊόντος καθαρισμού αλάτων φούρνου WPRO\* σε 1,7 λίτρα πόσιμου νερού σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.



Μόλις ρίξετε το διάλυμα αφαλάτωσης στο συρτάρι, πατήστε **START** για να ξεκινήσει η κύρια διαδικασία αφαίρεσης αλάτων.

Κατά τα βήματα καθαρισμού αλάτων δεν είναι απαραίτητο να στέκεστε μπροστά στη συσκευή. Μετά την ολοκλήρωση κάθε βήματος, θα ακουστεί μια ηχητική επιβεβαίωση και στην οθόνη θα εμφανιστούν οι οδηγίες για να προχωρήσετε στο επόμενο.

#### » BHMA 2 ΑΠΟ 8: ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ (έως 3 λεπτά)

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το <ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ ΕΝΑ

ΔΟΧΕΙΟ ΚΑΤΩ ΑΠΟ ΤΗΝ ΟΠΗ ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗΣ ΝΕΡΟΥ>, προχωρήστε με την εργασία αποστράγγισης όπως περιγράφεται στην ειδική παράγραφο «Αποστράγγιση».

#### » BHMA 3 ΑΠΟ 8: ΞΕΠΛΥΜΑ (~20 λεπτά)

Για να καθαρίσετε το δοχείο και το κύκλωμα ατμού, πρέπει να γίνει ο κύκλος ξεπλύματος.

Όταν στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα <ΓΕΜΙΣΤΕ ΤΗ ΔΕΞΑΜΕΝΗ>, ρίξτε πόσιμο νερό στο συρτάρι, έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα <ΔΕΞΑΜΕΝΗ ΓΕΜΑΤΗ>, μετά πατήστε το **START** για να ξεκινήσει το πρώτο ξεπλύμα.

#### BHMA 4 ΑΠΟ 8: ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ (έως 3 λεπτά)

##### » BHMA 5 ΑΠΟ 8: ΞΕΠΛΥΜΑ (~20 λεπτά)

##### » BHMA 6 ΑΠΟ 8: ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ (έως 3 λεπτά)

##### » BHMA 7 ΑΠΟ 8: ΞΕΠΛΥΜΑ (~20 λεπτά)

##### » BHMA 8 ΑΠΟ 8: ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ (έως 3 λεπτά)

Μετά από την τελευταία ενέργεια αποστράγγισης πατήστε το **CLOSE** για να ολοκληρωθεί η αφαίρεση αλάτων.

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων, θα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες ατμού.

\* Το καθαριστικό αλάτων WPRO είναι το προτεινόμενο επαγγελματικό προϊόν για τη διατήρηση της βέλτιστης απόδοσης της λειτουργίας του ατμού στον φούρνο. Ακολουθήστε τις οδηγίες χρήσης στη συσκευασία. Για παραγγελίες και πληροφορίες επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή μεταβείτε στην ιστοσελίδα [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

Η Whirlpool δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε ζημιά που μπορεί να προκληθεί από η χρήση άλλων προϊόντων καθαρισμού που διατίθενται στην αγορά.

#### ⌚ ΣΙΓΑΣΗ

Πατήστε το εικονίδιο για σίγαση ή κατάργηση σίγασης όλων των ήχων και των συναγερμών.

#### 🔒 ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ

Το «Κλείδωμα διακοπτών» σας επιτρέπει να κλειδώσετε τα κουμπιά στον πίνακα αφής έτσι ώστε να μην πατηθούν τυχαία.

Για να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα:

- Πατήστε το εικονίδιο

Για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα:

- Πατήστε την οθόνη.
- Σύρετε προς τα πάνω το μήνυμα που εμφανίζεται.

#### 🌡 ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Για την επιλογή της λειτουργίας Sabath και την πρόσβαση στη Διαχείριση Ισχύος.

#### 📅 ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ

Για αλλαγή πολλών ρυθμίσεων του φούρνου.

#### 📶 WI-FI

Για αλλαγή ρυθμίσεων ή διαμόρφωση ενός νέου οικιακού δικτύου.

#### ℹ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Για απενεργοποίηση του «Λειτουργία επίδειξης καταστήματος», επαναφορά του προϊόντος και για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με το προϊόν.

# ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C) / ΕΠΙΠΕΔΟ ΓΚΡΙΛ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ		Ναι	170	30 - 50	
		Ναι	160	30 - 50	
		Ναι	160	30 - 50	
Πίτες με γέμιση (τσιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)		Ναι	160 – 200	30 - 85	
		Ναι	160 – 200	35 - 90	
Μπισκότα / Κουλουράκια		Ναι	150	20 - 40	
		Ναι	140	30 - 50	
		Ναι	140	30 - 50	
		Ναι	135	40 - 60	
Μικρά κέικ / Μάφιν		Ναι	170	20 - 40	
		Ναι	150	30 - 50	
		Ναι	150	30 - 50	
Σουδάκια		Ναι	180 - 200	30 - 40	
		Ναι	180 - 190	35 - 45	
		Ναι	180 - 190	35 - 45 *	
Μαρέγκα		Ναι	90	110 - 150	
		Ναι	90	130 - 150	
		Ναι	90	140 - 160 *	
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια		Ναι	190 - 250	15 - 50	
		Ναι	190 - 230	20 - 50	
Πίτσα (λεπτή, χοντρή, φοκάτσια)		Ναι	220 - 240	25 - 50 *	
		Ναι	250	10 - 15	
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 20	
		Ναι	220 - 240	15 - 30	
		Ναι	180 - 190	45 - 55	
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κις)		Ναι	180 - 190	45 - 60	
		Ναι	180 - 190	45 - 70 *	
		Ναι	190 - 200	20 - 30	
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας		Ναι	180 - 190	20 - 40	
		Ναι	180 - 190	20 - 40 *	

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



Συμβατικό

Εξαναγκασμένος  
αέραςΣυμβατικό  
ψήσιμο

Grill



Turbo Grill



MaxiCooking



Cook 4

Εξαναγκασμένος  
Αέρας Eco

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡ. (°C) / ΕΠΙΠΕΔΟ ΓΚΡΙΛ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Λαζάνια / Φλαν / Ζυμαρικά στο φούρνο / Κανελόνια		Ναι	190 - 200	45 - 65	
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg		Ναι	190 - 200	80 - 110	
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg		—	170	110 - 150	
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg		Ναι	200 - 230	50 - 100	
Γαλοπούλα / χήνα 3 kg		Ναι	190 - 200	80 - 130	
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	180 - 200	40 - 60	
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 60	
Φρυγανισμένο ψωμί		—	3 (υψηλή)	3 - 6	
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες		—	2 (μεσαία)	20 - 30 **	
Λουκάνικα / σουβλάκια / παϊδάκια / χάμπουργκερ		—	2- 3 (μεσαία-υψηλή)	15 - 30 **	
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 κιλά		—	2 (μεσαία)	55 - 70 ***	
Μπούτι αρνίσιο / Κότσι		—	2 (μεσαία)	60 - 90 ***	
Ψητές πατάτες		—	2 (μεσαία)	35 - 55 ***	
Λαχανικά ογκρατέν		—	3 (υψηλή)	10 - 25	
Μπισκότα		Cookies	Ναι	135	
Τάρτες		Tάρτες	Ναι	170	
Στρογγυλές πίτσες		Στρογγυλή πίτσα	Ναι	210	
Πλήρες γεύμα: Τάρτα (Επίπεδο 5) / Λαζάνια (Επίπεδο 3) / Κρέας (Επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120 *	
Πλήρες γεύμα: Τάρτα (Επίπεδο 5) / ψητά λαχανικά (επίπεδο 4) / λαζάνια (επίπεδο 2) / κομμάτια κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120	
Λαζάνια και κρέας		Ναι	200	50 - 100 *	
Κρέας και πατάτες		Ναι	200	45 - 100 *	
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	180	30 - 50 *	
Γεμιστά κομμάτια ψητά		—	200	80 - 120 *	
Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)		—	200	50 - 100 *	

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

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

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

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Σχάρα

Ταψί γενικής χρήσης  
επάνω σε σχάρα

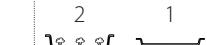
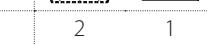
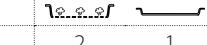
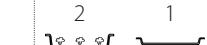
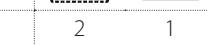
Λιποσυλλέκτης/ταψί<sup>1</sup>  
ψησίματος ή ταψί<sup>2</sup>  
γενικής χρήσης  
επάνω σε συρμάτινη  
σχάρα

Λιποσυλλέκτης / Ταψί<sup>1</sup>  
ψησίματος

Λιποσυλλέκτης με  
500 ml νερό

Δίσκος ατμού

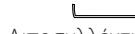
## ΚΑΘΑΡΟΣ ΑΤΜΟΣ

Συνταγή	Προθέρμανση	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρεμ. (λεπτά)	Επίπεδο και αξεσουάρ
Λαχανικά φρέσκα (ολόκληρα)	—	100	30 - 80	2 1 
Λαχανικά φρέσκα (κομμάτια)	—	100	15 - 40	2 1 
Κατεψυγμένα λαχανικά	—	100	20 - 40	2 1 
Ολόκληρο ψάρι	—	90	40 - 50	2 1 
Φιλέτα ψαριού	—	90	20 - 30	2 1 
Φιλέτα κοτόπουλου	—	100	15 - 50	2 1 
Αυγά	—	100	10 - 30	2 1 
Φρούτα (Ολόκληρα)	—	100	15 - 45	2 1 
Φρούτα (κομμάτια)	—	100	10 - 30	2 1 

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα

Ταψί γενικής χρήσης  
επάνω σε σχάραΛιποσυλλέκτης/ταψί<sup>1</sup>  
ψησίματος ή ταψί<sup>2</sup>  
γενικής χρήσης  
επάνω σε συρμάτινη  
σχάραΛιποσυλλέκτης / Ταψί<sup>1</sup>  
ψησίματοςΛιποσυλλέκτης με  
500 ml νερό

Δίσκος ατμού

## ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ + ΑΤΜΟΣ

Συνταγή	Επίπεδο ατμού	Προθέρμανση	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρεμ. (λεπτά)	Επίπεδο και αξεσουάρ
Κουλουράκια / Μπισκότα	ΧΑΜΗΛΟ	—	140 - 150	35 - 55	3
	ΧΑΜΗΛΟ	—	140	30 - 50	4 1
	ΧΑΜΗΛΟ	—	140	40 - 60	5 3 1
Μικρό κέικ / Μάφιν	ΧΑΜΗΛΟ	—	160 - 170	30 - 40	3
	ΧΑΜΗΛΟ	—	150	30 - 50	4 1
	ΧΑΜΗΛΟ	—	150	40 - 60	5 3 1
Κέικ που φουσκώνουν	ΧΑΜΗΛΟ	—	170 - 180	40 - 60	2
Παντεσπάνια	ΧΑΜΗΛΟ	—	160 - 170	30 - 40	2
Φοκάτσια	ΧΑΜΗΛΟ	—	200 - 220	20 - 40	3
Φρατζόλα	ΧΑΜΗΛΟ	—	170 - 180	70 - 100	3
Μικρό ψωμί	ΧΑΜΗΛΟ	—	200 - 220	30 - 50	3
Μπαγκέτες	ΧΑΜΗΛΟ	—	200 - 220	30 - 50	3
Ψητές πατάτες	METRIA	—	200 - 220	50 - 70	3
Αρνί / Μοσχάρι / Χοιρινό 1 kg	METRIA	—	180 - 200	60 - 100	3
Μοσχάρι / βοδινό / χοιρινό (κομμάτια)	METRIA	—	160 - 180	60-80	3
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 1 kg	METRIA	—	200 - 220	40 - 50	3
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 2 kg	METRIA	—	200	55 - 65	3
Αρνί ψητό	METRIA	—	180 - 200	65 - 75	3
Χοιρινό στιφάδο	METRIA	—	160 - 180	85 - 100	3
Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια 1 - 1,5 kg	METRIA	—	200 - 220	50 - 70	3
Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια (κομμάτια)	METRIA	—	200 - 220	55 - 65	3
Γεμιστά λαχανικά (τομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)	METRIA	—	180 - 200	25 - 40	3
Φιλέτο ψαριού	ΥΨΗΛΗ	—	180 - 200	15 - 30	3

### ΠΩΣ ΘΑ ΔΙΑΒΑΖΕΤΕ ΤΟΥΣ ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Λίστα πινάκων: συνταγές, αν χρειάζεται προθέρμανση, θερμοκρασία (°C), επίπεδο γκριλ, χρόνος ψησίματος (λεπτά), αξεσουάρ και προτεινόμενο επίπεδο ψησίματος. Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πιρέξ ή στεατίτη, ώστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος. Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε προσεκτικά τις συμβουλές που δίνονται στον πίνακα ψησίματος για την επιλογή των παρεχόμενων αξεσουάρ, τα οποία θα τοποθετήσετε στα διάφορα ράφια.



# ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

	Συνταγή	Προτεινόμενη ποσότητα	Γυρίστε (διάρκεια ψησίματος)	Επίπεδο και αξεσουάρ
Φαγητά κατσαρόλας/ Συμαρικά στο φούρνο	Φρέσκα λαζάνια	500 - 3000 γρ.	—	2  1
	Κατεψυγμένα λαζάνια	500 - 3000 γρ.	—	2  1
	Ρύζι	Λευκό ρύζι	100 - 500 γρ.	—  2 1
		Καφέ ρύζι	100 - 500 γρ.	—  2 1
		Ρύζι ολικής άλεσης	100 - 500 γρ.	—  2 1
	Ρύζι και δημητριακά	Κινόα	100 - 300 γρ.	—  2
		Κεχρί	100 - 300 γρ.	—  3
		Κριθαράκι	100 - 300 γρ.	—  3
		Όλυρα	100 - 300 γρ.	—  3
		Ροστ μπιφ	600 - 2000 γρ.	—  3
Κρέας	Βοδινό	Χάμπουργκερ	1,5 - 3 cm	3/5  5
		Χοιρινό	600 - 2500 γρ.	—  3
	Χοιρινό	Χοιρινά παϊδάκια	500 - 2000 γρ.	2/3  5 1
		Ολόκληρο	600 - 3000 γρ.	—  2
		Φιλέτο / στήθος	1 - 5 cm	2/3  5
	Ψητό κοτόπουλο	Σουβλάκι	μία σχάρα	1/2  2 1
		Λουκάνικα και wurstel	1,5 - 4 cm	2/3  5
		Φιλέτα κοτόπουλου	1 - 5 cm	—  2
	Πιάτα κρεατικών	Φιλέτα γαλοπούλας	1 - 5 cm	—  2
	Κρέας στον ατμό			

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα

Ταψί γενικής χρήσης  
επάνω σε σχάραΛιποσυλλέκτης/ταψί<sup>1</sup>  
ψησίματος ή ταψί γενικής  
χρήσης επάνω σε  
συμμάτινη σχάραΛιποσυλλέκτης / Ταψί<sup>1</sup>  
ψησίματοςΛιποσυλλέκτης με 500 ml  
νερό

Συνταγή	Προτεινόμενη ποσότητα	Γυρίστε (διάρκεια ψησίματος)	Επίπεδο και αξεσουάρ
Ψάρια και θαλασσινά	Φιλέτα/κομμάτια ψαριού	0,5 - 2,5 cm	—
	Κατεψυγμένα φιλέτα	0,5 - 2,5 cm	—
	Φιλέτα/κομμάτια ψαριού	0,5 - 2,5 cm	—
	Κατεψυγμένα φιλέτα	0,5 - 2,5 cm	—
	Χτένια	ένας δίσκος	—
	Μύδια	ένας δίσκος	—
	Γαρίδες	ένας δίσκος	—
	Γαρίδες	ένας δίσκος	—
	Χτένια γκρατέν	ένας δίσκος	—
	Μύδια	ένας δίσκος	—
Θαλασσινά στον ατμό	Γαρίδες	ένας δίσκος	—
	Γαρίδες	ένας δίσκος	—
	Καλαμάρι	100 - 500 γρ.	—
	Χταπόδι	500 - 2000 γρ.	—
	Πατάτες	500 - 1500 γρ.	—
	Γεμιστά λαχανικά	100 - 500 γρ. eah	—
	Άλλα λαχανικά	500 - 1500 γρ.	—
	Πατάτες	ένας δίσκος	—
	Ντομάτες	ένας δίσκος	—
	Πιπεριές	ένας δίσκος	—
Λαχανικά	Μπρόκολο	ένας δίσκος	—
	Κουνουπίδι	ένας δίσκος	—
	Άλλο	ένας δίσκος	—
	Ολόκληρες πατάτες	50 - 500 γρ.*	—
	Πατάτες μικρές / κομμάτια	100 - 300 γρ.*	—
	Μπιζέλια	200 - 2.500 γρ.	—
	Μπρόκολο	200 - 3000 γρ.	—
	Κουνουπίδι	200 - 3000 γρ.	—
	Κατεψυγμένα λαχανικά στον ατμό	Μπιζέλια	—
		200 - 3000 γρ.	—

	Συνταγή	Προτεινόμενη ποσότητα	Γυρίστε (διάρκεια ψησίματος)	Επίπεδο και αξεσουάρ
Κέικ και γλυκά	Παντεσπάνι σε φόρμα	500 - 1200 γρ.	—	
	Μπισκότα	200 - 600 γρ.	—	
	Κρουασάν	ένας δίσκος *	—	
	Ζύμη για σου	ένας δίσκος *	—	
	Τάρτα σε φόρμα	400 - 1600 γρ.	—	
	Στρούντελ	400 - 1600 γρ.	—	
Αλμυρά κέικ	Πίτα με φρούτα	500 - 2000 γρ.	—	
	—	800 - 1200 γρ.	—	
Ψωμί	Ψωμάκια	60 - 150 γρ. το καθένα	—	
	Καρβέλι σάντουιτς σε φόρμα	400 - 600 γρ. το καθένα	—	
	Μεγάλο ψωμί	700 - 2000 γρ.	—	
	Μπαγκέτες	200 - 300 γρ. το καθένα	—	
Πίτσα	Λεπτή	στρογγυλό - δίσκος *	—	
	Μεγάλου πάχους	στρογγυλό - δίσκος *	—	
	Κατεψυγμένα	1 - 4 στρώσεις *	—	
Φρούτα στον ατμό	Ολόκληρο	100 - 500 γρ.	—	
	Κομμάτια	—	—	

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα

Ταφί γενικής χρήσης  
επάνω σε σχάραΛιποσυλλέκτης/ταφί<sup>\*</sup>  
ψησίματος ή ταφί<sup>\*</sup>  
γενικής χρήσης  
επάνω σε συρμάτινη  
σχάραΛιποσυλλέκτης / Ταφί<sup>\*</sup>  
ψησίματοςΛιποσυλλέκτης με  
500 ml νερό

Δίσκος ατμού

# ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

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

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

## ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

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

## ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Μετά από κάθε χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και μετά καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμα ζεστός, για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα ή τους λεκέδες από τα τρόφιμα. Για να στεγνώσει τυχόν υγρασία που δημιουργήθηκε λόγω

ψησίματος φαγητού με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε τον με ένα ύφασμα ή ένα σφουγγάρι.

- Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Καθαρη" για βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών.
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
- Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.

## ΑΞΕΣΟΥΑΡ

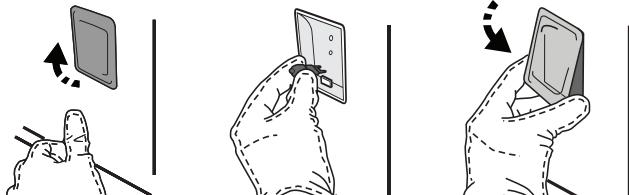
- Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βιούρτσα ή σφουγγαράκι.

## ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

- Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Αφαιρέστε τα ράφια.
- Αφαιρέστε το καπάκι του λαμπτήρα.
- Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα.
- Τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα του λαμπτήρα, ενώ το πιέζετε σταθερά μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.
- Τοποθετήστε ξανά τα ράφια.
- Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

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

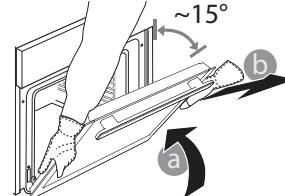
Όταν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.



## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

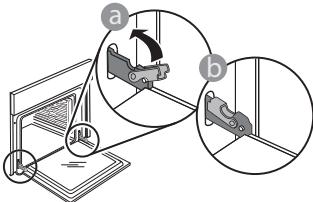
- Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.
- Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή.

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

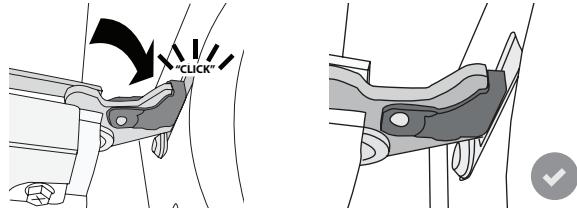


**Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.**

- Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς. Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.



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



- Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα: Αν δεν λειτουργεί κανονικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στην πόρτα.

## WIFI ΣΥΧΝΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

### Ποια πρωτόκολλα WiFi υποστηρίζονται;

Ο εγκατεστημένος προσαρμογέας υποστηρίζει WiFi b/g/n για Ευρωπαϊκές χώρες.

### Ποιες ρυθμίσεις πρέπει να γίνουν στο λογισμικό του δρομολογητή (router);

Απαιτούνται οι παρακάτω ρυθμίσεις δρομολογητή: 2,4 GHz ενεργοποιημένη, WiFi b/g/n, DHCP και NAT ενεργό.

### Ποια έκδοση WPS υποστηρίζεται;

WPS 2.0 ή νεότερη. Ελέγξτε την τεκμηρίωση του δρομολογητή.

### Υπάρχουν διαφορές ανάμεσα στη χρήση ενός smartphone (ή tablet) με Android ή iOS?

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όποιο λειτουργικό επιθυμείτε, δεν υπάρχει διαφορά.

### Μπορώ να χρησιμοποιήσω την τεχνολογία 3G tethering (πρόσβαση στο διαδίκτυο μέσω κινητού ή άλλης συσκευής) αντί για δρομολογητή;

Ναι, αλλά οι υπηρεσίες cloud έχουν σχεδιαστεί για μόνιμα συνδεδεμένες συσκευές.

### Πώς μπορώ να ελέγχω εάν η σύνδεση στο Διαδίκτυο του σπιτιού μου λειτουργεί και η ασύρματη λειτουργία είναι ενεργοποιημένη;

Μπορείτε να αναζητήσετε το δίκτυο σας στην έξυπνη συσκευή σας. Απενεργοποιήστε οποιαδήποτε άλλη σύνδεση δεδομένων πριν δοκιμάσετε.

### Πώς μπορώ να ελέγχω αν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο οικιακό ασύρματο δίκτυο;

Μεταβείτε στη διαμόρφωση του δρομολογητή σας (βλ. εγχειρίδιο του δρομολογητή) και ελέγξτε αν η διεύθυνση MAC της συσκευής παρατίθεται στη σελίδα ασύρματων συνδεδεμένων συσκευών.

### Πού μπορώ να βρω τη διεύθυνση MAC της συσκευής;

Πατήστε μετά πατήστε WiFi ή κοιτάξτε τη συσκευή σας: Υπάρχει μια ετικέτα που δείχνει τις διευθύνσεις SAID και MAC. Η διεύθυνση Mac (MAC address) αποτελείται από έναν συνδυασμό αριθμών και γραμμάτων που αρχίζει με "88:e7".

### Πώς μπορώ να ελέγχω αν είναι ενεργοποιημένη η ασύρματη λειτουργία της συσκευής;

Χρησιμοποιήστε την έξυπνη συσκευή σας και την εφαρμογή 6<sup>th</sup> Sense Live για να ελέγξτε αν το δίκτυο της συσκευής είναι ορατό και συνδεδεμένο με το cloud.

Υπάρχει κάτι που εμποδίζει το σήμα να φτάσει στη

### συσκευή;

Βεβαιωθείτε ότι οι συσκευές που έχετε συνδέσει δεν χρησιμοποιούν όλο το διαθέσιμο εύρος ζώνης.

Βεβαιωθείτε ότι οι συσκευές με δυνατότητα WiFi δεν υπερβαίνουν τον μέγιστο αριθμό που επιτρέπεται από τον δρομολογητή.

### Πόσο μακριά πρέπει να είναι ο δρομολογητής από το φούρνο;

Κανονικά το σήμα WiFi είναι αρκετά ισχυρό για να καλύψει μερικά δωμάτια, αλλά αυτό εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από το υλικό από το οποίο είναι κατασκευασμένοι οι τοίχοι. Μπορείτε να ελέγξτε την ισχύ του σήματος τοποθετώντας την έξυπνη συσκευή σας δίπλα στη συσκευή.

### Τι μπορώ να κάνω εάν η ασύρματη σύνδεση μου δεν φτάνει στη συσκευή;

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε συγκεκριμένες συσκευές για να επεκτείνετε την κάλυψη WiFi στο σπίτι σας, όπως σημεία πρόσβασης, αναμεταδότες WiFi και γέφυρες μεταφοράς ηλεκτρικής ενέργειας (δεν παρέχονται με τη συσκευή).

### Πώς μπορώ να βρω τον κωδικό πρόσβασης για το ασύρματο δίκτυό μου;

Ελέγξτε την τεκμηρίωση του δρομολογητή. Συνήθως υπάρχει ένα αυτοκόλλητο στον δρομολογητή που εμφανίζει τις πληροφορίες που χρειάζεστε για να φτάσετε στη σελίδα ρύθμισης της συσκευής χρησιμοποιώντας μια συνδεδεμένη συσκευή.

### Τι μπορώ να κάνω αν ο δρομολογητής μου χρησιμοποιεί το κανάλι WiFi της γειτονιάς;

Αναγκάστε το δρομολογητή να χρησιμοποιήσει το οικιακό σας κανάλι WiFi.

### Τι μπορώ να κάνω αν εμφανίζεται στην οθόνη το ή αν ο φούρνος δεν μπορεί να δημιουργήσει σταθερή σύνδεση με τον οικιακό δρομολογητή;

Η συσκευή μπορεί να έχει συνδεθεί με επιτυχία στον δρομολογητή, αλλά δεν είναι σε θέση να έχει πρόσβαση στο Διαδίκτυο. Για να συνδέσετε τη συσκευή στο Διαδίκτυο, θα πρέπει να ελέγξτε τις ρυθμίσεις του δρομολογητή ή/και του φορέα.

Ρυθμίσεις δρομολογητή: NAT πρέπει να είναι ον, το τείχος προστασίας και το DHCP πρέπει να είναι κατάλληλα διαμορφωμένα. Υποστηρίζεται κρυπτογράφηση κωδικού πρόσβασης: WEP, WPA, WPA2. Για να δοκιμάσετε διαφορετική

κρυπτογράφηση, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο του δρομολογητή. Ρυθμίσεις φορέα: Εάν ο πάροχος υπηρεσιών διαδικτύου έχει καθορίσει τον αριθμό των διευθύνσεων MAC που μπορούν να συνδεθούν στο Διαδίκτυο, μπορεί να μην μπορείτε να συνδέσετε τη συσκευή σας στο cloud. Η διεύθυνση MAC μιας συσκευής είναι το μοναδικό αναγνωριστικό της. Ρωτήστε τον πάροχο υπηρεσιών Διαδικτύου για τον τρόπο σύνδεσης των συσκευών, εκτός των υπολογιστών, στο Διαδίκτυο.

#### Πώς μπορώ να ελέγχω εάν μεταδίδονται δεδομένα;

Αφού ρυθμίστε το δίκτυο, απενεργοποιήστε τη συσκευή, περιμένετε 20 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, ανάψτε το φούρνο: Ελέγχτε ότι η εφαρμογή εμφανίζει την κατάσταση του UI (Περιβάλλον Χρήστη) της συσκευής.

Ορισμένες ρυθμίσεις χρειάζονται μερικά δευτερόλεπτα για να εμφανιστούν στην εφαρμογή.

#### Πώς μπορώ να αλλάξω το λογαριασμό Whirlpool αλλά να διατηρήσω τις συσκευές μου συνδεδεμένες;

Μπορείτε να δημιουργήσετε έναν νέο λογαριασμό, αλλά να θυμάστε να καταργήσετε τις συσκευές σας από τον παλιό σας λογαριασμό πριν τις μετακινήσετε στον νέο σας λογαριασμό.

#### Άλλαξα τον δρομολογητή μου - τι πρέπει να κάνω;

Μπορείτε είτε να διατηρήσετε τις ίδιες ρυθμίσεις (όνομα δικτύου και κωδικό πρόσβασης) είτε να διαγράψετε τις προηγούμενες ρυθμίσεις από τη συσκευή και να προσαρμόσετε ξανά τις ρυθμίσεις.

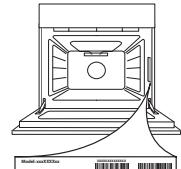
## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό ή ένα γράμμα.	Βλάβη φούρνου.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα "F". Πατήστε  , πατήστε  και μετά επιλέξτε "Factory Reset" (Έπαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων). Όλες οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις διαγράφονται.
Το οικιακό ρεύμα διακόπτεται.	Λανθασμένη ρύθμιση ισχύος.	Βεβαιωθείτε ότι το οικιακό δίκτυο έχει ισχύ τουλάχιστον πάνω από 3 kW. Διαφορετικά, αυξήστε την ισχύ στα 13 Ampere. Για να το αλλάξετε, πατήστε  , επιλέξτε  "Περισσότερες λειτουργίες" και μετά επιλέξτε "Διαχείριση Ισχύος".
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Ο τρόπος λειτουργίας επίδειξης βρίσκεται σε εξέλιξη.	Πατήστε  , πατήστε  "Info" και μετά επιλέξτε "Αποθήκευση λειτουργίας επίδειξης" για έξοδο.
Το εικονίδιο  εμφανίζεται στην οθόνη.	Ο δρομολογητής WiFi είναι απενεργοποιημένος. Οι ιδιότητες ρυθμίσεων του δρομολογητή έχουν αλλάξει. Οι ασύρματες συνδέσεις δεν φτάνουν στη συσκευή. Ο φούρνος δεν μπορεί να έχει σταθερή παροχή από το οικιακό δίκτυο. Δεν υποστηρίζεται η συνδεσιμότητα.	Ελέγχτε αν ο δρομολογητής WiFi συνδέεται στο διαδίκτυο. Ελέγχτε αν είναι καλή η ισχύς του σήματος WiFi κοντά στη συσκευή. Δοκιμάστε να επανεκκινήσετε τον δρομολογητή. Βλ. παράγραφο "ΣΥΧΝΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ WiFi" Αν έχουν αλλάξει οι ιδιότητες του οικιακού ασύρματου δικτύου, κάντε τη ζευγοποίηση με το δίκτυο: Πατήστε  , πατήστε  "WiFi" και μετά επιλέξτε "Σύνδεση στο δίκτυο".
Δεν υποστηρίζεται η συνδεσιμότητα.	Η απομακρυσμένη ενεργοποίηση δεν επιτρέπεται στη χώρα σας.	Βεβαιωθείτε πριν αγοράσετε εάν στη χώρα σας επιτρέπεται το τηλεχειριστήριο για ηλεκτρονικές συσκευές.
Ο ατμός φεύγει από το συρτάρι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Χαμηλή στάθμη νερού στη δεξαμενή.	Προσθέστε ένα ποτήρι πόσιμο νερό.



Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:

- Την ιστοσελίδα μας [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- Χρησιμοποιώντας τον κωδικό QR
- Εναλλακτικά, μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών (Βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.

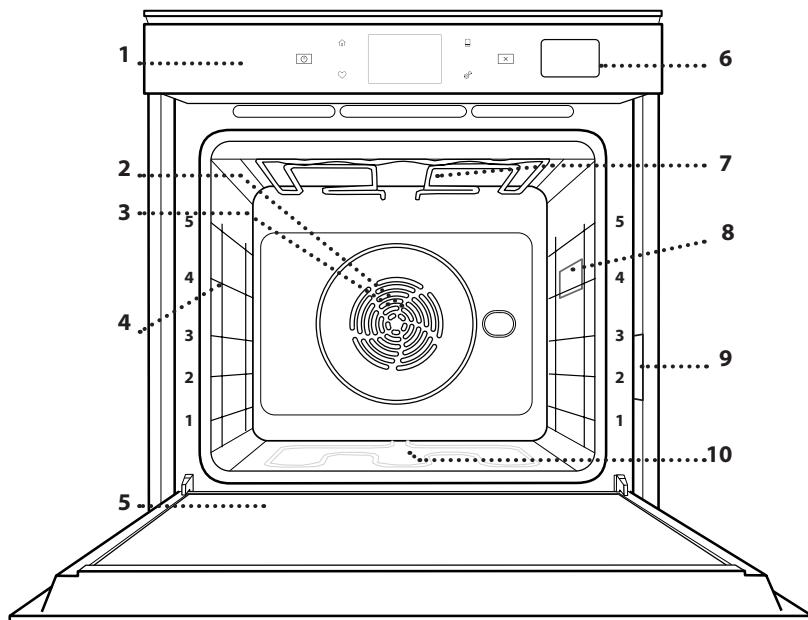


**HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE WHIRLPOOL**

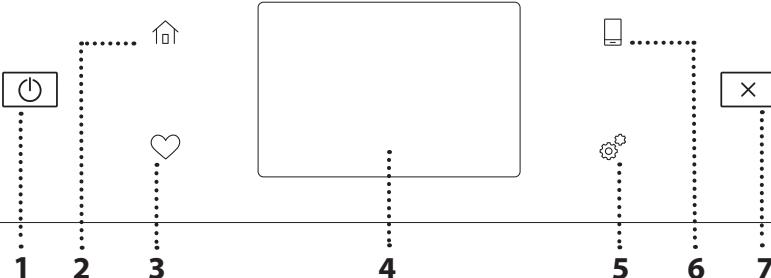
Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



**Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.**

**OPIS PROIZVODA**

1. Kontrolna tabla
2. Ventilator
3. Kružni grejač (nije vidljiv)
4. Vođice (nivoi su prikazani na prednjem delu pećnice)
5. Vrata
6. Fioka za vodu
7. Gornji grejač/grill (roštilj)
8. Lampica
9. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
10. Donji grejač (nije vidljiv)

**OPIS KONTROLNE TABLE****1. UKLJUČIVANJE I ISKLJUČIVANJE**

Za isključivanje i uključivanje pećnice.

**2. POČETNO**

Za brz pristup glavnom meniju.

**3. OMILJENO**

Za pozivanje liste omiljenih funkcija.

**4. DISPLAY****5. ALATKE**

Za biranje između nekoliko opcija i takođe za promenu podešavanja i željenih postavki pećnice.

**6. REMOTE CONTROL (DALJINSKO UPRAVLJANJE)**

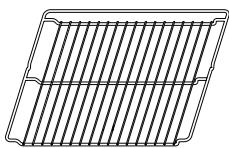
Za omogućavanje korišćenja Whirlpool aplikacije 6<sup>th</sup> Sense Live.

**7. CANCEL (OTKAŽI)**

Za zaustavljanje svih funkcija pećnice osim sata, kuhinjskog tajmera i zaključavanja kontrola.

## DODATNI PRIBOR

### ŽIČANA REŠETKA



Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

### PLEH ZA KUVANJE NA PARU



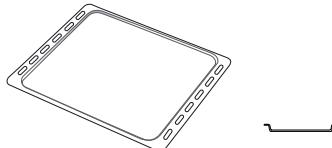
Olakšava kretanje pare, što pomaže da se hrana ravnomerno skuva. Pleh za sakupljanje masnoće postavite na nivo ispod radi sakupljanja sokova nastalih tokom pečenja.

### PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



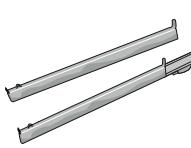
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

### PLEH ZA PEČENJE U PEĆNICI



Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

### KLIZNE VOĐICE\*



Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodatnog pribora.

\* Dostupno samo na određenim modelima  
Količina i vrsta pribora može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.

Drugi dodatni pribor se može kupiti odvojeno iz postprodajnog servisa.

### STAVLJANJE 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.

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

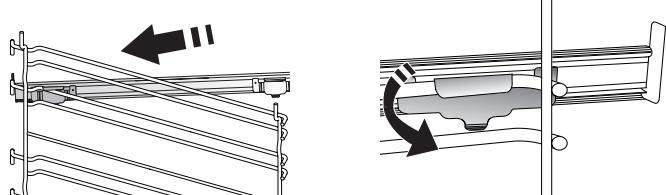
### UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VOĐICA

- Da biste uklonili vođice, podignite ih i nežno izvucite donji deo iz ležišta: Vođice se sada mogu izvaditi.
- Za njihovo ponovno postavljanje, potrebno je da ih prvo postavite u gornje ležište. Držeći ih, pustite ih da skliznu u unutrašnji deo pećnice, a potom ih spustite u položaj u donjem ležištu.

### POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA (AKO POSTOJE)

Uklonite vođice iz pećnice i zaštitnu plastiku sa kliznih vođica.

Pričvrstite gornju žabici klizača za vođicu i pomerite klizanjem do kraja. Donju žabici spustite na željeni položaj. Da biste pričvrstili vođicu, donji deo žabice pričvrstite za nju. Vodite računa da se klizači slobodno kreću. Ponovite ove korake na drugoj vođici na istom nivou.



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

## FUNKCIJE ZA PEČENJE



### MANUAL FUNCTIONS (RUČNE FUNKCIJE)

- **FAST PREHEAT (BRZO ZAGREVANJE)**

Za brzo predzagrevanje pećnice.

- **CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)**

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.

- **GRILL (ROŠTILJ)**

Koristi se za grilovanje kotleta, ražnjića i kobasica, povrća au gratin ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada grilujete 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.

- **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.

- **FORCED AIR (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.

- **COOK 4 FUNCTIONS (FUNKCIJE „COOK 4“)**

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na četiri nivoa. Ova funkcija može da se koristi za pripremanje kolačića, voćnih kolača, okruglih pica (i zamrznutih), kao i za pripremu kompletног obroka. Da biste dobili najbolje rezultate, pratite tabele za pripremu hrane.

- **CONVECTION BAKE (KONVEKCIJONO PEČENJE)**

Za pripremu mesa, pečenje kolača sa punjenjem samo na jednoj rešetki.

- **STEAM (PARA)**

- » **PURE STEAM ČISTA (VODENA PARA)**

Za pečenje prirodnih i zdravih obroka pomoću pare kako bi se očuvala prirodna nutritivna vrednost hrane. Ova funkcija je naročito podesna za spremanje povrća, ribe i voća, kao i za blanširanje. Osim ako je drugačije naglašeno, uklonite sva pakovanja i zaštitnu foliju pre nego što stavite hrani u pećnicu.

- » **FORCED AIR + STEAM (KRUŽENJE VAZDUHA + PARA)**

Para u kombinaciji sa kruženjem vazduha, ova funkcija vam omogućava da pripremite jela koja će imati lepu hrskavu i zapečenu koricu spolja, ali istovremeno će biti mekana i sočna iznutra. Da biste postigli najbolje rezultate kuhanja, preporučujemo vam da izaberete VISOK nivo pare za spremanje ribe, SREDNJI za meso i NISKI za hleb i dezerte.

- **SPECIAL FUNCTIONS (POSEBNE FUNKCIJE)**

- » **DEFROST (ODMRZAVANJE)**

Za ubrzavanje odmrzavanja hrane. Stavite hrani na srednju policu. Ostavite hrani u pakovanju da biste sprečili da se isuši na spoljnoj strani.

- » **KEEP WARM (ODRŽAVANJE TOPLOTE)**

Za održavanje tek pripremljene hrane toplo i hrskavom.

- » **RISING (NARASTANJE TESTA)**

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

- » **CONVENIENCE (PRAKTIČNO)**

Za pripremu gotove hrane, čuvane na sobnoj temperaturi ili u frižideru (biskviti, smese za kolače, mafini, jela od testenine ili proizvodi od testa). Funkcija sva jela priprema brzo i lagano, a takođe se može koristiti za podgrevanje već pripremljene hrane. Nije potrebno predzagrevanje pećnice. Sledite uputstva na pakovanju.

- » **MAXI COOKING**

Za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučujemo vam da meso tokom pečenja okrenete kako bi se ravnomerno ispekelo. Najbolje bi bilo da meso povremeno prelijete sokom sa dna posude kako se ne bi isušilo.

- » **ECO FORCED AIR (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 EKO, svetlo je isključeno tokom pečenja. Da bi se koristio ciklus EKO i time smanjila potrošnja energije, vrata pećnice ne bi trebalo otvarati dok se hrana ne skuva u potpunosti.

- **FROZEN BAKE (PEČENJE ZAMRZ.)**

Funkcija automatski bira idealnu temperaturu kuvanja i režim za 5 različitih tipova gotove smrznute hrane. Pećnica ne mora da bude unapred zagrejana.



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

Omogućavaju da se sve vrste hrane ispeku potpuno automatski. Da biste na najbolji način koristili ovu funkciju, sledite uputstva na odgovarajućoj tabeli za kuhanje.

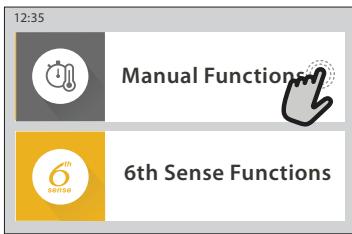
Pećnica ne mora da bude unapred zagrejana.

# KAKO SE KORISTI DISPLEJ NA DODIR



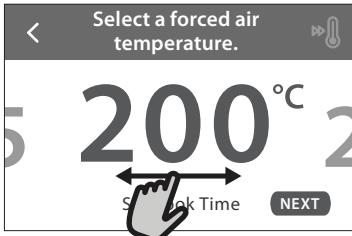
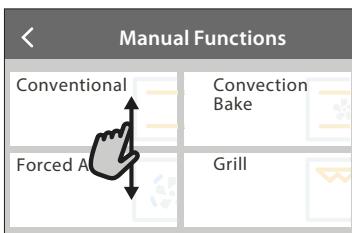
Da biste izabrali ili potvrdili:

Dodirnite ekran da biste izabrali vrednost ili stavku menija koja vam je potrebna.



Da biste se kretali kroz meni ili listu:

Jednostavno prevucite prstom preko displeja da biste se kretali kroz stavke ili vrednosti.



## 2. Kreiranje naloga

Ako to već niste uradili, potrebno je da kreirate nalog. Ovo će vam omogućiti da umrežite svoje uređaje i takođe da ih daljinski pratite i kontrolišete.

## 3. Registrujte svoj uređaj

Sledite uputstva u aplikaciji da biste registrovali svoj uređaj. Potreban vam je broj identifikatora pametnih uređaja (SAID) da biste završili proces registracije. Možete pronaći njegov jedinstveni kod na identifikacionoj pločici koja se nalazi na proizvodu.

## 4. Povezivanje na WiFi mrežu

Sledite proceduru podešavanja skeniranja za povezivanje. Aplikacija vas vodi kroz proces povezivanja uređaja na bežičnu mrežu u vašem domu.

Ako vaš ruter podržava verziju WPS 2.0 (ili noviju), izaberite „MANUALLY”, a zatim dodirnite „WPS Setup”: Pritisnite dugme WPS na bežičnom ruteru da biste uspostavili vezu između dva proizvoda.

Ako je potrebno, takođe možete ručno povezati uređaj pomoću opcije „Search for a network”.

SAID kod se koristi za sinhronizovanje pametnog uređaja sa vašim uređajem.

MAC adresa se prikazuje za WiFi modul.

Procedura povezivanja se obavlja ponovo samo ako promenite podešavanja rutera (npr. naziv mreže, lozinku ili dobavljača podataka).

## . PODEŠAVANJE VREMENA I DATUMA

Povezivanjem pećnice na vašu kućnu mrežu se automatski podešavaju vreme i datum. U suprotnom je potrebno da ih ručno podešite

- Dodirnite odgovarajuće brojeve da biste podešili vreme.
- Dodirnite „SET” za potvrdu.

Kada podešite vreme, potrebno je da podešite datum

- Dodirnite odgovarajuće brojeve da biste podešili datum.
- Dodirnite „SET” za potvrdu.

## 4. PODEŠAVANJE POTROŠNJE ENERGIJE

Pećnica je programirana tako da koristi nivo električnog napajanja koji je kompatibilan sa napajanjem domaćinstva koje ima tarifu veću od 3 kW (16 ampera): Ako se u vašem domaćinstvu koristi manje napajanje, potrebno je da smanjite ovu vrednost (13 ampera).

- Kliknite na vrednost sa desne strane da biste izabrali snagu.
- Dodirnite opciju „OKAY” da biste završili početno podešavanje.

## 5. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštaći mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejete praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise.

Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sav dodatan pribor iz unutrašnjosti pećnice. Zagrejte pećnicu na 200 °C na otprilike sat vremena.

Preporučuje se provetranje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

# SVAKODNEVNA UPOTREBA

## 1. SELECT A FUNCTION (IZABERITE FUNKCIJU)

- Da biste uključili pećnicu, pritisnite ili dodirnite bilo koji deo ekrana.

Displej vam pruža izbor između funkcija Manual (Ručno) i 6<sup>th</sup> Sense.

- Dodirnite glavnu funkciju koja vam je potrebna da biste pristupili odgovarajućem meniju.
- Krećite se nadole ili nagore da biste pretražili listu.
- Izaberite željenu funkciju tako što ćete je dodirnuti.

## 2. SET MANUAL FUNCTIONS (PODEŠAVANJE RUČNIH FUNKCIJA)

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

### TEMPERATURA/NIVO GRILOVANJA

- Krećite se kroz predložene vrednosti i izaberite željenu. Ako to funkcija omogućava, možete dodirnuti da biste aktivirali predzagrevanje.

### DURATION (TRAJANJE)

Ne morate podešavati vreme pripreme hrane ukoliko želite da ručno upravljate istim. U vremenski ograničenom režimu, pećnica peče onoliko dugo koliko vi izaberete. Na kraju vremena pečenja, pečenje se automatski zaustavlja.

- Da biste podešili trajanje, dodirnite opciju „Set Cook Time”.
- Dodirnite odgovarajuće brojeve da biste podešili željeno vreme pečenja.
- Dodirnite opciju „NEXT” za potvrdu.

Da biste otkazali podešeno trajanje tokom pečenja i na taj način ručno upravljali završetkom pečenja, dodirnite vrednost trajanja, a zatim izaberite opciju „STOP”.

## 3. PODEŠAVANJE 6<sup>th</sup> SENSE FUNKCIJA

6<sup>th</sup> Sense funkcije vam omogućavaju pripremanje različitih obroka biranjem između onih prikazanih na listi. Većinu podešavanja pečenja uređaj bira automatski kako bi se postigli najbolji rezultati.

- Izaberite recept sa liste.

Funkcije se prikazuju po kategorijama hrane u meniju „6<sup>th</sup> SENSE FOOD” (vidite odgovarajuće tabele) i po karakteristikama recepata u meniju „LIFESTYLE”.

- Kada izaberete funkciju, jednostavno naznačite karakteristiku hrane (količinu, težinu itd.) koju želite da pripremite da biste postigli savršen rezultat.

## **4. SET START/END TIME DELAY (PODEŠAVANJE ODLAGANJA VREMENA POČETKA/ZAVRŠETKA)**

Možete odložiti pečenje pre pokretanja funkcije: Funkcija će početi ili se završiti u vreme koje ste unapred izabrali.

- Dodirnite „DELAY“ da biste podesili željeno vreme početka ili završetka.
- Kada podesite željeno odlaganje, dodirnite „START DELAY“ da biste pokrenuli vreme čekanja.
- Stavite hrani u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija se pokreće automatski nakon izračunatog vremenskog perioda.

Programiranje odloženog početka kuvanja onemogućava fazu predzagrevanja pećnice: Pećnica postepeno dostiže željenu temperaturu, što znači da je vreme pečenja nešto duže od onog koje je navedeno na tabeli kuvanja.

- Da biste odmah aktivirali funkciju i otkazali programirano vreme odlaganja, dodirnite .

## **5. START THE FUNCTION (POKRETANJE FUNKCIJE)**

- Kada konfigurišete podešavanja, dodirnite „START“ da biste aktivirali funkciju.

Ako je pećnica vrela, a funkcija zahteva određenu maksimalnu temperaturu, na displeju će se prikazati poruka. U bilo kom trenutku možete promeniti podešene vrednosti tokom pečenja dodirivanjem vrednosti koju želite da izmenite.

- Pritisnite  da biste prekinuli aktivnu funkciju u bilo kom trenutku.

## **6. PREHEATING (PREDZAGREVANJE)**

Ako je prethodno aktivirana, na displeju se prikazuje status faze predzagrevanja kada se funkcija pokrene. Kada se ova faza završi, oglasiće se zvučni signal, a na displeju se prikazuje da je pećnica postigla podešenu temperaturu.

- Otvorite vrata.
- Stavite hrani u pećnicu.
- Zatvorite vrata i dodirnite „DONE“ da biste započeli pečenje.

Stavljanje hrane u pećnicu 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.

## **7. PAUSING COOKING (PAUZIRANJE PEĆENJA)**

Neke od 6<sup>th</sup> Sense funkcija zahtevaju da se hrana okrene tokom pečenja. Oglasiće se zvučni signal i na displeju se prikazuje šta je potrebno uraditi.

- Otvorite vrata.
- Obavite radnju naznačenu na displeju.
- Zatvorite vrata, a zatim dodirnite opciju „DONE“ da biste nastavili pečenje.

Pre nego što se pečenje završi, može se pojaviti zahtev da proverite hrani na isti način.

Oglasiće se zvučni signal i na displeju se prikazuje šta je potrebno uraditi.

- Proverite hrani.
- Zatvorite vrata, a zatim dodirnite opciju „DONE“ da biste nastavili pečenje.

## **8. END OF COOKING (ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE)**

Oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova. Kod nekih funkcija, kada se pečenje završi, možete dodatno zapeći, produžiti vreme pečenja ili sačuvati funkciju kao omiljenu.

- Dodirnite  da biste je sačuvali kao omiljenu.
- Izaberite opciju „Extra Browning“ da biste započeli petominutni ciklus tokom kog se stvara zapečena korica.
- Dodirnite  da biste sačuvali produženo pečenje.

## **9. FAVORITES (OMILJENO)**

Funkcija Omiljeno čuva podešavanja pećnice za vaše omiljene recepte.

Pećnica automatski prepoznaje najviše korišćene funkcije. Nakon određenog broja korišćenja, pojavljuje se zahtev da dodata funkciju u omiljene.

### **KAKO SAČUVATI FUNKCIJU**

Kada se funkcija završi, dodirnite  da biste je sačuvali kao omiljenu. Ovo vam omogućava da je ubuduće brzo koristite, zadržavajući ista podešavanja. Displej vam omogućava da sačuvate funkciju prikazujući vreme za 4 omiljena obroka uključujući doručak, ručak, užinu i večeru.

- Dodirnite ikone da biste izabrali najmanje jedan.
- Dodirnite „SAVE AS FAVORITE“ da biste sačuvali funkciju.

### **KADA SE SAČUVA**

Da biste pregledali meni omiljenih, pritisnite  : Funkcije se dele po različitim periodima za obroke i ponuđeni su neki predlozi.

- Dodirnite ikonu obroka da biste pregledali odgovarajuće liste
- Krećite se kroz prikazanu listu.
- Dodirnite željeni recept ili funkciju.
- Dodirnite „START“ da biste aktivirali pečenje.

### **PROMENA PODEŠAVANJA**

Na ekranu omiljenog možete dodati sliku ili naziv svakoj omiljenoj stavci da biste je prilagodili svojim željenim postavkama.

- Izaberite funkciju koju želite da promenite.
- Dodirnite „EDIT“.
- Izaberite svojstvo koje želite da izmenite.
- Dodirnite opciju „NEXT“: na displeju se prikazuju nova svojstva.
- Dodirnite „SAVE“ da biste potvrdili izmene.

Na ekranu omiljenih takođe možete obrisati funkcije koje ste sačuvali:

- Dodirnite  funkciju.
- Dodirnite „REMOVE IT“.

Takođe možete prilagoditi vreme kada se različiti obroci prikazuju:

- Pritisnite .
- Izaberite  „Preferences“.
- Izaberite „Times and Dates“.

- Dodirnite „Your Meal Times“.
- Krećite se kroz listu i dodirnite odgovarajuće vreme.
- Dodirnite odgovarajući obrok da biste ga promenili.

Moguće je kombinovati polje za vreme samo sa obrokom.

## 10. TOOLS (ALATKE)

Pritisnите  da biste otvorili meni „Tools“ u bilo kom trenutku. Ovaj meni vam omogućava da birate između nekoliko opcija i da promenite podešavanja ili željene postavke za svoj proizvod ili displej.

### REMOTE ENABLE (daljinsko omogućavanje)

Za omogućavanje korišćenja Whirlpool aplikacije 6<sup>th</sup> Sense Live.

### KITCHEN TIMER (KUHINJSKI TAJMER)

Ova funkcija se može aktivirati prilikom korišćenja funkcije ili samo za vreme. Kada se pokrene, tajmer će nastaviti automatski odbrojavanje nezavisno, bez ikakvog uticaja na funkciju. Kada se aktivira tajmer, takođe možete da izaberete i aktivirate funkciju.

Tajmer će nastaviti odbrojavanje u gornjem desnom uglu ekrana.

Da biste vratili ili promenili kuhinjski tajmer:

- Pritisnите .
- Dodirnite .

Oglašice se zvučni signal i ekran će pokazati kada tajmer završi sa odbrojavanjem izabranog vremena.

- Dodirnite „DISMISS“ da biste otkazali tajmer ili podesili novo trajanje tajmera.
- Dodirnite „SET NEW TIMER“ da biste ponovo podesili tajmer.

### LIGHT (SVETLO)

Za uključivanje ili isključivanje svetla u pećnici.

### SAMOČIŠĆENJE (SELF-CLEAN)

Aktivirajte funkciju „Self Clean“ (Samočišćenje) za optimalno čišćenje unutrašnjih površina.

Preporučuje se da ne otvarate vrata pećnice tokom ciklusa čišćenja, kako biste sprečili gubitak vodene pare što može imati kontraefekat na konačan rezultat čišćenja.

- Uklonite sav dodatni pribor iz pećnice pre aktiviranja funkcije.
- Kada je pećnica hladna, sipajte 200 ml vode za piće na njeno dno.
- Dodirnite „START“ da biste aktivirali funkciju pečenja.

Kada se ciklus izabere, možete odložiti početak automatskog čišćenja. Dodirnite „DELAY“ da biste podesili vreme završetka navedeno u odgovarajućem odeljku.

### ODVOD VODE

Ova funkcija omogućava odvod vode da bi se sprečilo njeno zadržavanje u rezervoaru. Za optimalno korišćenje uređaja, preporučuje se da uvek nakon korišćenja pećnice izvršite odvod vode ciklusom pare.



Po izboru funkcije „Ispuštanje vode“, sledite navedene radnje: Otvorite vrata i postavite veliki bokal ispod mlaznice za odvod vode koja se nalazi na dnu desno od table. Po započinjanju odvoda vode, držite bokal u položaju sve do završetka radnje. Prosečno trajanje ispuštanja sve vode je oko tri minuta.

Po potrebi moguće je pauziranje postupka ispuštanja vode dodirom na dugme PAUZA na displeju (na primer, ukoliko se bokal već napuni vodom u sred postupka ispuštanja vode).

Bokal treba da ima zapreminu od najmanje 2 litra.

Obratite pažnju na sledeće: kako bi voda bila hladna, ova aktivnost ne može da se obavi pre nego što istekne 4 sata od poslednjeg ciklusa (ili od momenta kada je proizvod poslednji put napunjen). Tokom ovog vremena čekanja, na displeju će se pojaviti sledeće povratne informacije „VODA JE PREVIŠE VRUĆA: SAČEKAJTE DA TEMPERATURA OPADNE“.

Važno: Ako se rezervoar ne prazni redovno, nekoliko dana nakon poslednjeg dopunjavanja, uređaj će to zatražiti prikazujući poruku <POTREBAN JE CIKLUS ISPUŠTANJA VODE>; ovaj zahtev se ne može ignorisati i normalno korišćenje uređaja čete moći nastaviti tek po ispuštanju vode.

### DESCALe (UKLANJANJE KAMENCA)

Ova specijalna funkcija, koja se aktivira u redovnim intervalima, omogućava vam da rezervoar i celokupno kolo za kruženje pare održavate u najboljem stanju.

Na displeju će biti prikazana poruka <POTREBAN JE CIKLUS UKLANJANJA KAMENCA> da vas podseti da redovno obavljate ovaj postupak.

Zahtev za uklanjanjem kamenca se aktivira brojem obavljenih ciklusa kuvanja na pari ili radnih sati parnog kotla od poslednjeg ciklusa uklanjanja kamenca (pogledajte tabelu u nastavku).

PORUKA „UKLONITE KAMENAC“ se pojavljuje nakon	ŠTA UČINITI
15 ciklusa kuvanja na pari 22 sata kuvanja na pari	Preporučuje se uklanjanje kamenca
20 ciklusa kuvanja na pari 30 sata kuvanja na pari	Ciklus pare se ne može pokrenuti sve dok se ne obavi ciklus uklanjanja kamenca

Postupak uklanjanja kamenca se takođe može obaviti kad god korisnik želi dublje čišćenje rezervoara i unutrašnjeg kola za kruženje pare.

Prosečno trajanje kompletne funkcije je oko 180 minuta. Kada pokrenete funkciju, pratite sve korake prikazane na displeju.

Obratite pažnju na sledeće: Funkcija se može pauzirati, ali ako se u bilo kom trenutku obustavi, potrebno je ponoviti celokupan ciklus uklanjanja kamenca od početka.

#### » ISPUŠTANJE VODE (do 3 min)

Kada se na displeju prikaže <POSTAVITE POSUDU ISPOD OTVORA ZA ISPUŠTANJE VODE>, nastavite

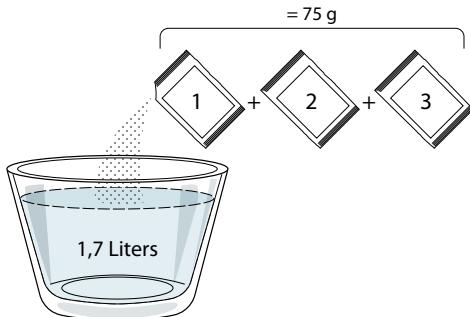
sa ispuštanjem vode kao što je opisano u odgovarajućem poglavlju Ispuštanje vode. Ako rezervoar ne sadrži vodu, uređaj će automatski otici na KORAK 1 OD 8.

Obratite pažnju na sledeće: kako bi voda bila hladna, ova aktivnost ne može da se obavi pre nego što istekne 4 sata od poslednjeg ciklusa (ili od momenta kada je proizvod poslednji put napunjen). Tokom ovog vremena čekanja, na displeju će se pojaviti sledeće povratne informacije „VODA JE PREVIŠE VRUĆA: SAČEKAJTE DA TEMPERATURA OPADNE“.

Bokal treba da ima zapreminu od najmanje 2 litra.

#### » KORAK 1 OD 8: UKLANJANJE KAMENCA (~120 MIN)

Kada na displeju bude bilo zatraženo da pripremite rastvor za uklanjanje kamenca, nastavite tako što ćete dodati 3 kesice (odgovara težini od 75 g) navedenog posebnog sredstva za uklanjanje kamenca Oven WPRO\* u 1,7 litara vode za piće na sobnoj temperaturi.



Kada sipate rastvor za uklanjanje kamenca u fioku, pritisnite **START** da biste pokrenuli glavni proces za uklanjanje kamenca.

**Koraci uklanjanja kamenca ne zahtevaju da ostanete uz uređaj. Po završetku svakog koraka, oglasiće se zvučni signal i na displeju će se prikazati uputstva za prelazak na sledeći korak.**

#### » KORAK 2 OD 8: ISPUŠTANJE VODE (do 3 min)

Kada se na displeju prikaže <POSTAVITE POSUDU ISPOD OTVORA ZA ISPUŠTANJE VODE>, nastavite sa ispuštanjem vode kao što je opisano u odgovarajućem poglavlju Ispuštanje vode.

#### » KORAK 3 OD 8: ISPIRANJE (~20 min)

Da biste očistili rezervoar i kolo za kruženje pare, potrebno je obaviti ciklus ispiranja.

Kada displej prikaže <DOPUNITE REZERVOAR>, sipajte vodu za piće u fioku, dok displej ne prikaže <REZERVOAR JE DOPUNJEN>, a zatim pritisnite **START** da biste započeli prvo ispiranje.

#### KORAK 4 OD 8: ISPUŠTANJE VODE (do 3 min)

#### » KORAK 5 OD 8: ISPIRANJE (~20 min)

#### » KORAK 6 OD 8: ISPUŠTANJE VODE (do 3 min)

#### » KORAK 7 OD 8: ISPIRANJE (~20 min)

#### » KORAK 8 OD 8: ISPUŠTANJE VODE (do 3 min)

Nakon poslednje operacije ispuštanja vode, pritisnite **CLOSE** da biste završili sa uklanjanjem kamenca.

Po završetku postupka uklanjanja kamenca, moći ćete da koristite sve funkcije pare.

\*WPRO proizvod za uklanjanje kamenca je predloženi profesionalni proizvod za održavanje za najbolji učinak funkcije kuvanja na pari u pećnici. Sledite uputstva za upotrebu na pakovanju. Za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu ili na adresu [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu). Kompanija Whirlpool neće biti odgovorna u slučaju oštećenja nastalog upotrebom drugih sredstava za čišćenje koja su dostupna na tržištu.

#### MUTE (ISKLJUČIVANJE TONA)

Dodirnite ikonu da biste isključili ili uključili sve zvuke i alarme.

#### CONTROL LOCK (ZAKLJUČAVANJE KONTROLA)

„Control Lock“ (Zaključavanje kontrola) vam omogućava da zaključate tastere na dodirnoj tabli kako ne bi mogla slučajno da se pritisnu.

Da biste aktivirali zaključavanje:

- Dodirnite ikonu.

Da biste deaktivirali zaključavanje:

- Dodirnite displej.
- Prevucite nagore prikidanu poruku.

#### MORE MODES (JOŠ REŽIMA)

Za biranje režima Sabbath i pristupanje upravljanju napajanja.

#### PREFERENCES (ŽELJENE POSTAVKE)

Za promenu nekoliko podešavanja pećnice.

#### WI-FI

Za promenu podešavanja ili konfigurisanje nove kućne mreže.

#### INFO (INFORMACIJE)

Za isključivanje opcije „Store Demo Mode“, resetovanja proizvoda i dobijanje dodatnih informacija o proizvodu.

# TABELA PRIPREME HRANE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C) / GRILL NIVO	Trajanje (Min.)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Kolači sa kvascem/patišpanji		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
Kolači sa nadevom (čizkejk, štrudla, pita sa jabukama)		Da	160 - 200	30 - 85	
		Da	160 - 200	35 - 90	
Keksi/Škotski kolačić		Da	150	20-40	
		Da	140	30 - 50	
		Da	140	30 - 50	
		Da	135	40-60	
Sitni kolači/Mafin		Da	170	20-40	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	30 - 50	
Princes krofne		Da	180-200	30 - 40	
		Da	180 - 190	35 - 45	
		Da	180 - 190	35 - 45 *	
Puslice		Da	90	110 - 150	
		Da	90	130 - 150	
		Da	90	140 - 160 *	
Pizza / hleb / fokača		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 230	20 - 50	
Pizza (tanka, debela, fokača)		Da	220 - 240	25 - 50 *	
		Da	250	10 - 15	
Zamrznuta pizza		Da	250	10 - 20	
		Da	220 - 240	15 - 30	
		Da	180 - 190	45 - 55	
Pikantne pite (pita od povrća, kiš)		Da	180 - 190	45 - 60	
		Da	180 - 190	45 - 70 *	
		Da	190-200	20 - 30	
Volovani / lisnato testo / krekeri		Da	180 - 190	20-40	
		Da	180 - 190	20 - 40 *	

FUNKCIJE



Conventional



Forced air



Konvepciono pečenje



Grill



Turbogrill



MaxiCooking



Cook 4



Eco Forced air (Eko kruženje vazduha)

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C) / GRILL NIVO	Trajanje (Min.)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Lazanja/flan/zapečena testenina/kaneloni		Da	190–200	45 – 65	3
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjetina 1 kg		Da	190–200	80 – 110	3
Pečena svinjetina sa hrskavom koricom 2 kg		—	170	110 – 150	2
Piletina / zečetina / pačetina 1 kg		Da	200 – 230	50 – 100	3
Ćurka/guska od 3 kg		Da	190–200	80 – 130	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
Kobasicice / ražnjići / svinjska rebra / pljeskavice		—	2 – 3 (Srednji – Visoki)	15 – 30 **	5  4
Pečeno pile 1–1,3 kg		—	2 (Srednji)	55 – 70 ***	2  1
Jagnjeći but / Potkolenicice		—	2 (Srednji)	60 – 90 ***	3
Pečeni krompir		—	2 (Srednji)	35 – 55 ***	3
Gratinirano povrće		—	3 (visoka)	10 – 25	3
Keks		Da	135	50 – 70	5  4  3  1
Pite		Da	170	50 – 70	5  4  3  1
Okrugla pizza		Da	210	40–60	5  4  2  1
Kompletan obrok: Voćni kolač (nivo 5)/lazanje (nivo 3)/meso(nivo 1)		Da	190	40 – 120 *	5  3  1
Kompletan obrok: Voćni kolač (nivo 5) / pečeno povrće (nivo 4) / lazanje (nivo 2) / isečeni komadi mesa (nivo 1)		Da	190	40 – 120	5  4  2  1
Lazanja i meso		Da	200	50 – 100 *	4  1
Meso i krompir		Da	200	45 – 100 *	4  1
Riba i povrće		Da	180	30 – 50 *	4  1
Punjeno meso		—	200	80 – 120 *	3
Komadi mesa (zečetina, piletina, jagnjetina)		—	200	50 – 100 *	3

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

\*\* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme.

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

DODATNI PRIBOR

Žičana rešetka

Pleh za pećnicu ili kalup za kolače na žičanoj rešetki

Sakupljač masnoće/pleh za pečenje ili pleh za pećnicu na žičanoj rešetki

Pleh za sakupljanje masnoće/pleh za pečenje

Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode

Pleh za kuhanje na paru

## PURE STEAM ČISTA (VODENA PARA)

Recept	Predzagrevanje	Temperatura (°C)	VREME KUVANJA (Min.)	Nivo i Pribor
Sveže povrće (celo)	—	100	30 – 80	2 1 „„“ „““
Sveže povrće (komadi)	—	100	15 – 40	2 1 „„“ „““
Smrznuto povrće	—	100	20–40	2 1 „„“ „““
Cela riba	—	90	40 – 50	2 1 „„“ „““
Riblji fileti	—	90	20 – 30	2 1 „„“ „““
Pileći fileti	—	100	15 – 50	2 1 „„“ „““
Jaja	—	100	10 – 30	2 1 „„“ „““
Voće (celo)	—	100	15 – 45	2 1 „„“ „““
Voće (komadi)	—	100	10 – 30	2 1 „„“ „““

DODATNI  
PRIBOR

„.....“  
Žičana rešetka

„...“  
Pleh za pećnicu ili  
kalup za kolače  
na žičanoj rešetki

„““  
Sakupljač masnoće/  
pleh za pečenje  
ili pleh za pećnicu na  
žičanoj rešetki

„““  
Pleh za sakupljanje  
masnoće/pleh za  
pečenje

„““  
Pleh za sakupljanje  
masnoće sa  
500 ml vode

„„“  
Pleh za kuvanje na  
paru

## KRUŽENJE VAZDUHA + PARA

Recept	Nivo pare	Predzagrevanje	Temperatura (°C)	VREME KUVANJA (Min.)	Nivo i Pribor
Keks sa maslacem / keks	NISKO	—	140 – 150	35 – 55	3
	NISKO	—	140	30 – 50	4 1
	NISKO	—	140	40 – 60	5 3 1
Sitni kolač / mafin	NISKO	—	160 – 170	30 – 40	3
	NISKO	—	150	30 – 50	4 1
	NISKO	—	150	40 – 60	5 3 1
Kolači sa kvascem	NISKO	—	170 – 180	40 – 60	2
Patišpanj	NISKO	—	160 – 170	30 – 40	2
Fokača	NISKO	—	200 – 220	20 – 40	3
Vekna hleba	NISKO	—	170 – 180	70 – 100	3
Manji hleb	NISKO	—	200 – 220	30 – 50	3
Baget	NISKO	—	200 – 220	30 – 50	3
Pečeni krompir	MID	—	200 – 220	50 – 70	3
Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg	MID	—	180 – 200	60 – 100	3
Teletina / Govedina / Svinjetina (komadi)	MID	—	160 – 180	60 – 80	3
Krvavi biftek 1 kg	MID	—	200 – 220	40 – 50	3
Krvavi biftek 2 kg	MID	—	200	55 – 65	3
Jagnjeći but	MID	—	180 – 200	65 – 75	3
Kuvane svinjske kolenice	MID	—	160 – 180	85 – 100	3
Piletina / biserka / pačetina 1 – 1,5 kg	MID	—	200 – 220	50 – 70	3
Piletina / biserka / pačetina (komadi)	MID	—	200 – 220	55 – 65	3
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)	MID	—	180 – 200	25 – 40	3
Riblji filet	VISOKO	—	180 – 200	15 – 30	3

### KAKO ČITATI TABELE ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli je navedeno: recepti, da li je potrebno predzagrevanje, temperatura (°C), grill nivo, vreme pečenja (minuti), dodatni pribor i predložen nivo za pečenje. Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u rernu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno). Temperature i vreme pečenja su dati okvirno i zavise od količine hrane i vrste pribora koji se koristi. Za početak koristite najmanje preporučene vrednosti, ako hrana nije dovoljno pečena, predite na više vrednosti. Koristite dostavljeni pribor i po mogućstvu tamno obojene limene plehove i plehove za pećnicu. Takođe možete da koristite posuđe i pribor od vatrostalnog stakla ili keramike, ali imajte na umu da će vremena spremanja hrane biti malo duža. Kako biste postigli najbolje rezultate, pažljivo pratite savete koji su dati u tabeli za pečenje za izbor pribora (isporučen) koji se stavlja na različite nivoe.



# TABELA PRIPREME HRANE

	Recept	Preporučena količina	Okretanje (u toku pečenja)	Nivo i Pribor
Casseroles/ Baked Pasta (Kaserole/ zapečena testenina)	Fresh Lasagna (Sveža lazanja)	500 – 3000 g	—	2 1
	Zamrznuta lazanja	500 – 3000 g	—	2 1
Rice & Cereals (Pirinač i žitarice)	Pirinač	White rice (Beli pirinač)  Braon pirinač  Wholegrain rice (Integralni pirinač)	100 – 500 g  100 – 500 g  100 – 500 g	2 1 2 1 2 1
	Semenke i žitarice	Quinoa (Kinoa)  Millet (Proso)  Barley (Ječam)  Spelt (Krupnik)	100 – 300 g  100 – 300 g  100 – 300 g  100 – 300 g	2 3 3 3
Meso	Beef (Govedina)	Roast beef (Pečena govedina)  Hamburger	600 – 2000 g  1,5 – 3 cm	3 3/5 5
	Svinjetina	Svinjetina  Pork ribs (Svinjski kotleti)	600 – 2500 g  500 – 2000 g	3 2/3 5 1
	Roasted Chicken (Pečena piletina)	Whole (Cela)  Fillet / Breast (Fileti/grudi)	600 – 3000 g  1–5 cm	2 2/3 5
	Meat Dishes (Jela od mesa)	Kebab  Kobasice i nemačke kobasice	jedna rešetka  1,5 – 4 cm	1/2 2/3 5
	Steamed meat (Meso na pari)	Pileći fileti  Turkey fillets (Čureći fileti)	1–5 cm  1–5 cm	2 2

DODATNI PRIBOR

Žičana rešetka

Pleh za pećnicu ili kalup  
za kolače  
na žičanoj rešetkiSakupljač masnoće/pleh  
za pečenje  
ili pleh za pećnicu na  
žičanoj rešetkiPleh za sakupljanje  
masnoće/pleh za pečenjePleh za sakupljanje  
masnoće sa  
500 ml vode

	Recept	Preporučena količina	Okretnje (u toku pečenja)	Nivo i Pribor
Fish & Seafood (Riba i morski plodovi)	Roasted fillets & steaks (Pečeni fileti i odresci)	Riblji fileti/komadi 0,5-2,5 cm	—	5
		Frozen fillets (Zamrznuti fileti) 0,5-2,5 cm	—	4
	Steamed fillets & steaks (Fileti i odresci na pari) ☺	Riblji fileti/komadi 0,5-2,5 cm	—	3
		Frozen fillets (Zamrznuti fileti) 0,5-2,5 cm	—	3
	Grilled seafood (Grilovani morski plodovi)	Scallops (Morski češljevi) jedan pleh	—	4
		Mussels (Dagnje) jedan pleh	—	4
		Shrimps (Škampi) jedan pleh	—	4
		Prawns (Račići) jedan pleh	—	4
		Gratin scallops (Morski češljevi) jedan pleh	—	2
Povrće	Steamed seafood (Morski plodovi na pari) ☺	Mussels (Dagnje) jedan pleh	—	2
		Shrimps (Škampi) jedan pleh	—	2
		Prawns (Račići) jedan pleh	—	2
		Squid (Lignje) 100 – 500 g	—	2
		Octopus (Oktopod) 500 – 2000 g	—	2
	Roasted Vegetables (Pečeno povrće)	Potatoes (Krompir) 500 – 1500 g	—	3
		Punjeno povrće 100 – 500 g svako	—	3
		Other vegetables (Drugo povrće) 500 – 1500 g	—	3
		Potatoes (Krompir) jedan pleh	—	3
		Tomatoes (Paradajz) jedan pleh	—	3
Povrće	Gratin Vegetables (Smrznuto povrće)	Peppers (Paprike) jedan pleh	—	3
		Brokoli jedan pleh	—	3
		Cauliflowers (Karfiol) jedan pleh	—	3
		Drugo jedan pleh	—	3
		Potatoes Whole (Celi krompiri) 50 - 500 g *	—	2
	Steamed Fresh Vegetables (Sveže povrće na pari) ☺	Mali krompir/komadi 100 – 300 g *	—	2
		Peas (Grašak) 200 - 2.500 g	—	2
		Brokoli 200 – 3000 g	—	2
		Cauliflowers (Karfiol) 200 – 3000 g	—	2
		Steamed Vegetables Frozen (Povrće na pari) ☺	Peas (Grašak) 200 – 3000 g	2

	Recept	Preporučena količina	Okretanje (u toku pečenja)	Nivo i Pribor
Cakes and pastries (Torte i kolači)	Sponge Cake in tin (Patišpanj u kalupu)	500 – 1200 g	—	2
	Cookies (Keksi)	200 – 600 g	—	3
	Croissants (Kroasani)	jedan pleh *	—	3
	Princes krofne	jedan pleh *	—	3
	Tart in tin (Voćni kolači u kalupu)	400 – 1600 g	—	3
	Strudel (Štrudla)	400 – 1600 g	—	3
	Punj. voćna pita	500 – 2000 g	—	2
Salty cakes (Slane pite)	—	800 – 1200 g	—	2
	Rolls (Zemičke)	60 – 150 g svaki	—	3
Hleb	Sandwich Loaf in tin (Sendvič vekna u kalupu)	400 – 600 g svaki	—	2
	Big bread (Veliike)	700 – 2000 g	—	2
	Baguettes (Bageti)	200 – 300 svaki	—	3
	Tanka	okrugla – pleh *	—	2
Pizza	Debeli	okrugla – pleh *	—	2
	Zamrznuto	1 – 4 sloja *	—	2 1 4 2 5 3 1 5 3 2 1
Steamed Fruits (Voće na pari) 	Whole (Celo)	100 – 500 g	—	2 1 12 2 2
	U komadima	—	—	2 1 12 2 2

DODATNI  
PRIBOR

Žičana rešetka

 Pleh za pećnicu ili  
kalup za kolače  
na žičanoj rešetki Sakupljač masnoće/  
pleh za pečenje  
ili pleh za pećnicu na  
žičanoj rešetki Pleh za sakupljanje  
masnoće/pleh za  
pečenje Pleh za sakupljanje  
masnoće sa  
500 ml vode Pleh za kuhanje na  
paru

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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 sundere 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 pećnicu 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 pećnicu

od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom je obrišite krpom ili sunđerom.

- Aktivirajte funkciju „Self Clean“ (Samočišćenje) za optimalno čišćenje unutrašnjih površina.
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.
- Vrata pećnice mogu da se skinu da bi se olakšalo čišćenje.

## DODATNI PRIBOR

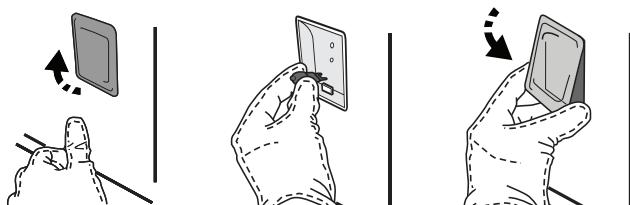
- Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za rernu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

## ZAMENA LAMPICE

- Isključite rernu iz struje.
- Uklonite vođice.
- Skinite poklopac lampice.
- Zamenite lampicu.
- Ponovo postavite poklopac lampice, čvrsto ga gurnuvši napred dok ne klikne žabica koja označava da je postavljen na odgovarajuće mesto.
- Ponovo postavite vođice.
- Ponovo priključite rernu na električnu mrežu.

Obratite pažnju na sledeće: Koristite samo halogene sijalice 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.

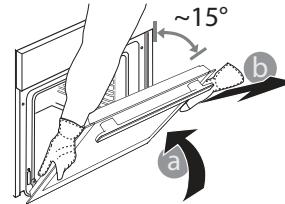
Kada koristite halogene sijalice, ne držite ih golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu ošteti. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.



## SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

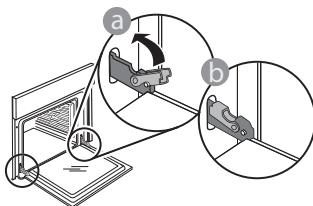
- Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.
- Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke – ne držite ih za dršku.

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.

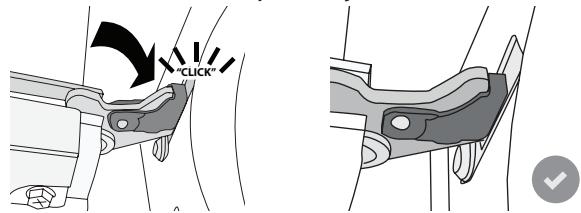


**Ponovo postavite vrata** tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnajte kuke sa šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.

- 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.



- 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.

## Najčešća pitanja u vezi sa WiFi mrežom

WiFi nije dostupan u Rusiji

### Koji WiFi protokoli su podržani?

Instalirani WiFi adapter podržava WiFi b/g/n za evropske zemlje.

### Koja podešavanja je potrebno konfigurisati na softveru ruteru?

Potrebna su sledeća podešavanja rutera: 2,4 GHz omogućeno, WiFi b/g/n, DHCP i NAT aktivirano.

### Koja je verzija WPS-a podržana?

WPS 2.0 ili novija. Proverite dokumentaciju rutera.

### Postoji li bilo kakva razlika između korišćenja pametnog telefona (ili tableta) sa Android ili iOS?

Možete koristiti operativni sistem koji želite, nema razlike.

### Mogu li da koristim mobilno 3G povezivanje umesto rutera?

Da, ali usluge oblaka su dizajnirane za trajno povezane uređaje.

### Kako mogu da proverim da li moja kućna internet veza radi i da li je bežična funkcija omogućena?

Možete pretražiti svoju mrežu na pametnom uređaju. Onemogućite sve druge veze podataka pre nego što pokušate.

### Kako mogu da proverim da li je uređaj povezan na moju kućnu bežičnu mrežu?

Pristupite konfiguraciji rutera (vidite priručnik za ruter) i proverite da li je MAC adresa uređaja navedena na stranici povezanih bežičnih uređaja.

### Gde mogu da pronađem MAC adresu uređaja?

Pritisnite , a zatim dodirnite WiFi ili vidite na svojim uređajima: Postoji nalepnica koja pokazuje SAID i MAC adresu. MAC adresa se sastoji od kombinacije brojeva i slova i počinje sa „88:e7“.

### Kako mogu da proverim da li je omogućena bežična funkcija uređaja?

Koristite pametni uređaj i aplikaciju 6<sup>th</sup> Sense Live da biste proverili da li je mreža uređaja vidljiva i povezana na oblak.

### Da li bilo šta može da spreči da signal dosegne do uređaja?

Proverite da li uređaji koje ste povezali ne koriste sav dostupan propusni opseg.

Vodite računa da vaši uređaji sa omogućenom WiFi mrežom ne prekorače maksimalan broj koji dozvoljava ruter.

### Koliko ruter treba da bude udaljen od pećnice?

Normalno je WiFi signal dovoljno jak da pokrije nekoliko prostorija, ali ovo umnogome zavisi od materijala od kog su izrađeni zidovi. Jačinu signala možete proveriti postavljanjem pametnog uređaja pored uređaja.

### Šta mogu da uradim ako moja bežična konekcija ne doseže do uređaja?

Možete koristiti posebne uređaje da biste proširili pokrivenost svoje kućne WiFi mreže, kao što su pristupne tačke, WiFi pojačivači i mrežni mostovi električnih vodova (ne dostavljaju se uz uređaj).

### Kako mogu da pronađem naziv i lozinku svoje bežične mreže?

Pogledajte dokumentaciju rutera. Obično na ruteru postoji nalepnica koja pokazuje informacije koje su vam potrebne za pristupanje stranici za podešavanje uređaja pomoću povezanog uređaja.

### Šta mogu da uradim ako moj ruter koristi susedni WiFi kanal?

Namestite ruter za korišćenje vašeg kućnog WiFi kanala.

### Šta mogu da uradim ako se prikaže na displeju ili ako pećnica ne može da uspostavi stabilnu vezu sa kućnim ruterom?

Moguće da je uređaj uspešno povezan na ruter, ali ne može da pristupi internetu. Da biste povezali uređaj na internet, potrebno je da proverite podešavanja rutera i/ili prenosnika.

Podešavanja rutera: NAT mora da bude uključen, mrežna barijera i DHCP moraju biti pravilno konfigurisani. Podržano šifrovanje lozinke: WEP, WPA, WPA2. Da biste pokušali sa drugim tipom šifrovanja, pogledajte priručnik rutera.

Podešavanja prenosnika: Ako vaš dobavljač internet usluga ima fiksni broj MAC adresa koje mogu da se povežu na

internet, moguće da nećete moći da povežete svoj uređaj na oblak. MAC adresa uređaja je njegov jedinstveni identifikator. Pitajte svog dobavljača internet usluga kako da povežete uređaje koji nisu računari na internet.

#### Kako mogu da proverim da li se podaci prenose?

Nakon podešavanja mreže, isključite napajanje, sačekajte 20 sekundi, a zatim uključite pećnicu: Proverite da li aplikacija prikazuje status korisničkog interfejsa uređaja.

Nekim podešavanjima je potrebno nekoliko sekundi da bi se pojavila u aplikaciji.

#### Kako mogu da promenim svoj Whirlpool nalog, ali da zadržim svoje povezane uređaje?

Možete kreirati nov nalog, ali ne zaboravite da uklonite uređaje sa starog naloga pre nego što ih premestite na nov.

#### Promenio sam ruter – šta treba da uradim?

Možete da zadržite ista podešavanja (naziv i lozinku mreže) ili da obrišete prethodna podešavanja sa uređaja i ponovo ih konfigurišete.

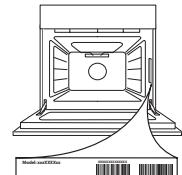
## OTKLANJANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Na displeju se prikazuje slovo „F“ uz slovo ili broj.	Kvar pećnice.	Kontaktirajte najbliži Postprodajni servis za klijente i recite im broj koji se pojavljuje uz slovo „F“. Pritisnite  , dodirnite  i zatim izaberite „Factory Reset“. Sva sačuvana podešavanja će se obrisati.
Kućno napajanje se isključuje.	Podešavanje snage je pogrešno.	Proverite da li vaša kućna mreža ima tarifu više od 3 kW. Ako nema, smanjite snagu na 13 ampera. Da biste promenili, pritisnite  , izaberite  „More Modes“, a zatim izaberite „Power Management“.
pećnica se ne zagrevanja.	Demo režim je pokrenut.	Pritisnite  , dodirnite  „Info“, a zatim izaberite „Store Demo Mode“ da biste izašli.
Ikona  se prikazuje na displeju.	WiFi ruter je isključen. Svojstva podešavanja rutera su promenjena. Bežična veza ne doseže do uređaja. Pećnica ne može da uspostavi stabilnu vezu sa kućnom mrežom. Povezanost nije podržana.	Proverite da li je WiFi ruter povezan sa internetom. Proverite da li je jačina WiFi signala u blizini uređaja dobra. Pokušajte da restartujete ruter. Vidite poglavljje „Najčešća pitanja u vezi sa WiFi“ Ako su se svojstva vaše kućne bežične mreže promenila, obavite uparivanje na mrežu: Pritisnite  , dodirnite  „More Modes“ i zatim izaberite „Connect to network“.
Povezanost nije podržana.	Daljinsko omogućavanje nije moguće u vašoj zemlji.	Pre kupovine proverite da li vaša zemlja dozvoljava daljinsku kontrolu elektronskih uređaja.
Para napušta nivo tokom pripreme hrane.	Nizak nivo vode u rezervoaru.	Dodajte čašu vode za piće.



**Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:**

- sa naše internet stranice [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- ili pomoću QR koda
- Takođe, možete kontaktirati naš postprodajni servis (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.





## ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPLI VÝROBOK

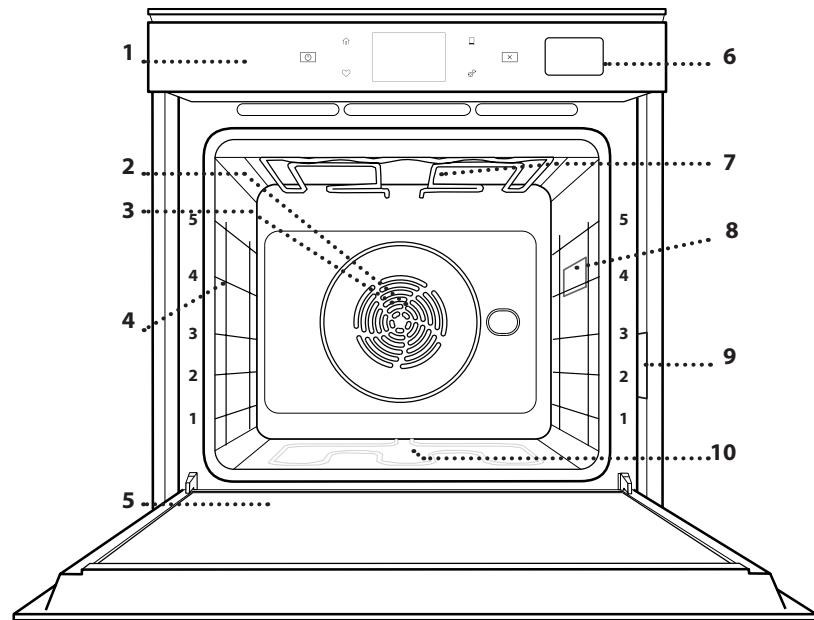
WHIRLPOOL

Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc,  
zaregistrujte, prosím, svoj spotrebčí na  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



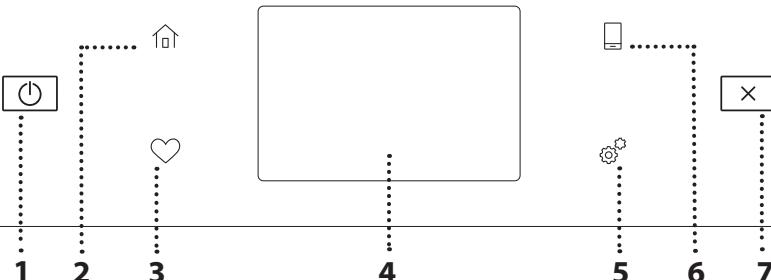
Prv než spotrebčí začnete používať, pozorne si prečítajte  
Bezpečnostné pokyny.

## 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. Zásuvka na vodu
7. Horný ohrevný článok/gril
8. Osvetlenie
9. Výrobný štítok (neodstraňujte)
10. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

## OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



## 1. ZAP/VYP

Na zapnutie a vypnutie rúry.

## 2. DOMOV

Na rýchly prístup do hlavného menu.

## 3. OBĽÚBENÉ

Na vybranie zoznamu vašich obľúbených funkcií.

## 4. DISPLEJ

## 5. NÁRADIE

Na výber z niekoľkých možností a tiež na zmenu nastavení rúry a preferencií.

## 6. DIAĽKOVÉ OVLÁDANIE

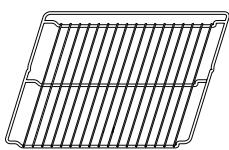
Aby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

## 7. ZRUŠIŤ

Na zastavenie hodkorej funkcie rúry okrem hodín, minútky a zámku ovládania.

# PRÍSLUŠENSTVO

## ROŠT



Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

## PARNÁ MISKA



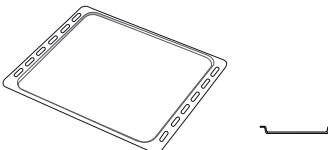
Uľahčuje cirkuláciu pary a napomáha rovnomennému prepečeniu jedla. Na nižšiu úroveň pod ňu podložte odkvapávaciu misku na zachytávanie šťavy.

## NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



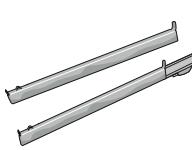
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie šťavy pod roštom.

## PLECH NA PEČENIE



Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenskej výrobky, ale tiež pečeného mäsa, rýb pečených v alobale atď.

## POSUVNÉ BEŽCE \*



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

\* K dispozícii len pri niektorých modeloch

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu 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 lištach tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor. Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

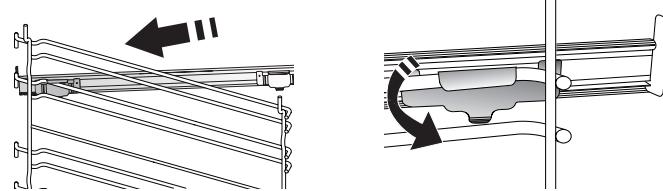
## VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠT

- Vodiace lišty vyberiete tak, že nadvihnete kolajničky a potom opatrne vytiahnete spodnú časť zo sedla: Vodiace lišty teraz možno vybrať.
- Pri opäťovnom nasadzovaní vodiacich líšt ich najprv znova nasadte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

## NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV (AK SÚ VO VÝBAVE)

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

Pripravte vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spusťte na miesto. Vodiacu lištu zaistite 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.

# FUNKCIE PRÍPRAVY JEDLA



## MANUÁLNE FUNKCIE

- **RÝCHLE PREDHRIEVANIE**

Na rýchle predhriatie rúry.

- **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.

- **TURBO GRIL**

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbif, kurča). Odpôrúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

- **VHÁŇANÝ 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.

- **FUNKCIE COOK 4**

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na štyroch úrovniach zároveň. Túto funkciu možno použiť na prípravu sušienok, koláčov, okrúhlej pizze (aj mrazenej) a na prípravu kompletného jedla. Najlepšie výsledky získate, keď sa budete držať tabuľky.

- **KONVEKČNÉ PEČENIE**

Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.

- **PARA**

- » **PRÍPRAVA NA PARE**

Na varenie prirodzených a zdravých jedál v pare, aby sa zachovala prirodzená nutričná hodnota potravín. Táto funkcia je zvlášť vhodná na prípravu zeleniny, rýb a ovocia a tiež na blanšírovanie. Ak nebude uvedené inak, pred umiestnením jedla do rúry odstráňte všetky obaly a fóliu.

- » **VHÁŇANÝ VZDUCH + PARA**

Kombinácia vlastností pary s vháňaným vzduchom vám umožňuje pripravovať jedlá chrumkavé a zhnednuté zvonka, ale zároveň mäkké a štavnaté vnútri. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame zvoliť VYSOKÚ úroveň pary na prípravu rýb, STREDNÚ na mäso a NÍZKU na chlieb a zákusky.

- **ŠPECIÁLNE FUNKCIE**

- » **ROZMRAZIŤ**

Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny vo svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.

- » **UDRŽIAV. V TEPLÉ**

Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

- » **KYSNUTIE**

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

- » **KOMFORT**

Na prípravu hotových jedál uskladnených pri izbovej teplote alebo v chladničke (čajové pečivo, koláč z práškovej zmesi, mafiny, cestovinové jedlá a pekárenské výrobky). Táto funkcia peče všetky jedlá rýchlo a jemne. Môže sa použiť aj na ohriatie už hotového jedla. Rúru netreba predhrievať. Postupujte podľa pokynov na obale jedla.

- » **MAXI PEČENIE**

Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnoramenné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času na čas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.

- » **VHÁŇANÝ VZDUCH EKO**

Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerusovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Keď sa používa táto EKO funkcia, počas pečenia je svetlo vypnuté. Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.

- **MRAZENÉ JEDLÁ**

Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.

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

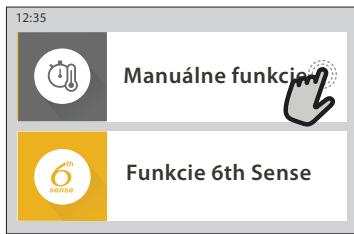
Tieto funkcie umožňujú prípravu všetkých typov jedla úplne automaticky. Aby ste ich využili čo najlepšie, držte sa pokynov v príslušnej tabuľke. Rúru netreba predhrievať.

# AKO POUŽÍVAŤ DOTYKOVÝ displej



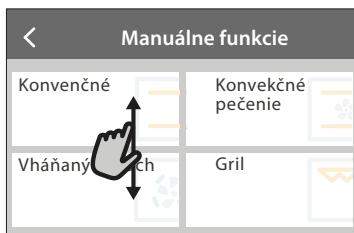
Ak chcete vybrať alebo potvrdiť:

Ťuknutím po obrazovke zvoľte hodnotu alebo položku ponuky, ktorú chcete.



Ako prechádzať v ponuke alebo zozname:

Potiahnutím prstom po displeji môžete prechádzať položky v ponuke alebo hodnoty.



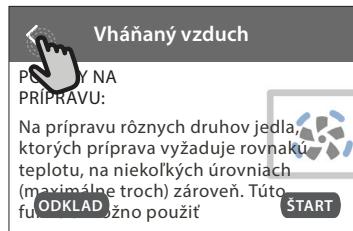
Na potvrdenie nastavenia alebo prechod na ďalšiu obrazovku:

Ťuknite na NASTAVIŤ alebo ĎALŠIE.



Návrat na predchádzajúcu obrazovku:

Ťuknite na < .



## PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom zapnutí musíte spotrebič konfigurovať.

Nastavenia možno meniť aj neskôr stlačením , čím otvoríte ponuku „Nástroje“.

### 1. ZVOĽTE JAZYK

Budeťte potrebovať nastaviť jazyk a čas, keď prvýkrát zapnete spotrebič.

- Prejdite prstom po obrazovke v zozname dostupných jazykov.
- Ťuknite na požadovaný jazyk.

Ťuknutím na < sa vrátite na predchádzajúcu obrazovku.

### 2. VOL'BA REŽIMU NASTAVENÍ

Po zvolení jazyka vás displej vyzve, aby ste si vybrali DEMO PREDAJŇA (iba pre maloobchod na účely predvedenia) alebo budete pokračovať ťuknutím na ĎALŠIE.

### 3. NASTAVENIE WI-FI

Funkcia 6<sup>th</sup> Sense Live vám umožňuje ovládať rúru na diaľku z mobilného zariadenia. Aby bolo diaľkové ovládanie možné, najprv musíte úspešne ukončiť proces pripojenia. Tento proces je potrebný na registráciu vášho spotrebiča a pripojenie k domácej sieti.

- Ak chcete pokračovať s nastavením pripojenia, ťuknite na NASTAVIŤ HNEĎ.

Ak chcete pripojiť spotrebič neskôr, ťuknite na PRESKOČIŤ.

### AKO NASTAVIŤ PRIPOJENIE

Aby ste mohli používať túto funkciu, potrebujete: smartfón alebo tablet a Wi-Fi router pripojený na internet. Pomocou svojho smart zariadenia skontrolujte, či je signál vašej domácej siete blízko spotrebiča silný.

Minimálne požiadavky.

Smart zariadenie: Android s rozlíšením displeja 1 280 × 720 (alebo vyšším) alebo iOS.

V app store skontrolujte kompatibilitu s verziami Android alebo iOS.

Wi-Fi router: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

#### 1. Stiahnite si aplikáciu 6<sup>th</sup> Sense Live

Ako prvý krok pre pripojenie spotrebiča si musíte stiahnuť aplikáciu do svojho mobilného zariadenia. Aplikácia 6<sup>th</sup> Sense Live vás povedie cez všetky kroky, ktoré sú tu uvedené. Aplikáciu 6<sup>th</sup> Sense Live si môžete stiahnuť z App Store alebo Google Play Store.

## 2. Vytvorte si účet

Ak ste tak ešte neurobili, potrebujete si vytvoriť účet. To vám umožní pripojiť vaše spotrebiče do siete a tiež si ich pozerať a ovládať na diaľku.

## 3. Zaregistrujte svoj spotrebič

Zaregistrujte svoj spotrebič podľa pokynov aplikácie. Na dokončenie procesu registrácie budete potrebovať identifikátor Smart spotrebiča (SAID). Tento jedinečný kód nájdete na identifikačnom štítku pripojenom na spotrebiči.

## 4. Pripojenie na Wi-Fi

Pri nastavovaní postupuje podľa krokov „skenovať a pripojiť“. Aplikácia vás prevedie celým procesom pripojenia spotrebiča k domácej Wi-Fi sieti.

Ak váš router podporuje WPS 2.0 (alebo vyšší), zvoľte MANUÁLNE, potom ťuknite na Nastavenie WPS: Na bezdrôtovom routeri stlačte tlačidlo WPS pre vytvorenie spojenia medzi oboma zariadeniami. V prípade potreby môžete spotrebič pripojiť aj manuálne použitím funkcie „Search for a network“ (Hľadanie siete).

SAID kód sa používa na zosynchronizovanie inteligentného zariadenia so spotrebičom.

Zobrazí sa adresa MAC pre Wi-Fi modul.

Postup pripojenia treba zopakovať iba vtedy, ak zmeníte nastavenia routera (napr. názov siete alebo heslo alebo poskytovateľa).

## . NASTAVENIE ČASU A DÁTUMU

Po pripojení rúry k domácej sieti sa čas a dátum nastavia automaticky. Inak ich musíte nastaviť manuálne

- Na nastavenie času ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po nastavení času musíte nastaviť dátum

- Na nastavenie dátumu ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

## 4. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sietou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 ampérov): Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 ampérov).

- Pre voľbu výkonu ťuknite na hodnotu vpravo.
- Počiatočné nastavenie dokončíte ťuknutím na OK.

## 5. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výrobca: 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.

Zohrevajte rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu.

Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

## 1. ZVOĽTE FUNKCIU

- Zapnite rúru stlačením alebo dotykom kdekoľvek na displeji.  
Displej vám umožní vybrať si medzi funkciami Manuálne a 6<sup>th</sup> Sense.
- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.
- Prechádzajte v zozname smerom nahor alebo nadol.
- Ťuknutím zvoľte požadovanú funkciu.

## 2. NASTAVENIE MANUÁLNYCH FUNKCIÍ

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

### TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU

- Prechádzajte ponúkanými hodnotami a zvoľte požadovanú.

Ak to funkcia dovoľuje, môžete ťuknúť na , čím sa aktivuje predhriatie.

### TRVANIE

Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne: V režime nastaveného času rúra peče po celý zvolený čas. Na konci času sa príprava jedla automaticky zastaví.

- Pre nastavenie trvania ťuknite na Nastaviť čas pečenia.
- Na nastavenie požadovaného času prípravy ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na ĎALEJ.

Ak chcete nastavené trvanie zrušiť počas prípravy jedla a dokončiť ju manuálne, ťuknite na hodnotu trvania a potom zvoľte STOP.

## 3. NASTAVENIE FUNKCIE 6<sup>th</sup> SENSE

Funkcie 6<sup>th</sup> Sense vám umožňujú pripraviť širokú škálu jedál spomedzi tých, čo sú uvedené v zozname. Na dosiahnutie najlepších výsledkov si väčšinu nastavení pre prípravu jedla spotrebič zvolí automaticky.

- Vyberte si recept zo zoznamu.  
Funkcie sú zobrazené podľa kategórií jedla v ponuke 6<sup>th</sup> SENSE JEDLO (pozri príslušné tabuľky) a podľa funkcií receptu v ponuke LIFESTYLE.
- Po zvolení funkcie iba označte vlastnosti potraviny (množstvo, hmotnosť a pod.), ktorú chcete pripravovať, aby ste dosiahli perfektný výsledok.

## 4. NASTAVENIE ČASU ZAČIATKU / KONCA ODKLADU

Pred spustením funkcie môžete prípravu jedla odložiť: Funkcia sa začne alebo skončí v čase, ktorý vopred zvolíte.

- Ak chcete nastaviť požadovaný čas začiatku alebo konca, ťuknite na **START**.
- Po nastavení požadovaného odkladu ťuknite na **ODLOŽENIE STARTU** a začne sa čas čakania.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po vypočítanom čase.

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.

- Funkciu môžete okamžite aktivovať a zrušiť naprogramovaný čas odloženia stlačením .

## 5. SPUSTENIE FUNKCIE

- Po konfigurovaní nastavenia ťuknutím na **START** funkciu aktivujete.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa. Nastavené hodnoty môžete kedykoľvek počas prípravy jedla zmeniť ťuknutím na hodnotu, ktorú chcete upraviť.

- Funkciu kedykoľvek zastavíte stlačením .

## 6. PREDHRIATIE

Ked' bola funkcia predtým aktivovaná, po spustení sa na displeji ukáže stav fázy predhriatia. Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu.

- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry.
- Zatvorte dvierka a ťuknutím na **HOTOVÉ** spustíte varenie.

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.

## 7. ZASTAVENIE PRÍPRAVY JEDLA

Pri niektorých funkciach 6<sup>th</sup> Sense bude potrebné jedlo počas prípravy obrátiť. Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Otvorte dvierka.
- Vykonajte, čo ukazuje displej.
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na **HOTOVÉ** pokračujte v príprave jedla.

Pred ukončením prípravy jedla vás rúra môže vyzvať, aby ste rovnakým spôsobom jedlo skontrolovali.

Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Skontrolujte jedlo.
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na **HOTOVÉ** pokračujte v príprave jedla.

## 8. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená. Pri niektorých funkciách po skončení prípravy jedla môžete čas varenia predĺžiť, aby jedlo zhnedlo, alebo funkciu uložiť ako oblúbenú.

- Ak ju chcete uložiť ako oblúbenú, ťuknite na .
- Päťminútový cyklus na zhnednutie spustíte zvolením funkcie Extra zhnednutie.
- Ťuknite  na uloženie predĺženia prípravy jedla.

## 9. OBLÚBENÉ

Funkcia Oblúbené ukladá nastavenia rúry pre vaše oblúbené recepty.

Rúra automaticky spoznáva najpoužívanejšie funkcie. Potom, ako funkciu použijete niekoľkokrát, rúra vás vyzve, aby ste ju pridali medzi oblúbené.

### AKO ULOŽIŤ FUNKCIU

Po skončení funkcie ju ťuknutím na  uložíte ako oblúbenú. To vám umožní používať ju v budúcnosti rýchlo so zachovaním rovnakých nastavení. Displej vám umožní uložiť funkciu zobrazením 4 zvyčajných časov jedenia vrátane raňajok, obeda, občerstvania a večere.

- Ťuknutím na ikonky zvolte aspoň jeden.
- Funkciu uložíte ťuknutím na **NAJOBLÚBENEJŠIE**.

### PO ULOŽENÍ

Ak si chcete pozrieť ponuku oblúbených funkcií, stlačte : Funkcie budú rozdelené podľa rôznych časov jedenia s niekoľkými ponukanými návrhmi.

- Príslušný zoznam sa zobrazí ťuknutím na ikonu jedál
- Posúvajte sa vo vyznačenom zozname.
- Ťuknite na recept alebo funkciu, ktorú chcete.
- Prípravu jedla aktivujete ťuknutím na **START**.

### ZMENA NASTAVENÍ

Na obrazovke oblúbených môžete pridať obrázok alebo názov k oblúbenej funkcií a prispôsobiť podľa želania.

- Vyberte funkciu, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na **UPRAVÍŤ**.
- Vyberte vlastnosť, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na **ĎALŠIE**: na displeji sa zobrazia nové vlastnosti.
- Zmeny potvrdte ťuknutím na **ULOŽIŤ**.

Na obrazovke oblúbených môžete tiež vymazať funkcie, ktoré ste uložili:

- Ťuknite  na funkciu.
- Ťuknite na **ODSTRÁNIŤ**.

Môžete zmeniť aj čas, kedy sa zobrazujú jednotlivé jedlá:

- Stlačte .
- Zvoľte  Preferencie.
- Zvoľte Časy a dátumy.
- Ťuknite na vaše časy jedál.
- Prechádzajte zoznam a ťuknite na príslušný čas.
- Ťuknite na príslušné jedlo, ktoré chcete zmeniť.

Časový interval bude možné skombinovať iba s jedlom.

## 10. NÁRADIE

Stlačením kedykoľvek otvoríte ponuku Náradie. Táto ponuka vám umožní vybrať z niekoľkých možností a zmeniť nastavenia alebo preferencie pre váš spotrebič alebo displej.

### AKTIV. DIAĽKOVÉ

Aby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

### MINÚTKA

Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času. Po spustení bude časovač ďalej odpočítavať bez ohľadu na funkciu samotnú. Po aktivovaní časovača môžete aj zvolať a aktivovať funkciu.

Časovač bude pokračovať v odpočítavaní a zobrazí sa v pravom hornom rohu displeja.

Na vyvolanie alebo zmenu časovača:

- Stlačte .
- Čuknite na .

Ked' časovač dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

- Ak čuknete na ODMIETNUŤ, časovač zrušíte alebo môžete nastaviť nové trvanie.
- Na opäťovné nastavenie časovača čuknite na NASTAVIŤ NOVÝ ČASOVAČ.

### SVETLO

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.

### SAMOČISTENIE

Vnútorné povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie Samočistenie.

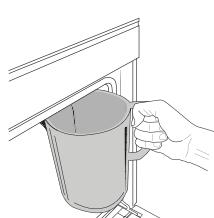
Odporuča sa dvierka rúry počas cyklu čistenia neotvárať, aby neunikla vodná para, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok čistenia.

- Pred aktivovaním tejto funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
- Ked' je rúra studená, naplňte nádrž pitnou vodou, kým sa na displeji nezobrazí PLNÁ NÁDRŽ.
- Funkciu čistenia aktivujete čuknutím na ŠTART.

Po zvolení cyklu môžete odložiť štart automatického čistenia. Čuknite na ODLOŽIŤ a nastavte čas ukončenia, ako je uvedené v príslušnej časti.

### VYPUSTIŤ

Funkcia vypúšťania umožňuje vypustiť vodu, aby nezostávala v nádrži. Pre optimálne používanie spotrebiča sa odporúča vypúštať vodu po každom použití rúry s parným cyklom.



Po zvolení funkcie vypúšťania postupujte podľa uvedených pokynov: Otvorte dvierka a pod vypúšťaciu dýzu na spodnej pravej strane panelu postavte veľkú nádobu. Nádobu musíte nechať na mieste, až kým sa vypúšťanie

nedokončí. Vypúšťanie plnej nádrže trvá v priemere asi tri minuty.

V prípade potreby je možné proces vypúšťania pozastaviť klepnutím na PAUZA na displeji (napr. ak by bola nádoba už plná vody v priebehu vypúšťania).

Nádoba musí byť aspoň 2-litrová.

Upozornenie: Aby sa zabezpečilo, že voda je studená, túto činnosť je možné vykonať najskôr po uplynutí 4 hodín od posledného cyklu (alebo odkedy bol výrobok naposledy zapnutý). Počas čakania sa na displeji bude zobrazovať správa „VODA JE PRÍLIŠ HORÚCA: POČKAJTE, KÝM TEPLOTA NEKLESNE“.

Dôležité: Ak sa nádrž pravidelne nevypúšťa, po niekoľkých dňoch od posledného naplnenia spotrebič o to požiada zobrazením správy <JE POTREBNÝ CYKLUS VYPÚŠŤANIA>: Túto žiadosť nemožno ignorovať a výrobok bude možné ďalej používať až po vypustení vody.

### ODVÁPNIŤ

Táto špeciálna funkcia, ktorú treba pravidelne aktivovať, vám umožňuje udržiavať nádrž a parný okruh v najlepšom stave.

Na displeji sa zobrazí správa <JE POTREBNÝ CYKLUS ODVÁPNENIA>, aby vám pripomenula, že máte túto operáciu pravidelne vykonávať.

Požiadavku na odvápenie vyvolá počet niekoľkých cyklov prípravy jedla s parou alebo počet pracovných hodín výrobníka pary od posledného cyklu odvápňovania (pozri tabuľku ďalej).

Správa „ODVÁPNIŤ“ sa zobrazí po	ČO ROBIŤ
15 cyklov prípravy jedla s parou 22 hodín trvania prípravy jedla s parou	Odvápenie sa odporúča
20 cyklov prípravy jedla s parou 30 hodín trvania prípravy jedla s parou	Parný cyklus nie je možné spustiť, pokiaľ neprebehne cyklus odvápnenia

Odvápenie možno vykonať vždy, keď si používateľ želá dôkladnejšie čistenie nádrže a vnútorného parného okruhu.

Celá funkcia trvá v priemere okolo 180 minút. Po spustení funkcie postupujte podľa krokov uvedených na displeji.

Upozornenie: Ak funkciu kedykoľvek zastavíte, celý cyklus odvápňovania sa musí zopakovať od začiatku.

### » VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)

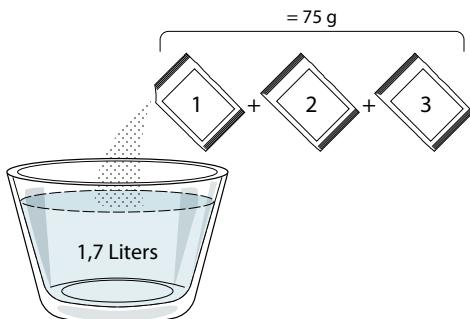
Ked' sa na displeji zobrazí <POLOŽTE NÁDOBU POD OTVOR ODTOKU VODY>, začnite proces vypúšťania podľa opisu v odseku Vypúšťanie. Ak nádrž neobsahuje vodu, spotrebič automaticky prede na KROK 1 Z 8.

Upozornenie: Aby sa zabezpečilo, že voda je studená, túto činnosť je možné vykonať najskôr po uplynutí 4 hodín od posledného cyklu (alebo odkedy bol výrobok naposledy zapnutý). Počas čakania sa na displeji bude zobrazovať správa „VODA JE PRÍLIŠ HORÚCA: POČKAJTE, KÝM TEPLOTA NEKLESNE“.

Nádoba musí byť aspoň 2-litrová.

### » KROK 1 Z 8: ODVÁPŇOVANIE (~120 MIN.)

Po zobrazení výzvy na prípravu odvápňovacieho roztoku si pripravte odvápňovací roztok pridaním 3 vrecúšok (zodpovedá 75 g) špeciálneho odvápňovača Oven WPRO\* do 1,7 litra pitnej vody, ktorá má teplotu okolia.



Po naliatí odvápňovacieho roztoku do zásuvky stlačte **START** na spustenie hlavného procesu odvápňovania.

**Počas odvápňovacích krokov nemusíte stáť pred spotrebičom. Po dokončení každého kroku zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazia pokyny pre pokračovanie s ďalším krokom.**

### » KROK 2 Z 8: VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)

Ked' sa na displeji zobrazí <POLOŽTE NÁDOBU POD OTVOR ODTOKU VODY>, začnite proces vypúšťania podľa opisu v odseku Vypúšťanie.

### » KROK 3 Z 8: OPLACHOVANIE (~20 min.)

Pre vyčistenie nádrže a parného okruhu treba vykonať aj cyklus oplachovania.

Ked' sa na displeji zobrazí <NAPLŇTE NÁDRŽ>, nalejte do zásuvky pitnú vodu, kým sa na displeji nezobrazí <NÁDRŽ NAPLNENÁ>, potom stlačením **START** spustite prvé oplachovanie.

### KROK 4 Z 8: VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)

#### » KROK 5 Z 8: OPLACHOVANIE (~20 min.)

#### » KROK 6 Z 8: VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)

#### » KROK 7 Z 8: OPLACHOVANIE (~20 min.)

#### » KROK 8 Z 8: VYPÚŠŤANIE (do 3 min.)

Po poslednom vypúšťaní stlačte **CLOSE** na dokončenie odvápňovania.

Po skončení odvápňovania bude možné používať všetky funkcie s parou.

Odvápňovač \*WPRO je odporúčaný profesionálny produkt na údržbu, ktorý pomáha udržiavať najlepší výkon parnej funkcie vašej rúry. Postupujte podľa pokynov na používanie na obale. Môžete si ho objednať a ďalšie informácie získate v popredajnom servise alebo na [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

Whirlpool nebude zodpovedať za škody spôsobené používaním iných čistiacich produktov dostupných na trhu.

### STLMÍT

Ťuknutím na ikonu stlmíte alebo zapnete všetky zvuky a alarmy.

### ZÁMOK OVLÁDANIA

Zámok ovládania vám umožňuje uzamknúť tlačidlá na dotykovej klávesnici, aby nemohlo dôjsť k náhodnému stlačeniu.

Aktivovanie zámku:

- Ťuknite na ikonu .

Na deaktivovanie zámku:

- Ťuknite na displej.
- Prejdite prstom nahor po zobrazenej správe.

### ĎALŠIE REŽIMY

Na volbu Sviatočného režimu a otvorenie Riadenia výkonu.

### PREFERENCIE

Na zmenu niekoľkých nastavení rúry.

### WI-FI

Na zmenu nastavení alebo konfiguráciu novej domácej siete.

### INFO

Na vypnutie Uložiť režim Demo, resetovanie spotrebíča a získanie ďalších informácií o výrobku.

# TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C) / ÚROVEŇ GRILOVANIA	TRVANIE (min)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče / Piškotové koláče		Áno	170	30 - 50	
		Áno	160	30 - 50	
		Áno	160	30 - 50	
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		Áno	160 - 200	30 - 85	
		Áno	160 - 200	35 - 90	
Sušienky / linecké cesto		Áno	150	20 - 40	
		Áno	140	30 - 50	
		Áno	140	30 - 50	
Malé torty / Mafin		Áno	135	40 - 60	
		Áno	170	20 - 40	
		Áno	150	30 - 50	
Odpaľované cesto		Áno	150	40 - 60	
		Áno	180 - 200	30 - 40	
		Áno	180 - 190	35 - 45	
Snehové pusinky		Áno	90	110 - 150	
		Áno	90	130 - 150	
		Áno	90	140 - 160 *	
Pizza / chlieb / focaccia		Áno	190 - 250	15 - 50	
		Áno	190 - 230	20 - 50	
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)		Áno	220 - 240	25 - 50 *	
		Áno	250	10 - 15	
		Áno	250	10 - 20	
Mrazená pizza		Áno	220 - 240	15 - 30	
		Áno	180 - 190	45 - 55	
		Áno	180 - 190	45 - 60	
Pikantré koláče (zeleninové, slané)		Áno	180 - 190	45 - 70 *	
		Áno	190 - 200	20 - 30	
		Áno	180 - 190	20 - 40	
Slané a sladké odpaľované cesto		Áno	180 - 190	20 - 40 *	
		Áno	180 - 190	20 - 40	
		Áno	180 - 190	20 - 40 *	

FUNKCIE

Konvenčné

Vlháňaný vzduch

Konvekčné pečenie

Gril

TurboGril

Maxi pečenie

Cook 4

Vlháňaný vzduch eko

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C) / ÚROVEŇ GRILOVANIA	TRVANIE (min)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Lasagne / Nákypy / Zapečené cestoviny / Cannelloni		Áno	190 – 200	45 – 65	3
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	3
Bravčové pečené s kožou 2 kg		–	170	110 – 150	2
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	3
Morka / hus 3 kg		Áno	190 – 200	80 – 130	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 / kebabы / rebierka / hamburgery		–	2 – 3 (stredná – vysoká)	15 – 30 **	5  4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		–	2 (stredná)	55 – 70 ***	2  1
Jahňacie stehno / Koleno		–	2 (stredná)	60 – 90 ***	3
Pečené zemiaky		–	2 (stredná)	35 – 55 ***	3
Gratinovaná zelenina		–	3 (vysoká)	10 – 25	3
Sušienky		Sušienky	Áno	135	5  4  3  1
Koláče z krehkého cesta		Koláče z krehkého cesta	Áno	170	5  4  3  1
Okrúhlá pizza		Okrúhlá pizza	Áno	210	5  4  2  1
Úplné jedlo: ovocná torta (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / mäso (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120 *	5  3  1
Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / kusky mäsa (úroveň 1)		Menu	Áno	190	40 – 120  5  4  2  1
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 *	4  1
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 100 *	4  1
Ryba so zeleninou		Áno	180	30 – 50 *	4  1
Plnené kusy mäsa		–	200	80 – 120 *	3
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)		–	200	50 – 100 *	3

\* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

\*\* V polovici pečenia jedlo obráťte.

\*\*\* Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

PRÍSLUŠENSTVO						
Rošt						
Pekáč alebo forma na tortu na rošte						
Nádoba na odkvapkovanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte						
Nádoba na odkvapkovanie/plech na pečenie						
Nádoba na odkvapkovanie s 500 ml vody						
Parná miska						

## PRÍPRAVA NA PARE

Recept	Predohrev	Teplota (°C)	Čas pečenia (Min.)	Úroveň a príslušenstvo
Čerstvá zelenina (vcelku)	-	100	30 – 80	2 1 12...2f
Čerstvá zelenina (kúsky)	-	100	15 – 40	2 1 12...2f
Mrazená zelenina	-	100	20 – 40	2 1 12...2f
Ryby vcelku	-	90	40 – 50	2 1 12...2f
Rybí filé	-	90	20 – 30	2 1 12...2f
Kuracie filé	-	100	15 – 50	2 1 12...2f
Vajcia	-	100	10 – 30	2 1 12...2f
Ovocie (vcelku)	-	100	15 – 45	2 1 12...2f
Ovocie (kúsky)	-	100	10 – 30	2 1 12...2f

### PRÍSLUŠENSTVO



Rošt



Pekáč alebo forma na tortu na roštate



Nádoba na odkvapkovanie / plech na pečenie alebo pekáč na roštate



Nádoba na odkvapkovanie/plech na pečenie



Nádoba na odkvapkovanie s 500 ml vody



Parná miska

## VHÁŇANÝ VZDUCH + PARA

Recept	Úroveň pary	Predohrev	Teplota (°C)	Čas pečenia (Min.)	Úroveň a príslušenstvo
Linecké cesto/ Sušienky	NÍZKY	-	140 – 150	35 – 55	3
	NÍZKY	-	140	30 – 50	4 1
	NÍZKY	-	140	40 – 60	5 3 1
Malá torta / Mafin	NÍZKY	-	160 – 170	30 – 40	3
	NÍZKY	-	150	30 – 50	4 1
	NÍZKY	-	150	40 – 60	5 3 1
Kysnuté koláče	NÍZKY	-	170 – 180	40 – 60	2
Piškotový koláč	NÍZKY	-	160 – 170	30 – 40	2
Focaccia	NÍZKY	-	200 – 220	20 – 40	3
Bochník chleba	NÍZKY	-	170 – 180	70 – 100	3
Malý chlieb	NÍZKY	-	200 – 220	30 – 50	3
Bageta	NÍZKY	-	200 – 220	30 – 50	3
Pečené zemiaky	STRED	-	200 – 220	50 – 70	3
Telacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg	STRED	-	180 – 200	60 – 100	3
Telacie, hovädzie, bravčové (kúsky)	STRED	-	160 – 180	60 – 80	3
Krvavý rozbif 1 kg	STRED	-	200 – 220	40 – 50	3
Krvavý rozbif 2 kg	STRED	-	200	55 – 65	3
Jahňacie pečené	STRED	-	180 – 200	65 – 75	3
Dusené bravčové kolená	STRED	-	160 – 180	85 – 100	3
Kurča / perlička/ kačka 1 – 1,5 kg	STRED	-	200 – 220	50 – 70	3
Kurča / perlička/ kačka (kúsky)	STRED	-	200 – 220	55 – 65	3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)	STRED	-	180 – 200	25 – 40	3
Rybie filety	VYSOKÁ	-	180 – 200	15 – 30	3

### AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

Zoznam v tabuľkách: recepty, či je potrebné predhriatie, teplota (°C), úroveň grilovania, čas pečenia (minúty), príslušenstvo a úroveň odporúčaná na pečenie. 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. Na dosiahnutie najlepších výsledkov starostlivo dodržujte rady z tabuľky, pokiaľ ide o výber príslušenstva (dodaného), ktoré uložíte na rôzne úrovne.



# TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

	Recept	Navrhované množstvo	Obráťte po (času prípravy)	Úroveň a príslušenstvo
Duseň mäso so zeleninou / Zapekané cestoviny	Čerstvé lasagne	500 – 3 000 g	-	2 1
	Mrazené lasagne	500 – 3 000 g	-	2 1
	Ryža	Biela ryža	100 – 500 g	2 1
		Nelúpaná hnedá ryža	100 – 500 g	2 1
		Celozrnná ryža	100 – 500 g	2 1
Ryža a cereália	Semienka a cereália	Mrlík čílsky	100 – 300 g	2
		Proso	100 – 300 g	3
		Jačmeň	100 – 300 g	3
		Špalda	100 – 300 g	3
		Pečené hovädzie mäso	600 – 2 000 g	3
	Mäso	Hamburger	1,5 – 3 cm	3/5
		Bravčové	600 – 2 500 g	3
		Bravčové rebierka	500 – 2 000 g	2/3 5 1
		Vcelku	600 – 3 000 g	2
		Filé / prsíčka	1 – 5 cm	2/3 5
Mäso	Pečené kurča	Kebab	jeden rošt	1/2 2 1
		Údeniny a párky	1,5 – 4 cm	2/3 5
		Kuracie filé	1 – 5 cm	2
	Mäsité pokrmy	Morčacie filé	1 – 5 cm	2
PRÍSLUŠENSTVO	Rošt	Pekáč alebo forma na tortu na rošte	Nádoba na odkvapkovanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkovanie/plech na pečenie
				Nádoba na odkvapkovanie s 500 ml vody

PRÍSLUŠENSTVO



Rošt



Pekáč alebo forma na tortu na rošte



Nádoba na odkvapkovanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte



Nádoba na odkvapkovanie/plech na pečenie



Nádoba na odkvapkovanie s 500 ml vody

	Recept	Navrhované množstvo	Obráťte po (z času prípravy)	Úroveň a príslušenstvo
Ryby a morské plody	Pečené filé a steaky	Rybrie filé/plátky 0,5 – 2,5 cm	–	5
		Filé mrazené 0,5 – 2,5 cm	–	4
	Filé a steaky varené v pare	Rybrie filé/plátky 0,5 – 2,5 cm	–	3
		Filé mrazené 0,5 – 2,5 cm	–	2
	Grilované morské plody	Mušle svätého Jakuba jeden plech	–	4
		Mušle jeden plech	–	4
		Krevety jeden plech	–	4
		Garnáty jeden plech	–	3
	Morské plody varené v pare	Gratinované hrebenatky jeden plech	–	2
		Mušle jeden plech	–	1
Zelenina	Opekaná zelenina	Krevety jeden plech	–	2
		Garnáty jeden plech	–	1
		Kalamár 100 – 500 g	–	2
		Chobotnica 500 – 2 000 g	–	1
	Gratinovaná zelenina	Zemiaky 500 – 1 500 g	–	3
		Plnená zelenina 100 – 500 g	–	3
		Iná zelenina 500 – 1 500 g	–	3
		Zemiaky jeden plech	–	3
		Paradajky jeden plech	–	3
	Zelenina varená v pare	Paprika jeden plech	–	3
	Celé zemiaky 50 – 500 g *	Brokolica jeden plech	–	3
	Zemiaky malé / kúsky 100 – 300 g *	Karfiol jeden plech	–	3
	Hrášok 200 – 2 500 g	Iné jeden plech	–	3
	Brokolica 200 – 3 000 g	Celé zemiaky 2	–	1
	Karfiol 200 – 3 000 g	Zemiaky malé / kúsky 2	–	1
	Mrazená zelenina na pare	Hrášok 200 – 3 000 g	–	2

	Recept	Navrhované množstvo	Obráťte po (z času prípravy)	Úroveň a príslušenstvo
Koláče a zákusky	Koláč z piškotového cesta vo forme	500 – 1 200 g	-	
	Sušienky	200 – 600 g	-	
	Croissenty	jeden plech	-	
	Odpáľované cesto	jeden plech	-	
	Koláč z krehkého cesta vo forme	400 – 1 600 g	-	
	Závin	400 – 1 600 g	-	
Slané koláče	Koláč plnený ovocím	500 – 2 000 g	-	
	-	800 – 1 200 g	-	
Chlieb	Rožky 	60 – 150 g každý	-	
	Sendvič vo forme 	400 – 600 g každý	-	
	Veľký chlieb 	700 – 2 000 g	-	
	Bagety 	200 – 300 g každá	-	
Pizza	Tenká	okrúhla – plech	-	
	Hrubá	okrúhla – plech	-	
Ovocie na pare 	Mrazené	1 – 4 vrstvy	-	   
	Vcelku	100 – 500 g	-	 
Kúsoky	Vcelku	-	-	 
	Kúsoky	-	-	 

PRÍSLUŠENSTVO



Rošt



Pekáč alebo forma na tortu na roštate



Nádoba na odkvapkovanie / plech na pečenie alebo pekáč na roštate



Nádoba na odkvapkovanie/plech na pečenie



Nádoba na odkvapkovanie s 500 ml vody



Parná miska

# ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.  
Nepoužívajte parné čističe.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch

spotrebiča.  
Používajte ochranné rukavice.  
Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

## VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Nepoužívajte korozívne alebo abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

## VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, najlepšie, ak je ešte teplá, a odstráňte zvyšky jedla alebo škvŕny spôsobené zvyškami jedla. V prípade, že sa pri pečení jedla

s vysokým obsahom vody vytvorila kondenzácia, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju utrite handričkou alebo špongiou.

- Vnútorné povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie Samočistenie.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

## PRÍSLUŠENSTVO

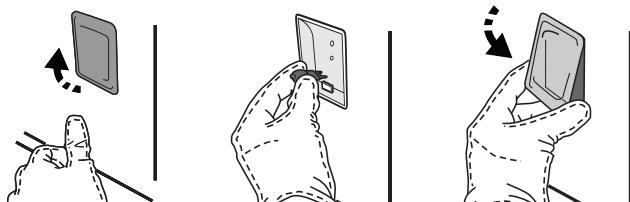
- Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

## VÝMENA ŽIAROVKY

- Odpojte rúru od elektrického napájania.
- Vyberte vodiace lišty.
- Odstráňte kryt žiarovky.
- Vymeňte žiarovku.
- Vráťte kryt svietidla na miesto a zatlačte ho, aby správne zapadol na miesto.
- Znovu nasadte vodiace lišty.
- Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

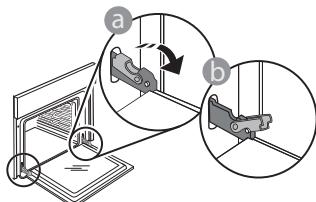
Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 20 – 40 W / 230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

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



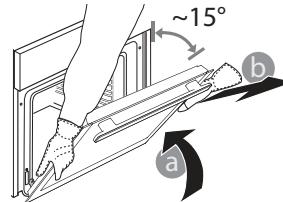
## YBVRATIE A NASADENIE DVIEROK

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



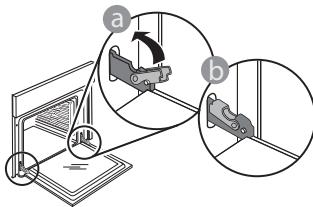
- Zavorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ľahá nahor, až kým sa

neuvolnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

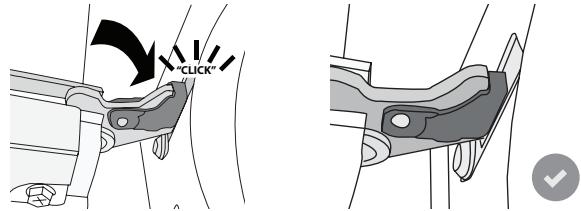


**Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.**

- Dvierka spusťte 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.



- Skúste dverka zatvoriť a skontrolujte, čisúzarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dverka mohli poškodiť.

## Často kladené otázky o Wi-Fi

Wi-Fi nie je k dispozícii v Rusku

### Ktoré Wi-Fi protokoly sú podporované?

Nainštalovaný Wi-Fi adaptér podporuje Wi-Fi b/g/n pre európske krajiny.

### Ktoré nastavenia v softvéri routera je potrebné konfigurovať?

Sú potrebné nasledovné nastavenia routera: pásmo 2,4 GHz, WiFi b/g/n, DHCP a NAT aktivované.

### Ktorá verzia WPS je podporovaná?

WPS 2.0 alebo vyššia. Pozrite si dokumentáciu routera.

### Sú nejaké rozdiely medzi používaním smartfónu (alebo tabletu) s operačným systémom Android alebo iOS?

Môžete používať operačný systém, ktorý chcete, rozdiel v tom nie je.

### Môžem namiesto routera používať mobilný 3G tethering?

Áno, ale cloulové služby sú určené pre trvalo pripojené zariadenia.

### Ako môžem skontrolovať, či moje domáce pripojenie na internet funguje a Wi-Fi je povolené?

Môžete vyhľadať svoju sieť na smart zariadení.

Predtým, než to skúsíte, vypnite iné dátové pripojenia..

### Ako môžem skontrolovať, či je spotrebič pripojený na moju domácu bezdrôtovú siet?

Otvorte si konfiguráciu routera (pozri návod k routeru) a skontrolujte, či je adresa MAC spotrebiča uvedená na stránke bezdrôtovo pripojených zariadení.

### Kde nájdem adresu MAC spotrebiča?

Stlačte , potom ľuknite na Wi-Fi alebo pozrite na spotrebič: Je na ňom nálepka, kde je uvedené SAID a MAC adresa. MAC adresu tvorí kombinácia číslic a písmen, ktorá sa začína „88:e7“.

### Ako môžem skontrolovať, či je bezdrôtová funkcia spotrebiča povolená?

Pomocou smart zariadenia a aplikácie 6<sup>th</sup> Sense Live skontrolujte, či je sieť spotrebiča viditeľná a pripojená ku clodu.

### Môže niečo zabráňovať tomu, aby sa signál dostal k spotrebiču?

Skontrolujte, či pripojené spotrebiče nezaberajú celú dostupnú šírku pásma.

Presvedčte sa, či vaše zariadenia s povolenou Wi-Fi neprekračujú maximálny počet, ktorý povoľuje router.

### Ako ďaleko by mal byť router od rúry?

Za normálnych okolností je Wi-Fi signál dostatočne silný na pokrytie niekoľkých miestností, ale veľmi to závisí od materiálu, z ktorého sú postavené steny. Silu signálu môžete skontrolovať tak, že položíte svoje smart zariadenie vedľa spotrebiča.

### Čo môžem urobiť, ak moje bezdrôtové pripojenie nedosahuje po spotrebiči?

Môžete použiť špeciálne zariadenia na rozšírenie pokrycia domácej Wi-Fi, ako sú prístupové body, Wi-Fi opakovače a power line adaptéry (nedodávajú sa so spotrebičom).

### Ako môžem zistiť názov a heslo mojej bezdrôtovej siete?

Pozrite si dokumentáciu routera. Na routeri je zvyčajne nálepka s informáciami, ktoré potrebujete, aby ste sa dostali na stránku nastavenia zariadenia pomocou pripojeného zariadenia.

### Čo môžem urobiť, ak môj router využíva Wi-Fi kanál zo susedstva?

Nastavte router tak, aby používal váš domáci Wi-Fi kanál.

### Čo môžem urobiť, ak sa na displeji zobrazí alebo rúra nemôže vytvoriť stabilné spojenie s domácom routrom?

Spotrebič sa mohol úspešne pripojiť k routeru, ale nemôže sa dostať k internetu. Aby sa spotrebič pripojil na internet, budete musieť skontrolovať nastavenie routera alebo poskytovateľa.

Nastavenia routera: NAT musí byť zapnuté, firewall a DHCP správne nakonfigurované. Podporované šifrovanie hesla: WEP, WPA, WPA2. Ak chcete skúsiť iný typ šifrovania, preštudujte si návod k routeru.

Nastavenia poskytovateľa: Ak váš poskytovateľ internetových služieb pevne stanovil počet adres MAC, ktoré sa môžu pripojiť na internet, možno nebudeš môcť pripojiť svoj

spotrebič ku clodu. Adresa MAC zariadenia je jeho jedinečný identifikátor. Spýtajte sa svojho poskytovateľa internetových služieb, ako možno na internet pripojiť iné zariadenia okrem počítačov.

#### Ako môžem skontrolovať, či sa dátá prenášajú?

Po nastavení siete vypnite napájanie, počkajte 20 sekúnd a zapnite rúru: Skontrolujte, či aplikácia zobrazuje stav používateľského rozhrania spotrebiča.

Pri niektorých nastaveniach trvá niekoľko sekúnd, kým sa zobrazia v aplikácii.

#### Ako môžem zmeniť svoj Whirlpool účet, ale nechat spotrebiče pripojené?

Môžete si vytvoriť nový účet, ale nezabudnite spotrebiče odstrániť zo starého účtu, až potom ich môžete presunúť na nový.

#### Vymenil som router, čo mám urobiť?

Buď si môžete nechať tie isté nastavenia (názov siete a heslo) alebo vymazať predchádzajúce nastavenia zo spotrebiča a znova nastavenie konfigurovať.

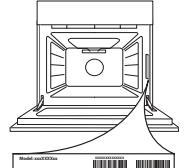
## RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napäťom a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa porucha odstránila.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno.	Porucha rúry.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uvedte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“. Stlačte  , tuknite na  a potom zvoľte „Factory Reset“ (nastavenie z výroby). Všetky uložené nastavenia budú vymazané.
V domácnosti sa vypne prúd.	Nastavenie výkonu je nesprávne.	Preverte, či vaša domáca siet má výkon viac ako 3 kW. Ak nie, znížte výkon rúry na 13 ampérov. Pre zmenu stlačte  , zvolte  Dalšie režimy a potom zvoľte Riadenie výkonu.
Rúra sa nezohriegva.	Je spustený demo režim.	Stlačte  , tuknite na  Info a na ukončenie potom zvoľte Uložiť režim Demo.
Na displeji sa zobrazí ikona  .	Wi-Fi router je vypnutý. Vlastnosti nastavenia routera sa zmenili. Bezdrôtové pripojenie nedosahuje po spotrebič. Rúra nemôže vytvoriť stabilné spojenie s domácou sieťou. Spojenie nie je podporované.	Overte, či je Wi-Fi router pripojený k internetu. Skontrolujte, či je signál Wi-Fi pri spotrebiči dobrý. Skúste restartovať router. Pozri odsek Často kladené otázky o Wi-Fi Ak sa vlastnosti vašej domácej bezdrôtovej siete zmenili, vykonajte spárovanie so sieťou: Stlačte  , tuknite na  Wi-Fi a zvoľte Pripojenie k sieti.
Spojenie nie je podporované.	Aktivovať diaľkové ovládanie vo vašej krajine nie je dovolené.	Pred kúpou si overte, či vaša krajina povoľuje diaľkové ovládanie elektronických spotrebičov.
Počas varenia zo zásuvky vychádza para.	V zásobníku je málo vody.	Pridajte pohár pitnej vody.



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Na našej webovej stránke [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- Pomocou QR kódu
- Prípadne **sa obráťte na nás popredajný servis** (Telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uvedte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.



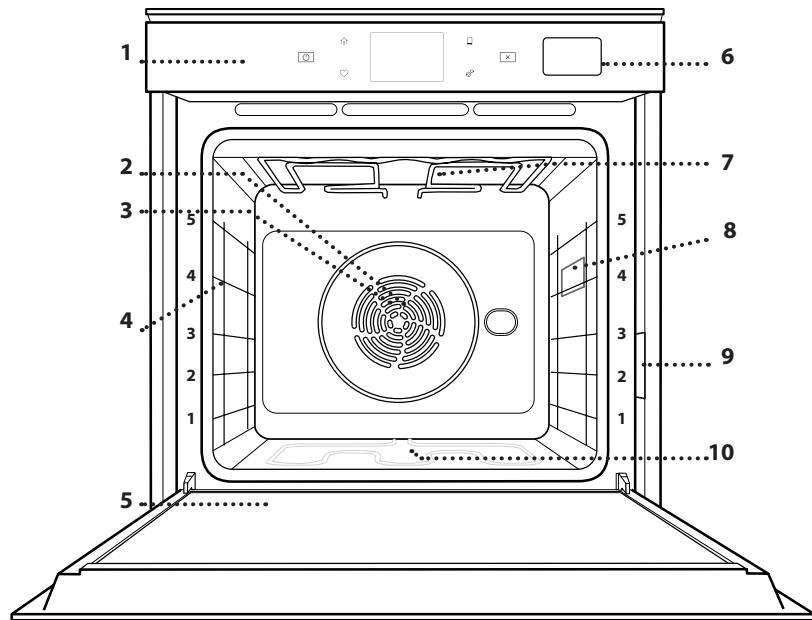

**HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELKE WHIRLPOOL**

Če želite celovitejšo pomoč, vas prosimo, da izdelek registrirate na spletni strani [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



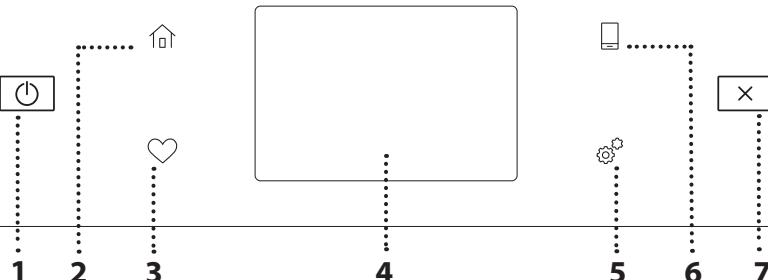
**Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.**

## 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. Predal za vodo
7. Zgornji grelnik/žar
8. Luč
9. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
10. Spodnji grelnik (ni viden)

## OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



### 1. ON / OFF

Za vklop in izklop pečice.

### 2. DOMOV

Tipka za hiter dostop do glavnega menija.

### 3. PRILJUBLJENO

Za dostop do seznama vaših priljubljenih funkcij.

### 4. ZASLON

### 5. ORODJA

Izbirate lahko med več možnostmi in spremenjate nastavitev pečice ter lastne nastavitev.

### 6. DALJINSKO UPRAVLJANJE

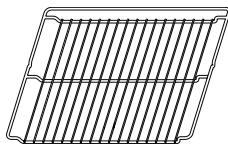
Če želite omogočiti uporabo aplikacije 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.

### 7. PREKLIČI

Če želite izklopiti katero koli funkcijo pečice, razen ure, kuhinjskega časovnika in zaklepa gumbov.

# PRIBOR

## REŠETKA



Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podpora za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toplovo.

## PARNI PEKAČ



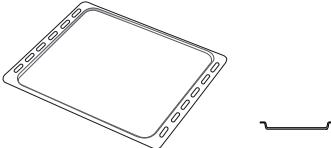
Parni pekač olajša kroženje pare, kar omogoči enakomernejšo pripravo hrane. Pladenj za prestrezanje namestite na vodila pod njega, da prestreže kuhalne sokove.

## PRESTREZNI PEKAČ



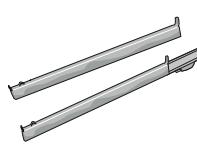
Lahko ga uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

## UNIVERZALNI PEKAČ



Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

## DRSNA VODILA.\*



Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

## 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.

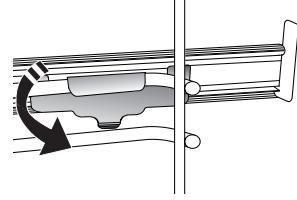
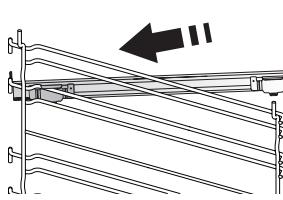
## ODSTRANJEVANJE IN PONOVO VSTAVLJANJE VODIL

- Če želite odstraniti vodila za pekače, dvignite vodila in spodnji del nežno povlecite iz vpetja: zdaj lahko odstranite vodila za pekače.
- Za vnovično namestitev vodil za pekače, vodila najprej vstavite nazaj v zgornji del vpetja. V pokončnem položaju jih pomaknite v notranjost aparata, nato jih ustrezno namestite v spodnji del vpetja.

## NAMEŠČANJE DRSNIH VODIL (ČE SO NA VOLJO)

Iz pečice umaknite vodila za pekače in z drsnimi vodili 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 enaki višini.



Opomba: drsna vodila lahko namestite na katero koli višino.

# FUNKCIJE PEČICE



## MANUAL FUNCTIONS (ROČNE FUNKCIJE)

- **FAST PREHEAT (HITRO PREDGRETJE)**

Za hitro predgretje pečice.

- **CONVENTIONAL (KLASIČNO)**

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

- **GRILL (ŽAR)**

Za pripravo zrezkov, ražnjičev in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali 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.

- **TURBO GRILL (TURBO 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.

- **FORCED AIR (TERMOVENTILAC.)**

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.

- **COOK 4 FUNCTIONS (FUNKCIJE COOK 4)**

Za pripravo različnih živil, ki zahtevajo enako temperaturo, na štirih višinah hkrati. Funkcijo lahko uporabite za peko piškotov, pit, okrogle pice (tudi zamrznjene) in za pripravo celotnega obroka. Za doseganje najboljših rezultatov upoštevajte preglednico za pripravo.

- **CONVECTION BAKE (KONVENCIJSKA PEKA )**

Za pripravo mesa in peko peciva z nadevom samo na eni višini.

- **STEAM (PARA)**

- » **PURE STEAM (ČISTA PARA)**

Za pripravo naravnih in zdravih jedi s paro, tako da se ohrani naravna hrnilna vrednost živila. Funkcija je še posebej primerna za pripravo zelenjave, rib in sadja ter za blanširanje. Če ni navedeno drugače, odstranite vso embalažo in zaščitno folijo, preden postavite hrano v pečico.

- » **FORCED AIR + STEAM (TERMOVENTILAC. + PARA)**

Z združevanjem lastnosti pare in termoventilacijske priprave vam ta funkcija omogoča, da vaše jedi od zunaj postanejo prijetno hrustljave in porjavele, sredica pa ostane mehka in sočna. Za doseganje najboljših rezultatov kuhanja vam priporočamo, da izberete VISOKO stopnjo pare za pripravo ribe, SREDNJO za meso in NIZKO za kruh in sladice.

- **POSEBNE FUNKCIJE**

- » **DEFROST (ODMRZOVANJE)**

Za hitrejše odmrzovanja hrane. Živila položite na srednjo višino. Živila pustite v embalaži, da se ne posušijo na zunanj strani.

- » **KEEP WARM (OHRANJANJE JEDI TOPLIH )**

Da pravkar pripravljena živila ostanejo vroča in hrustljiva.

- » **RISING (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.

- » **CONVENIENCE (HITRA PRIPRAVA)**

Za pripravo že pripravljenih jedi, shranjenih pri sobni temperaturi ali v hladilniku (piškoti, mešanice za torte, mafini, jedi iz testenin in krušni izdelki). Funkcija hitro in nežno pripravi vse jedi in se lahko uporabi tudi za pogrevanje že pripravljenih živil. Predgretje pečice ni potrebno. Upoštevajte navodila na embalaži.

- » **MAXI COOKING**

Za pečenje velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da meso med pečenjem obrnete, da se enakomerne zapeče. Priporočamo, da meso na vsake toliko časa polijete in tako preprečite izsušitev.

- » **ECO FORCED AIR (TERMOVENTILAC. 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 ECO, med pripravo hrane v pečici luč ne gori. Za dobro izkorisčanje funkcije ECO in varčevanje z energijo vrat pečice ne odpirajte pred koncem priprave hrane.

- **FROZEN BAKE (ZAMRZNJ. TESTO)**

Funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in način priprave za 5 različnih vrst pripravljenih zamrznjenih živil. Predgretje pečice ni potrebno.



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

Slednje omogočajo, da se vse vrste živil pripravijo povsem samodejno. Za najboljše rezultate z uporabo teh funkcij sledite navodilom v posameznih preglednicah za pripravo jedi.

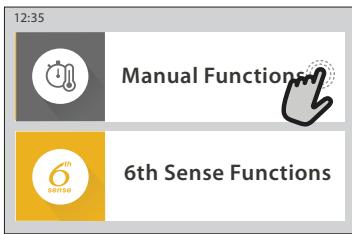
Predgretje pečice ni potrebno.

# UPORABA ZASLONA NA DOTIK



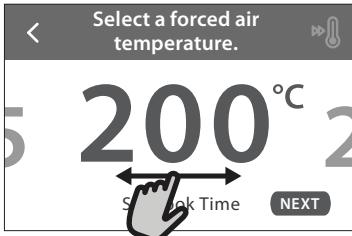
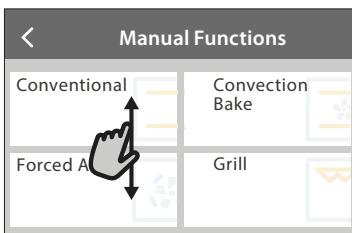
Za izbiro ali potrditev:

Za izbiro želene vrednosti ali postavke menija se dotaknite zaslona.

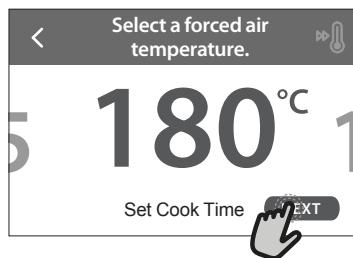


Za pomikanje po meniju ali seznamu:

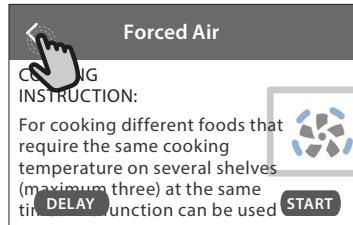
Za pomikanje med postavkami ali vrednostmi enostavno povlecite s prstom po zaslonu.



Za potrditev nastavitev ali premik na naslednji zaslon: dotaknite se „SET“ ali „NEXT“.



za vrnitev na prejšnji zaslon:  
Dotaknite se < .



## PRVA UPORABA

Ko aparat prvič vklopite, morate izdelek konfigurirati.

Nastavitev lahko naknadno spremenite s pritiskom na ☰ za dostop do menija „Tools“.

### 1. SELECT THE LANGUAGE (IZBIRAJTE JEZIK)

Ko napravo prvič vključite, morate nastaviti jezik in čas.

- Za pomikanje po seznamu razpoložljivih jezikov povlecite po zaslonu.
- Dotaknite se želenega jezika.

z dotikom < se boste vrnili na prejšnji zaslon.

### 2. SELECT SETTINGS MODE (IZBERITE NASTAVITVENI NAČIN)

Ko izberete jezik, vas bo zaslon pozval, da izberete med „STORE DEMO“ (uporabno za trgovce, samo za predstavitevne namene) ali nadaljujete tako, da se dotaknete „NEXT“.

### 3. SETTING UP WIFI (NAŠTAVITEV BREŽIČNEGA OMREŽJA WIFI)

Funkcija 6<sup>th</sup> Sense Live vam omogoča daljinsko upravljanje pečice z mobilne naprave. Če želite omogočiti daljinsko upravljanje aparata, morate najprej uspešno zaključiti postopek povezave. Ta postopek je potreben za registracijo aparata in njegovo povezavo z domačim omrežjem.

- Za vzpostavitev povezave se dotaknite „SETUP NOW“.

V nasprotnem primeru, če želite izdelek povezati kasneje, se dotaknite „SKIP“.

### KAKO NASTAVITI POVEZAVO

Za uporabo te funkcije boste potrebovali:

Pametni telefon ali tablični računalnik in brezžični usmerjevalnik, povezan z internetom. Prosimo, uporabite svojo pametno napravo, da preverite, ali je signal vašega domačega brezžičnega omrežja blizu aparata dovolj močan.

Minimalne zahteve.

Pametna naprava: Android z ločljivostjo zaslona 1280x720 (ali višjo) ali iOS.

V trgovini z aplikacijami preverite združljivost aplikacije z različicami Android ali iOS.

Brezžični usmerjevalnik: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Prenesite aplikacijo 6<sup>th</sup> Sense Live

Prvi korak pri povezovanju vašega aparata je prenos aplikacije na vašo mobilno napravo. Aplikacija 6<sup>th</sup> Sense Live vas bo vodila skozi vse korake, navedene v nadaljevanju. Aplikacijo 6<sup>th</sup> Sense Live lahko prenesete iz trgovine App ali trgovine Google Play.

## 2. Ustvarite račun

Če tega še niste storili, boste morali ustvariti račun. To vam bo omogočilo, da svoj aparat povežete z omrežjem in ga tudi daljinsko nadzorujete in upravljate.

### 3. Registrirajte svoj aparat

Za registracijo aparata sledite navodilom v aplikaciji. Za dokončanje postopka registracije boste potrebovali identifikacijsko številko pametne naprave (SAID). Njeno edinstveno kodo lahko najdete na identifikacijski tablici, ki je nameščena na izdelku.

### 4. Povežite se z domačim brezžičnim omrežjem

Sledite postopku nastavitev skeniranja za povezovanje. Aplikacija vas bo vodila skozi proces povezovanja vašega aparata z brezžičnim omrežjem v vašem domu. Če vaš usmerjevalnik podpira WPS 2.0 (ali višjo), izberite „MANUALLY“ in se nato dotaknite „WPS Setup“. Za vzpostavitev povezave med dvema izdelkoma pritisnite tipko WPS na brezžičnem usmerjevalniku.

Če je treba, lahko izdelek povežete tudi ročno z uporabo „Search for a network“.

Koda SAID se uporablja za sinhronizacijo pametne naprave z vašim aparatom.

Naslov MAC je prikazan za modul WiFi.

Postopek povezave boste morali ponovno izvesti samo v primeru, da spremenite nastavitev usmerjevalnika (npr. omrežno ime ali geslo ali ponudnika podatkov).

## . NASTAVITEV ČASA IN DATUMA

S povezovanjem pečice z domačim omrežjem bosta čas in datum nastavljeni samodejno. V nasprotnem primeru ju boste morali nastaviti ročno

- Če želite nastaviti čas, se dotaknite ustreznih številk.
  - Za potrditev se dotaknite „SET“.
- Ko nastavite čas, boste morali nastaviti datum
- Če želite nastaviti datum, se dotaknite ustreznih številk.
  - Za potrditev se dotaknite „SET“.

## 4. NASTAVITE PORABO ELEKTRIČNE ENERGIJE

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

- Za izbiro moči se dotaknite vrednosti na desni.
- Za dokončanje začetne nastavitev se dotaknite „OKAY“.

## 5. 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 pečico odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor. Pustite delovati pečico pri 200 °C približno eno uro.

Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

# VSAKODNEVNA UPORABA

## 1. IZBIRA FUNKCIJE

- Za vklop pečice pritisnite  ali se kjerkoli dotaknite zaslona.
- Zaslon vam omogoča izbiro med funkcijami Ročno in 6<sup>th</sup> Sense.
- Dotaknite se želene glavne funkcije za dostop do ustreznega menija.
  - Za pregled seznama se pomaknite navzgor ali navzdol.
  - Želeno funkcijo izberite tako, da se je dotaknete.

## 2. SET MANUAL FUNCTIONS (NASTAVITEV ROČNIH FUNKCIJ)

Ko ste izbrali želeno funkcijo, jo lahko spremenite v nastavitevah. Na zaslonu se bodo prikazale nastavitev, ki jih lahko spremenite.

### TEMPERATURA/STOPNJA ŽARA

- Pomikajte se po predlaganih vrednostih in izberite tisto, ki jo potrebujete.

Če funkcija to omogoča, lahko z dotikom  vklopite predgretje.

### DURATION (TRAJANJE)

Če želite celoten postopek kuhanja opraviti ročno, časa priprave ni treba nastaviti. V časovnem načinu

priprava v pečici traja toliko časa, kolikor ste nastavili. Ob koncu časa priprave se priprava samodejno ustavi.

- Če želite nastaviti trajanje, se dotaknite „Set Cook Time“.
- Če želite nastaviti zahtevani čas priprave, se dotaknite ustreznih številk.
- Za potrditev se dotaknite „NEXT“.

Če želite preklicati nastavljeni trajanje med pripravo in ročno upravljanji konec priprave, se dotaknite vrednosti trajanja in nato izberite „STOP“.

## 3. NASTAVITEV FUNKCIJ 6<sup>th</sup> SENSE

Funkcije 6<sup>th</sup> Sense omogočajo pripravo raznovrstnih jedi, ki lahko izberete med tistimi, prikazanimi na seznamu. Večino nastavitev priprave izbere samodejno aparat in tako zagotovi doseganje najboljših rezultatov.

- Izberite recept s seznama.

Funkcije so prikazane po kategorijah živil v meniju „6<sup>th</sup> SENSE FOOD“ (glejte ustrezone preglednice) in po značilnostih recepta v meniju „LIFESTYLE“.

- Ko izberete funkcijo, enostavno označite lastnost živila (količino, težo itd.), ki jo želite pripraviti, da dosežete popoln rezultat.

## 4. SET START / END TIME DELAY (NASTAVITEV ČASOVNEGA ZAMIKA VKLOPA/IZKLOPA)

Pred vklopom funkcije lahko za pripravo nastavite časovni zamik: Funkcija se bo vklopila ali izklopila ob vnaprej izbranem času.

- Za nastavitev želenega začetnega in končnega časa se dotaknite „DELAY“.
- Ko nastavite želeni časovni zamik, se dotaknite „START DELAY“, da se začne odštevanje časovnega zamika.
- Vstavite hrano v pečico in zaprite vrata: Funkcija se bo vklopila samodejno po izteku nastavljenega časovnega zamika.

Programiranje zamika začetka priprave bo onemogočilo 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.

- Če želite funkcijo vklopiti takoj in preklicati nastavljeni časovni zamik, se dotaknite  .

## 5. START THE FUNCTION (VKLOP FUNKCIJE)

- Po konfiguraciji nastavitev se za vklop funkcije dotaknite „START“.

Če je pečica vroča in funkcija zahteva določeno najvišjo temperaturo, se bo na zaslonu prikazalo sporočilo. Vrednosti, ki so bile nastavljene, lahko med pripravo kadarkoli spremenite tako, da se dotaknete vrednosti, ki jo želite spremeniti.

- Za izklop vklopljene funkcije lahko kadarkoli pritisnete  .

## 6. PREHEATING (PREDGRETJE)

Če je bilo predhodno vklopljeno, se ob vklopu funkcije na zaslonu prikaže stanje faze predgretja. Ko je ta faza zaključena, se zasliši zvočni signal, na zaslonu pa se prikaže, da je pečica dosegla nastavljeno temperaturo.

- Odprite vrata.
- Živila položite v pečico.
- Zaprite vrata in se dotaknite „DONE“ za začetek priprave.

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.

## 7. PAUSING COOKING (ZAČASNA ZAUSTAVITEV PRIPRAVE)

Nekatere funkcije 6<sup>th</sup> Sense bodo med pripravo zahtevale obračanje živil. Oglasil se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti.

- Odprite vrata.
- Izvedite dejanje, h kateremu vas pozove aparat.
- Zaprite vrata in se za nadaljevanje priprave dotaknite „DONE“.

Pred koncem priprave vas lahko pečica na enak način opozori, da preverite živila.

Oglasil se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti.

- Preverite živila.
- Zaprite vrata in se za nadaljevanje priprave dotaknite „DONE“.

## 8. END OF COOKING (KONEC PRIPRAVE HRANE)

Zasliši se zvočni signal in na prikazovalniku se prikaže sporočilo, da je priprava končana. Ko je priprava končana, lahko z nekaterimi funkcijami vaše jedi dodatno zapečete, podaljšate čas priprave ali funkcijo shranite kot priljubljeno.

- Če želite shraniti kot priljubljeno, se dotaknite  .
- Za vklop petminutnega cikla za porjavitev jedi izberite „Extra Browning“.
- Če želite shraniti podaljšani čas priprave, se dotaknite  .

## 9. FAVORITES (PRILJUBLJENO)

Funkcija Priljubljeno shrani nastavitev pečice za vaše najljubše recepte.

Pečica samodejno prepozna najpogosteje uporabljenе funkcije. Po določenem številu uporab boste pozvani, da funkcijo dodate med svoje priljubljene.

### SHRANJEVANJE FUNKCIJE

Ko se funkcija konča, se dotaknite  , da jo shranite kot priljubljeno. To vam bo omogočilo, da jo v prihodnosti hitro uporabite, obenem pa ohranite enake nastavitev. Zaslon vam omogoča, da funkcijo shranite tako, da označite do 4 priljubljene čase obrokov, ki vključujejo zajtrk, kosilo, prigrizek in večerjo.

- Dotaknite se ikon in izberite najmanj eno.
- Če želite funkcijo shraniti, se dotaknite „SAVE AS FAVORITE“.

### KO JE FUNKCIJA SHRANJIENA

Če si želite ogledati priljubljeni meni, pritisnite  : funkcije bodo razdeljene glede na različne čase obroka in ponujeno vam bo nekaj predlogov.

- Za ogled ustreznih seznamov se dotaknite ikone obrokov
- Pomikajte se po ponujenem seznamu.
- Dotaknite se želenega recepta ali funkcije.
- Za začetek priprave se dotaknite „START“.

### SPREMINJANJE NASTAVITEV

Na zaslonu za priljubljene lahko dodate sliko ali priljubljeno funkcijo poimenujete in jo prilagodite z lastnimi nastavitevami.

- Izberite funkcijo, ki jo želite spremeniti.
- Dotaknite se „EDIT“.
- Izberite lastnost, ki jo želite spremeniti.
- Dotaknite se „NEXT“: na zaslonu bodo prikazane nove lastnosti.
- Za potrditev vaših sprememb se dotaknite „SAVE“.

V priljubljenem zaslonu lahko tudi izbrišete funkcije, ki ste jih shranili:

- Dotaknite se  na funkciji.
- Dotaknite se „REMOVE IT“.

Prav tako lahko prilagodite čas za prikaz različnih obrokov:

- Pritisnite  .
- Izberite  „Preferences“.

- Izberite „Times and Dates“.
- Dotaknite se „Your Meal Times“.
- Pomaknite se po seznamu in se dotaknite ustreznega časa.
- Dotaknite se ustreznega obroka, da ga spremenite. Časovnemu intervalu lahko dodelite samo obrok.

## 10. TOOLS (ORODJA)

Če želite odpreti meni „Tools“, lahko v vsakem trenutku pritisnete . V tem meniju lahko izbirate med številnimi možnostmi in tudi spremeni nastavitve ali možnosti za svoj izdelek ali zaslona.

### REMOTE ENABLE (daljinsko omogočanje)

Če želite omogočiti uporabo aplikacije 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.

### KITCHEN TIMER (KUHINJSKI ČASOVNIK)

Ta funkcija se lahko vklopi bodisi ob uporabi funkcije priprave ali sama za sledenje času priprave. Ko se zažene, bo časovnik še naprej neodvisno odšteval, ne da bi posegal v samo funkcijo. Ko je časovnik vklopljen, lahko tudi izberete in vklopite funkcijo.

Časovnik bo še naprej odšteval v zgornjem desnem kotu zaslona.

Če želite poiskati ali spremeniti kuhinjski časovnik:

- Pritisnite .
- Dotaknite se .

Ko se nastavljen čas izteče, se zasliši zvočni signal, ustrezen opozorilo se prikaže tudi na prikazovalniku.

- Če želite časovnik preklicati ali nastavite novo trajanje časovnika, se dotaknite „DISMISS“.
- Če želite časovnik ponovno nastaviti, se dotaknite „SET NEW TIMER“.

### LIGHT (LUČ)

Za vklop ali izklop luči pečice.

### SELF-CLEAN (SAMODEJNO ČIŠČENJE)

- Vklopite funkcijo „Self-Clean“ za optimalno čiščenje notranjih površin.

priporočamo, da med čiščenjem ne odpirate vrat pečice, s čimer preprečite uhajanje vodne pare. Izguba vodne pare bi lahko negativno vplivala na rezultat čiščenja.

- Pred vklopom funkcije iz pečice odstranite vse pripomočke.
- Ko je pečica hladna, na dno pečice vlijte 200 ml pitne vode.
- Za vklop funkcije čiščenja se dotaknite „START“.

Ko ste izbrali cikel, lahko za vklop samodejnega čiščenja nastavite časovni zamik. Za nastavitev končnega časa se dotaknite „DELAY“, kot je navedeno v ustreznem razdelku.

### DRAIN (IZČRPavanje)

Funkcija izčrpavanja omogoča izčrpavanje vode, da preprečite njeno zastajanje v rezervoarju. Za optimalno uporabo aparata priporočamo, da po vsaki uporabi pečice s parnim ciklom izvršite izčrpavanje.



Ko izberete funkcijo „izčrpavanje“, sledite navedenim korakom: odprite vrata in pod odtočno šobo, ki se nahaja v spodnjem desnem delu plošče, postavite veliko posodo. Ko začnete z izčrpavanjem, posodo držite v tem položaju, dokler postopka ne zaključite. Postopek popolnega izčrpavanja traja približno tri minute.

Po potrebi lahko postopek izčrpavanja začasno prekinete s pritiskom na gumb „PAVZA“ na zaslolu (na primer, če bi se posoda sredi postopka izčrpavanja že napolnila z vodo).

Posoda mora imeti prostornino najmanj 2 litra.

Opomba: da se zagotovi, da je voda hladna, tega ni treba storiti prej kot 4 ure po zadnjem ciklu (ali od zadnjega polnjenja izdelka). V tem času bo na zaslolu prikazan naslednji napis „VROČA VODA: POČAKAJTE, DA SE TEMPERATURA ZNIŽA“.

Pomembno: če posode ne praznите redno, vas se nekaj dni po zadnjem polnjenju aparat opozori na to s sporočilom <POTR. JE CIKEL IZČRPAVANJA>; te zahteve ni mogoče prezreti – normalna uporaba izdelka bo spet mogoča šele po izčrpavanju.

### DESCALe (ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA)

Ta posebna funkcija se vklopi v rednih časovnih intervalih in vam omogoča, da ohranite posodo in parni tokokrog v najboljšem stanju.

Na zaslolu se prikaže sporočilo POTREBEN JE CIKEL ZA ODSTRANJEVANJE VOD. KAMNA, ki vas opomni na redno izvajanje tega postopka.

Zahteva za odstranjevanje vodnega kamna se sproži, ko preteče določeno število parnih ciklov ali ur delovanja parnega grelnika od zadnjega cikla odstranjevanja vodnega kamna (glejte spodnjo tabelo).

Prikaže se sporočilo „ODSTRANJEVANJE VOD. KAMNA“	KAJ STORITI
15 parnih ciklov	Vodni kamen je priporočljivo odstraniti
22 ur trajanja parnih ciklov	
20 parnih ciklov	Parnega cikla ni mogoče vklopiti, dokler se ne izvrši cikel odstranjevanja vodnega kamna
30 ur trajanja parnih ciklov	

Postopek odstranjevanja vodnega kamna lahko vklopite tudi po želji, če želite opraviti temeljito čiščenje posode in notranjega parnega tokokroga.

Povprečno trajanje celotne funkcije je približno 180 minut. Ko vklopite funkcijo, sledite korakom, navedenim na zaslolu.

Opomba: Funkcijo lahko začasno ustavite. Če jo prekličete, pa morate celoten cikel odstranjevanja vodnega kamna ponoviti.

#### » IZČRPavanje (do 3 min.)

Ko se na zaslolu prikaže sporočilo <POLOŽITE POSODO POD ODTOK VODE>, nadaljujte postopek izčrpavanja, kot je opisano v odstavku Izčrpavanje.

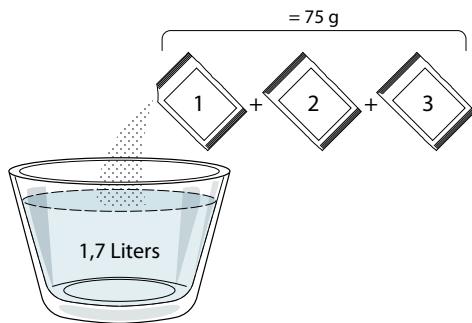
**Če v rezervoarju ni vode, bo naprava samodejno preskočila na korak 1 od 8.**

Opomba: da se zagotovi, da je voda hladna, tega ni treba storiti prej kot 4 ure po zadnjem ciklu (ali od zadnjega polnjenja izdelka). V tem času bo na zaslonu prikazan naslednji napis „VROČA VODA: POČAKAJTE, DA SE TEMPERATURA ZNIŽA“.

Posoda mora imeti prostornino najmanj 2 litra.

#### » **KORAK 1 OD 8: ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA (~120 MIN.)**

Ko se na zaslonu pojavi poziv za pripravo raztopine za odstranjevanje vodnega kamna, stresite 3 vrečke (75 g) namenskega odstranjevalca vodnega kamna za pečice WPRO\* v 1,7 litra pitne vode pri sobni temperaturi.



Ko raztopino za odstranjevanje vodnega kamna vlijete v predal, začnite glavni postopek odstranjevanja vodnega kamna s pritiskom na **START**.

**Med posameznimi koraki odstranjevanja vodnega kamna vaša prisotnost ob aparatu ni potrebna. Po vsakem končanem koraku se oglesi zvočni signal, na zaslonu pa se prikažejo navodila za prehod na naslednji korak.**

#### » **KORAK 2 OD 8: IZČRPAVANJE (do 3 min.)**

Ko se na zaslonu prikaže sporočilo <POLOŽITE POSODO POD ODTOK VODE>, nadaljujte postopek izčrpavanja, kot je opisano v odstavku Izčrpavanje.

#### » **KORAK 3 OD 8: IZPIRANJE (~20 min.)**

Za čiščenje rezervoarja in parnega tokokroga morate izvesti cikel izpiranja.

Ko se na zaslonu prikaže <NAPOLNITE REZERVOAR>, vlijte v predel toliko pitne vode, da zaslon prikaže <REZERVOAR NAPOLNJEN>, nato pa začnite prvo izpiranje s pritiskom na **START**.

#### **KORAK 4 OD 8: IZČRPAVANJE (do 3 min.)**

#### » **KORAK 5 OD 8: IZPIRANJE (~20 min.)**

#### » **KORAK 6 OD 8: IZČRPAVANJE (do 3 min.)**

#### » **KORAK 7 OD 8: IZPIRANJE (~20 min.)**

#### » **KORAK 8 OD 8: IZČRPAVANJE (do 3 min.)**

Za zaključek odstranjevanja vodnega kamna po zadnjem izčrpavanju pritisnite **CLOSE**.

Ko je postopek odstranjevanja vodnega kamna končan, lahko uporabljate vse parne funkcije.

\* WPRO odstranjevalec vodnega kamna je priporočen strokovni izdelek za vzdrževanje najboljše učinkovitosti vaše funkcije pare v pečici. Prosimo, upoštevajte navodila za

uporabo na embalaži. Za naročila in informacije se obrnite na servisno službo ali [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

Whirlpool ne odgovarja za morebitno škodo, ki bi jo povzročila uporaba drugih čistilnih sredstev, ki so na voljo na trgu.

#### **MUTE (IZKLOP ZVOKA)**

Če želite izklopiti ali vklopiti vse zvoke in opozorila, se dotaknite ikone.

#### **CONTROL LOCK (ZAKLEPANJE TIPK)**

„Zaklepanje tipk“ vam omogoča, da zaklenete upravljalne tipke na sledilni ploščici, tako da jih ne morete naključno pritisniti.

Za vklop zaklepa:

- Dotaknite se ikone .

Za izklop zaklepa:

- Dotaknite se zaslona.
- Povlecite navzgor na prikazano sporočilo.

#### **MORE MODES (VEČ NAČINOV)**

Za izbiro načina Sabat in dostop do upravljanja porabe.

#### **PREFERENCES (LASTNE NASTAVITVE)**

Za spremicanje različnih nastavitev pečice.

#### **WI-FI (Domače brezžično omrežje WiFi)**

Za spremicanje nastavitev ali konfiguracijo novega domačega omrežja.

#### **INFO (INFORMACIJE)**

Za izklop „Store Demo Mode“, ponastavitev izdelka in pridobitev dodatnih informacij o izdelku.

## PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)/ STOPNJA ŽARA	TRAJANJE (Min.)	REŠETKA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo / biskvitne torte		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
Nadevano pecivo (skutina torta, jabolčni zavitek, jabolčna pita)		Da	160 - 200	30 - 85	
		Da	160 - 200	35 - 90	
		Da	150	20 - 40	
Piškoti/masleni piškoti		Da	140	30 - 50	
		Da	140	30 - 50	
		Da	135	40 - 60	
Kolački/Mafini		Da	170	20 - 40	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	40 - 60	
Princeske		Da	180 - 200	30 - 40	
		Da	180 - 190	35 - 45	
		Da	180 - 190	35 - 45 *	
Meringues (Beljakovi poljubčki)		Da	90	110 - 150	
		Da	90	130 - 150	
		Da	90	140 - 160 *	
Pica / kruh / fokača		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 230	20 - 50	
		Da	220 - 240	25 - 50 *	
Zamrznjena pica		Da	250	10 - 15	
		Da	250	10 - 20	
		Da	220 - 240	15 - 30	
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180 - 190	45 - 55	
		Da	180 - 190	45 - 60	
		Da	180 - 190	45 - 70 *	
Maslene paštetke/krekerji iz listnatega testa		Da	190 - 200	20 - 30	
		Da	180 - 190	20 - 40	
		Da	180 - 190	20 - 40 *	

FUNKCIJE

Conventional  
(Klasično)

Thermoventilacija

Konvekcijska  
peka

Grill (Žar)

TurboGrill

MaxiCooking

Cook 4

Eco Forced air  
(Termo. Eco)

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)/ STOPNJA ŽARA	TRAJANJE (Min.)	REŠETKA IN PRIBOR
Lazanja / narastki / pečene testenine / kaneloni		Da	190 - 200	45 - 65	
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	
Svinjska pečenka s hrustljavo kožo 2 kg		—	170	110 - 150	
Piščanec/kunec/raca 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Puran/gos 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	
Pečena riba/v lastnem soku (fileji, cela)		Da	180 - 200	40 - 60	
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180 - 200	50 - 60	
Toast		—	3 (visoka)	3 - 6	
Ribji fileji / zrezki		—	2 (srednja)	20 - 30 **	
Klobase/ražnjiči/rebrca/hamburgerji		—	2-3 (srednja-visoka)	15 - 30 **	
Pečen piščanec 1-1,3 kg		—	2 (srednja)	55 - 70 ***	
Jagnječe stegno/krača		—	2 (srednja)	60 - 90 ***	
Pečen krompir		—	2 (srednja)	35 - 55 ***	
Gratinirana zelenjava		—	3 (visoka)	10 - 25	
Cookies (Piškoti)		Cookies (Piškoti)	Da	135	
Tarts (Pite)		Tarts (Pite)	Da	170	
Okroglia pica	Round Pizza (Okroglia pica)	Da	210	40 - 60	
Celoten obrok: sadni kolač (5. višina)/lazanja (3. višina)/meso (1. višina)		Da	190	40 - 120 *	
Celoten obrok: sadna pita (5. višina)/pečena zelenjava (4. višina)/lazanja(2. višina)/kosi mesa (1. višina)		Menu	Da	190	
Lazanja in meso		Da	200	50 - 100 *	
Meso in krompir		Da	200	45 - 100 *	
Ribe in zelenjava		Da	180	30 - 50 *	
Polnjena pečenka		—	200	80 - 120 *	
Kosi mesa (zajec, piščanec, jagnjetina)		—	200	50 - 100 *	

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

\*\* Obrnite hrano po polovici časa priprave.

\*\*\* Po potrebi hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

PRIBOR

Rešetka

Originalni pekač ali model za pecivo na rešetki

Prestrezni/originalni/univerzalni pekač na rešetki

Prestrezni pekač/univerzalni pekač

Prestrezni pekač s 500 ml vode

Parni pekač

## PURE STEAM (ČISTA PARA)

Recept	Predgrevanje	Temperatura (°C)	Čas priprave (min)	Višina in pribor
Sveža zelenjava (cela)	-	100	30 - 80	2 1 
Sveža zelenjava (kosi)	-	100	15 - 40	2 1 
Zamrznjena zelenjava	-	100	20 - 40	2 1 
Cela riba	-	90	40 - 50	2 1 
Ribji fileji	-	90	20 - 30	2 1 
Piščančji fileji	-	100	15 - 50	2 1 
Jajca	-	100	10 - 30	2 1 
Sadje (celo)	-	100	15 - 45	2 1 
Sadje (kosi)	-	100	10 - 30	2 1 

PRIBOR



Rešetka



Originalni pekač ali model za pecivo na rešetki



Prestrezni/originalni/univerzalni pekač na rešetki



Prestrezni pekač/univerzalni pekač



Prestrezni pekač s 500 ml vode



Parni pekač

## FORCED AIR + STEAM (TERMOVENTILAC. + PARA)

Recept	Stopnja pare	Predgrevanje	Temperatura (°C)	Čas priprave (min)	Višina in pribor
Masleni piškoti/piškoti	NIZKA	-	140 - 150	35 - 55	3
	NIZKA	-	140	30 - 50	4 1
	NIZKA	-	140	40 - 60	5 3 1
Kolački/mafini	NIZKA	-	160 - 170	30 - 40	3
	NIZKA	-	150	30 - 50	4 1
	NIZKA	-	150	40 - 60	5 3 1
Kvašeno pecivo	NIZKA	-	170 - 180	40 - 60	2
Biskvitne torte	NIZKA	-	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	NIZKA	-	200 - 220	20 - 40	3
Štruca kruha	NIZKA	-	170 - 180	70 - 100	3
Majhen kruh	NIZKA	-	200 - 220	30 - 50	3
Bageta	NIZKA	-	200 - 220	30 - 50	3
Pečen krompir	SREDNJA	-	200 - 220	50 - 70	3
Jagnjetina/govedina/svinjina 1 kg	SREDNJA	-	180 - 200	60 - 100	3
Jagnjetina/govedina/svinjina (kosi)	SREDNJA	-	160 - 180	60-80	3
Goveja pečenka, malo pečena 1 kg	SREDNJA	-	200 - 220	40 - 50	3
Goveja pečenka, malo pečena 2 kg	SREDNJA	-	200	55 - 65	3
Jagnječe stegno	SREDNJA	-	180 - 200	65 - 75	3
Dušena svinjska krača	SREDNJA	-	160 - 180	85 - 100	3
Piščanec/pegatka/raca 1-1,5 kg	SREDNJA	-	200 - 220	50 - 70	3
Piščanec/pegatka/raca (kosi)	SREDNJA	-	200 - 220	55 - 65	3
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)	SREDNJA	-	180 - 200	25 - 40	3
Ribji file	VISOKA	-	180 - 200	15 - 30	3

### VODIČ PO PREGLEDNICAH ZA PRIPRAVO

Seznam preglednic: recepti, če je potrebno predgretje, temperatura (°C), stopnja žara, čas priprave (minute), pribor in višina, predlagana za pripravo. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite 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 najniže priporočene vrednosti. 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. Za najboljše rezultate dosledno upoštevajte navodila, podana v preglednici za pripravo jedi in izbiro pribora (priložen), ki ga je treba vstaviti na različne višine.



# PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

	Recept	Predlagana količina	Obrnite (od časa priprave)	Višina in pribor
Casseroles/ Baked Pasta (Narastki/ pečene testenine)	Fresh Lasagna (Sveža lazanja)	500–3000 g	-	2 1 
	Frozen Lasagna (Zamrznjena lazanja)	500–3000 g	-	2 1 
Rice & Cereals (Riž in žita)	Rice (Riž)	White rice (Bel riž)	100–500 g	2 1 
		Brown rice (Rjavi riž)	100–500 g	2 1 
		Wholegrain rice (Polnozrnat riž)	100–500 g	2 1 
	Seeds & Cereals (Semena in žita)	Quinoa (Kvinoja)	100–300 g	2 
		Millet (Proso)	100–300 g	3 
		Barley (Ječmen)	100–300 g	3 
		Spelt (Pira)	100–300 g	3 
Meat (Meso)	Govedina	Roast beef (Goveja pečenka)	600–2000 g	3 
		Hamburger (Hamburgerji)	1,5–3 cm	3/5 
	Svinjina	Svinjina	600–2500 g	3 
		Svinjska rebra	500–2000 g	2/3 5 1 
	Roasted Chicken (Pečen piščanec)	Whole (Cela)	600–3000 g	2 
		Fillet / Breast (File/prsa)	1–5 cm	2/3 5 
		Kebab (Ražnjiči)	ena rešetka	1/2 2 1 
	Meat dishes (Mesne jedi)	Sausages & Wurstel (Klobase in klobasice)	1,5–4 cm	2/3 5 
		Chicken Fillets (Piščančji fileji)	1–5 cm	2 
		Turkey fillets (Puranji fileji)	1–5 cm	2 

PRIBOR

Rešetka

 Originalni pekač ali model  
za pecivo  
na rešetki

 Prestrezni/originalni/  
univerzalni  
pekač na rešetki

 Prestrezni pekač/  
univerzalni pekač

 Prestrezni pekač s  
500 ml vode

	Recept	Predlagana količina	Obrnite (od časa priprave)	Višina in pribor
Fish & Seafood (Ribe in morski sadeži)	Roasted fillets & steaks (Pečeni fileji in rezki)	Ribji fileji/kosi 0,5-2,5 cm	-	5
		Frozen fillets (Zamrznjeni fileji) 0,5-2,5 cm	-	4
	Steamed fillets & steaks (Dušeni fileji in rezki) 	Ribji fileji/kosi 0,5-2,5 cm	-	3
		Frozen fillets (Zamrznjeni fileji) 0,5-2,5 cm	-	3
	Grilled seafood (Morski sadeži na žaru)	Scallops (Pokrovače) en pekač	-	4
		Mussels (Školjke) en pekač	-	4
		Shrimps (Kozice) en pekač	-	4
		Prawns (Kozice) en pekač	-	4
	Steamed seafood (Dušeni morski sadeži) 	Gratin scallops (Gratinirane pokrovače) en pekač	-	2
		Mussels (Školjke) en pekač	-	2
		Shrimps (Kozice) en pekač	-	2
		Prawns (Kozice) en pekač	-	2
		Squid (Lignji) 100-500 g	-	2
		Octopus (Hobotnica) 500-2000 g	-	2
Vegetables (Zelenjava)	Roasted Vegetables (Pečena zelenjava)	Potatoes (Krompir) 500-1500 g	-	3
		Stuffed vegetables (Polnjena zelenjava) 100-500 g each	-	3
		Other vegetables (Druga zelenjava) 500-1500 g	-	3
	Gratin Vegetables (Gratinirana zelenjava)	Potatoes (Krompir) en pekač	-	3
		Tomatoes (Paradižniki) en pekač	-	3
		Peppers (Paprike) en pekač	-	3
		Broccoli (Brokoli) en pekač	-	3
		Cauliflowers (Cvetača) en pekač	-	3
		Others (Drugo) en pekač	-	3
	Steamed Fresh Vegetables (Dušena sveža zelenjava) 	Potatoes Whole (Cel krompir) 50-500 g *	-	2
		Potatoes small / pieces (Krompir v majhnih kosih) 100-300 g *	-	2
		Peas (Grah) 200-2,500 g	-	2
		Broccoli (Brokoli) 200-3000 g	-	2
		Cauliflowers (Cvetača) 200-3000 g	-	2
		Peas (Grah) 200-3000 g	-	2
Steamed Vegetables Frozen (Dušena zamrznjena zelenjava) 				

	Recept	Predlagana količina	Obrnite (od časa priprave)	Višina in pribor
Cakes and pastries (Torte in slaščice)	Sponge Cake In Tin (Biskvitni kolač v pločevinki)	500–1200 g	-	
	Cookies (Piškoti)	200–600 g	-	
	Croissants (Rogljički)	en pekač *	-	
	Choux pastry (Paljeno testo)	en pekač *	-	
	Tart in tin (Kolač v modelu)	400–1600 g	-	
	Strudel (Zavitek)	400–1600 g	-	
Salty cakes (Slane torte)	Fruit filled pie (Sadna pita)	500–2000 g	-	
	-	800–1200 g	-	
Bread (Kruh)	Rolls (Žemlje)	60–150 g vsaka	-	
	Sandwich Loaf in tin (Štruca za sendvič na pekaču)	400–600 g vsaka	-	
	Big bread (Velik kruh)	700–2000 g	-	
	Baguettes (Bagete)	200–300 vsaka	-	
Pica	Thin (Tanka)	okrogel - pekač *	-	
	Thick (Debelo)	okrogel - pekač *	-	
	Frozen (Zamrznjeno)	1–4 plasti *	-	    
Steamed Fruits (Dušeno sadje)	Whole (Cela)	100–500 g	-	 
	Kosi	-	-	 

PRIBOR

Rešetka

Originalni pekač ali  
model za pecivo  
na rešetki Prestrezni/originalni/  
univerzalni  
pekač na rešetki Prestrezni pekač/  
univerzalni pekač Prestrezni pekač s  
500 ml vode

Parni pekač

# ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

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

Ne uporabljajte parnih čistilcev.

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.

- Vklopite funkcijo „Self Clean“ za optimalno čiščenje notranjih površin.
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.
- Za lažje čiščenje, lahko vrata snamete.

## PRIBOR

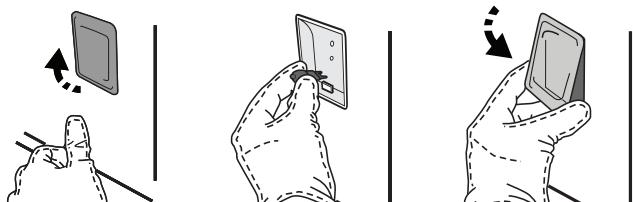
- Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrezno krtačo ali gobico.

## MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

- Pečico izklopite iz električnega napajanja.
- Odstranite vodila za pekače.
- Odstranite pokrov luči.
- Zamenjajte luč.
- Ponovno namestite pokrov luči in ga čvrsto potisnite, dokler se ne zaskoči.
- Ponovno namestite vodila za pekače.
- Pečico ponovno priklopite na električno napajanje.

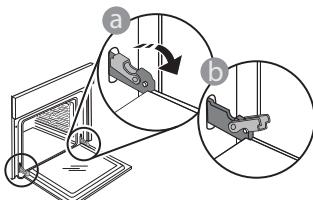
Opomba: uporabite halogenske žarnice 20–40 W / 230 ~ V, tipa G9, T300 °C. Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov (Uredba ES 244/2009). Žarnice so na voljo pri naši servisni službi.

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



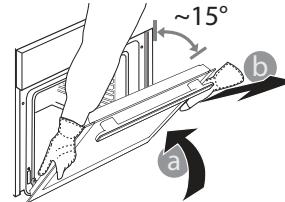
## DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

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



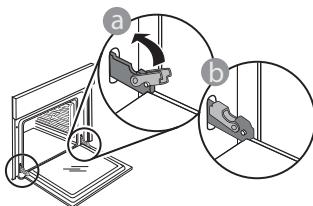
- Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj.

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.

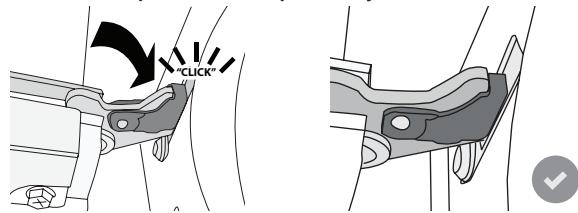


**Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnate kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.**

- 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.



- 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.

## Pogosta vprašanja o domačem brezžičnem omrežju WiFi

WiFi v Rusiji ni na voljo

### Kateri protokoli WiFi so podprt?

Nameščeni adapter WiFi podpira WiFi b/g/n za evropske države.

### Katere nastavitve je treba konfigurirati v programski opremi usmerjevalnika?

Potrebne so naslednje nastavitve usmerjevalnika: Omogočeno je 2,4 GHz, WiFi b/g/n, vklopljena DHCP in NAT.

### Katera različica WPS je podprta?

WPS 2,0 ali višja. Preverite dokumentacijo usmerjevalnika.

### Ali obstajajo razlike med uporabo pametnega telefona (ali tabličnega računalnika) z operacijskim sistemom Android ali iOS?

Uporabite lahko kateri koli operacijski sistem oziroma tisti, ki vam je ljubši, saj ni nobene razlike.

### Ali lahko uporabim mobilno 3G povezavo namesto usmerjevalnika?

Da, vendar so storitve oblaka namenjene trajno povezanim napravam.

### Kako preverim, ali moja domača internetna povezava deluje in ali je funkcija brezžičnega prenosa omogočena?

Na svoji pametni napravi lahko poiščete vaše omrežje. Preden to storite, onemogočite druge podatkovne povezave.

### Kako preverim, ali je aparat povezan z mojim domačim brezžičnim omrežjem?

Dostopite do konfiguracije usmerjevalnika (glejte priročnik usmerjevalnika) in preverite, ali je naslov MAC aparata na seznamu priključenih brezžičnih naprav.

### Kje lahko najdem naslov MAC aparata?

Pritisnite in se nato dotaknite WiFi ali poglejte na svoj aparat: Na njem je nalepka, ki prikazuje naslove SAID in MAC. Naslov MAC je sestavljen iz kombinacije številk in črk, ki se začnejo z „88:e7“.

### Kako preverim, ali je funkcija brezžične povezave aparata omogočena?

Uporabite svojo pametno napravo in aplikacijo 6<sup>th</sup> Sense Live, da preverite, ali je omrežje aparata vidno in povezano z oblakom.

### Ali obstaja kaj, kar lahko prepreči, da signal doseže aparat?

Preverite, ali naprave, ki so povezane, ne uporabljajo celotne razpoložljive pasovne širine.

Prepričajte se, da naprave z omogočeno brezžično povezavo ne presegajo največjega števila, ki ga dovoljuje usmerjevalnik.

### Kako daleč naj bo usmerjevalnik od pečice?

Običajno je signal WiFi dovolj močan, da pokrije nekaj prostorov, vendar je to zelo odvisno od materiala, iz katerega so izdelani zidovi. Moč signala lahko preverite tako, da postavite svojo pametno napravo blizu aparata.

### Kaj lahko storim, če moja brezžična povezava ne doseže aparata?

Z določenimi napravami, kot so dostopne točke, WiFi obnavljalniki in mostovi tokovnih vodov, lahko razširite svojo pokritost domačega brezžičnega omrežja (niso priloženi aparatu).

### Kje lahko najdem ime in geslo za svoje brezžično omrežje?

Glejte dokumentacijo usmerjevalnika. Na usmerjevalniku je navadno etiketa, ki prikazuje informacije, ki jih potrebujete za dostop do strani za nastavitev naprave z uporabo povezane naprave.

### Kaj lahko storim, če moj usmerjevalnik uporablja kanal brezžičnega omrežja iz soseske?

Usmerjevalnik nastavite tako, da uporablja domači kanal WiFi.

### Kaj lahko storim, če se na zaslonu prikaže ali če pečica ne more vzpostaviti stabilne povezave z domačim usmerjevalnikom?

Aparat se je morda uspešno povezal z usmerjevalnikom, vendar ne more dostopati do interneta. Če želite priključiti aparat na internet, boste morali preveriti nastavitev usmerjevalnika in/ali operaterja.

Nastavitev usmerjevalnika: NAT mora biti vklopljen, požarni zid in DHCP morata biti pravilno konfigurirana. Podprt šifriranje gesla: WEP, WPA, WPA2. Če želite preizkusiti drugo vrsto šifriranja, si oglejte navodila za uporabo usmerjevalnika.

Nastavitev operaterja: Če je vaš ponudnik internetnih storitev določil število naslovov MAC, ki se lahko povezujejo z internetom, svojega aparata morda ne boste mogli povezati z oblakom. Naslov MAC naprave je njen edinstveni identifikator. Prosimo, vprašajte svojega ponudnika internetnih storitev, kako povezati naprave, ki niso računalniki, na internet.

#### Kako preverim, ali se podatki prenašajo?

Po nastavitvi omrežja izklopite električno napajanje, počakajte 20 sekund in nato pečico vklopite: Preverite, ali aplikacija prikazuje stanje uporabniškega vmesnika aparata.

Nekatere nastavitev potrebujejo nekaj sekund, da se prikažejo v aplikaciji.

#### Kako lahko sprememim svoj račun Whirlpool, tako da moj aparat ostane povezan?

Lahko ustvarite nov račun, vendar ne pozabite odstraniti svojih aparatov s starega računa, preden jih povežete z novim.

#### Zamenjal sem usmerjevalnik – kaj moram storiti?

Lahko ohranite enake nastavitev (omrežno ime in geslo) ali iz aparata izbrišete prejšnje nastavitev in jih ponovno konfigurirate.

## ODPRAVLJANJE TEŽAV

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka ali črka.	Napaka pečice.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite številko, ki sledi črki „F“. Pritisnite  , dotaknite se  in nato izberite „Factory Reset“. Vse shranjene nastavitev bodo izbrisane.
Domače napajanje električne energije se izklopi.	Napačna nastavitev moči.	Preverite, ali ima vaše domače omrežje najmanjšo moč večjo od 3 kW. V nasprotnem primeru zmanjšajte moč na 13 amperov. Če jo želite spremeniti, pritisnite  , izberite  „More Modes“ in nato izberite „Power Management“.
Pečica se ne segreje.	Predstavitevni način je v teku.	Pritisnite  , dotaknite se  „Info“ in nato izberite „Store Demo Mode“ za izhod.
Ikona  je prikazana na zaslonu.	Usmerjevalnik WiFi je izklopljen. Nastavitev lastnosti usmerjevalnika se je spremenila. Brezžične povezave ne dosežejo aparata. Pečica ne more vzpostaviti stabilne povezave z domaćim omrežjem. Povezljivost ni podprta.	Preverite, ali je usmerjevalnik WiFi povezan z internetom. Preverite, ali je moč signala WiFi blizu aparata dobra. Poskusite ponovno zagnati usmerjevalnik. Glejte poglavje „Pogosta vprašanja o WiFi“ Če ste spremenili lastnosti domaćega brezžičnega omrežja, opravite seznanitev z omrežjem: Pritisnite  , dotaknite se  „WiFi“ in nato izberite „Connect to network“.
Povezljivost ni podprta.	Daljinsko omogočanje v vaši državi ni dovoljeno.	Pred nakupom preverite, ali je v vaši državi dovoljeno daljinsko upravljanje elektronskih aparatov.
Med pripravo para uhaja iz predala.	Nizka raven vode v rezervoarju.	Dodajte kozarec pitne vode.



**Pravila uporabe, standardna dokumentacija in dodatne informacije o izdelkih so na voljo na:**

- Obiščite našo spletno stran [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- Uporabite kodo QR
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisnih knjižicah). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.

