

PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ



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

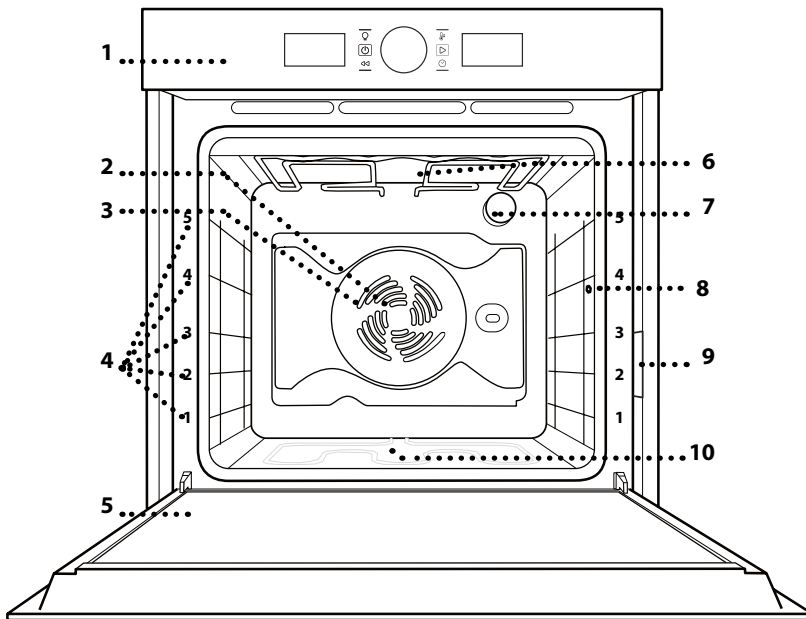


Návod k použití a údržbě a bezpečnostní
pokyny si můžete stáhnout na našich
webových stránkách docs.whirlpool.eu,
přičemž se řiďte i pokyny uvedenými na
zadní straně této příručky.



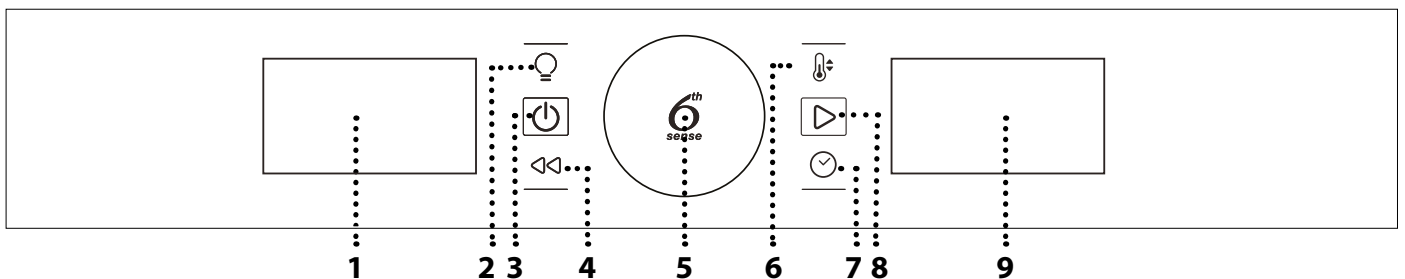
Předtím, než spotřebič použijete, pečlivě si přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.

POPIS PRODUKTU



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

OVLÁDACÍ PANEL



1. LEVÝ DISPLEJ

2. OSVĚTLENÍ

Pro rozsvícení/zhasnutí žárovky.


3. ZAP/VYP

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

4. ZPĚT

Při provádění konfigurace nastavení
slouží pro návrat do předchozí
nabídky.

5. OTOČNÝ OVLADAČ / TLAČÍTKO 6TH SENSE

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

6. TEPLOTA

Pro nastavení teploty.

7. ČAS

Pro nastavení nebo změnu času
a přizpůsobení doby přípravy.

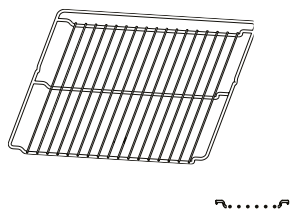
8. SPUSTIT

Pro aktivaci funkcí a
potvrzení nastavení.

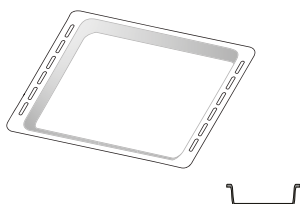
9. PRAVÝ DISPLEJ

PŘÍSLUŠENSTVÍ

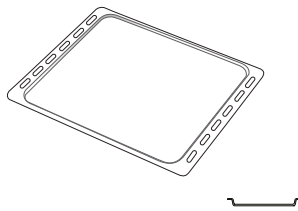
ROŠT



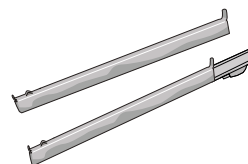
ODKAPÁVACÍ PLECH



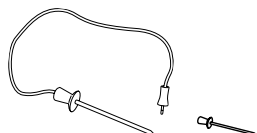
PLECH NA PEČENÍ



POSUVNÉ DRÁŽKY * (JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)



SONDA DO MASA (JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)



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

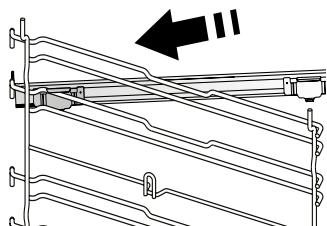
VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vložte mřížku horizontálně zasunutím do vodicích roštů, přičemž se ujistěte, že strana se zvednutým okrajem je otočená nahoru.

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

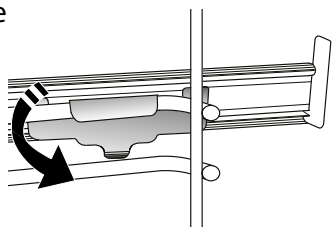
NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK (JSOU-LI U MODELU)

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



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

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



Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH ROŠTŮ

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

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

FUNKCE

| | |
|---|--|
|  | TRADIČNÍ Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu. |
|  | GRIL Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání nebo gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody. |
|  | HORKÝ VZDUCH Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází ke vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly. |
|  | TRADIČNÍ PEČENÍ Hodí se pro přípravu masa, pečení moučníků s náplní nebo pečení plněné zeleniny pouze na jedné úrovni. Tato funkce využívá pozvolné, přerušované cirkulace vzduchu, aby pokrm příliš nevyschnul. |
|  FUNKCE 6TH SENSE | |
|  | DUŠ. MASO SE ZELENINOU Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro těstovinové pokrmy. |
|  | MASO Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro maso. Tato funkce přerušovaně aktivuje ventilátor při nízkých otáčkách, aby se pokrm příliš nevysušoval. |
|  | MAXI PEČENÍ Tato funkce automaticky vybere nejlepší režim pečení a teplotu k upečení velkých kusů masa (přes 2,5 kg). Během pečení maso obraťte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme občas ho polít, aby se moc nevysušilo. |
|  | CHLÉB Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy chleba. |
|  | PIZZA Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy pizzy. |
|  | CUKROVÍ A DORTY Tato funkce automaticky vybere nejvhodnější teplotu a způsob pečení, a to u všech druhů moučníků. |



SPECIÁLNÍ FUNKCE



RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

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



TURBOGRIL

K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbifů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody. U této funkce lze využít otočný rožň (je-li součástí).



EKO S HORKÝM VZDUCHEM*

Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením. Je-li úsporná funkce „EKO“ aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu EKO, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela neupeče.



UDRŽOV. JÍDLA V TEPLE

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.



KYNUTÍ

Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slaného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.



SMART CLEAN

(JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)

Působením páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Na dno trouby nalijte 200 ml pitné vody a poté, co trouba vychladne, funkci spusťte.

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

PRVNÍ POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

1. NASTAVTE ČAS

Při prvním zapnutí trouby budete muset nastavit čas.



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



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

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

Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení.

2. NASTAVENÍ

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

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



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



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

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

3. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev.

Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

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

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

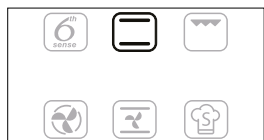
Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

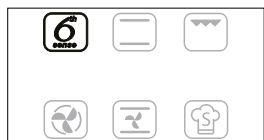
KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

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



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



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

2. NASTAVENÍ FUNKCE

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce.

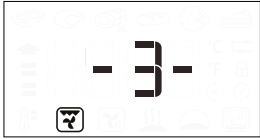
Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit.

TEPLOTA/ÚROVEŇ VÝKONU PRO GRIL



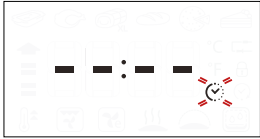
Když ikona °C/°F bliká na displeji, otočte knoflíkem pro změnu hodnoty a poté pro potvrzení stiskněte a pokračujte v přizpůsobování nastavení, které následuje (je-li to možné).

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



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

DOBA TRVÁNÍ



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

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

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

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

NASTAVENÍ ČASU UKONČENÍ PEČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

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

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



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



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

Ve fázi čekání můžete pomocí knoflíku naprogramovaný čas ukončení změnit.

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

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

3. AKTIVUJTE FUNKCI

Po provedení všech požadovaných nastavení aktivujte funkci stiskem .

K pozastavení probíhající funkce můžete kdykoli stisknout a podržet .

4. PŘEDEHŘEV

Některé funkce mají fázi předehřátí trouby:

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



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



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

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

Otevřením dvířek během předehřevu se tato fáze přeruší.

Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje.

Pomocí knoflíku můžete požadovanou teplotu kdykoli změnit.

5. KONEC PEČENÍ

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

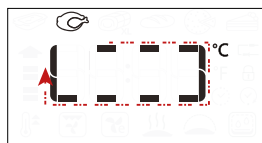


Přejete-li si dobu přípravy prodloužit bez provádění změn v nastavení, otočením knoflíku nastavte nový čas a stiskněte .

. Funkce 6th Sense

OBNOVENÍ TEPLoty

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



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

. SPECIÁLNÍ FUNKCE

SMART CLEAN

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

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

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

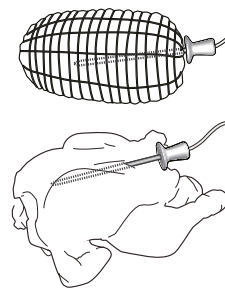
Po ukončení cyklu nechejte troubu vychladnout a poté odstraňte veškerou přebytečnou vodu a troubu vyčistěte houbičkou navlhčenou v horké vodě (čištění musí proběhnout do 15 minut; v opačném případě nelze zaručit dobrý výsledek).

Upozornění: Doba a teplotu čistícího cyklu nelze nastavit

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

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

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



Pro dosažení perfektních výsledků pečení je velmi důležité, aby byl teploměr umístěn přesně. Sondu zasuněte do nejmasitější části až po okraj tak, abyste se vyhnuli kostem a tučným kouskům. U drůbeže by se měla sonda vkládat ze strany doprostřed prsou, přičemž je potřeba dbát na to, aby její špička neskončila v duté části. U masa s velmi nepravidelnou tloušťkou je potřeba před vyjmutím z trouby

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

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

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



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

Otáčením ovladače nastavte požadovanou teplotu trouby.



Stiskem nebo potvrdíte zahájení cyklu tepelné úpravy.

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

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

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

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

. ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK

Pro uzamknutí klávesnice stiskněte a alespoň na 5 sekund podržte .



Stejným postupem klávesnici odemknete.

Upozornění: Tlačítka lze zablokovat i v průběhu samotného pečení.

Z bezpečnostních důvodů lze troubu kdykoliv vypnout stisknutím .

UŽITEČNÉ RADY

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

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

PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

Pomocí funkce Horký vzduch můžete najednou péct různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení (například ryby a zeleninu), na různých úrovních drážek. Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení ponechte ještě v troubě.

MASO

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

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

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

DEZERTY

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

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

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

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

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

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

















































































PIZZA

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

KYNUTÍ

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

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

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

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

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

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

*** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

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

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

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

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

Nepoužívejte parní čističe.

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

Používejte bezpečnostní rukavice.

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

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

VNITŘNÍ POVRCHY

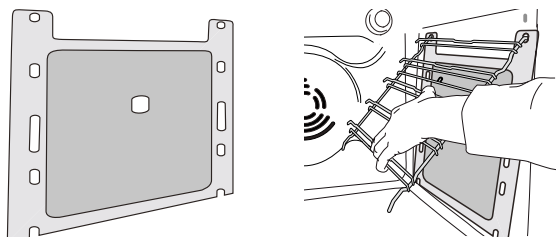
- Po každém použití nechte troubu vychladnout a teprve poté ji čistěte – nejlépe, je-li stále ještě teplá, aby se dobře odstraňovaly veškeré usazeniny nebo zbytky jídla. Pro vysušení kondenzátu vytvořeného v důsledku pečení jídel s vysokým obsahem vody nechte troubu zcela vychladnout a poté ji vyčistěte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

ČIŠTĚNÍ KATALYTICKÝCH DESEK

(JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)

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

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



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

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

Pro co nejlepší využití samočisticích vlastností katalytických panelů doporučujeme zahřívání trouby na 200 °C pro dobu přibližně jedné hodiny prostřednictvím funkce „Tradiční pečení“. V této době musí být trouba prázdná.

Poté, před odstraňováním veškerých zbytků jídel pomocí jemné houbičky, nechte spotřebič vychladnout.

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

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

VÝMĚNA ŽÁROVKY

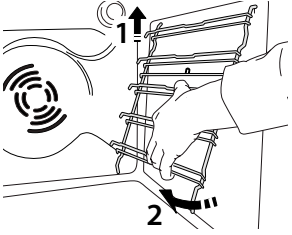
- 1.** Odpojte troubu od elektrické sítě.
- 2.** Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.
- 3.** Znovu připojte troubu k elektrické síti.

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

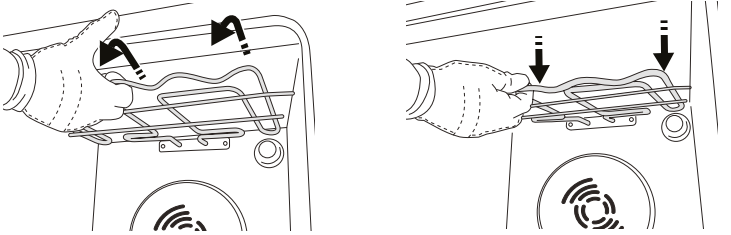
– Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holými rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

POSOUVÁNÍ TOPNÉHO TĚLESA SMĚREM DOLŮ (JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)

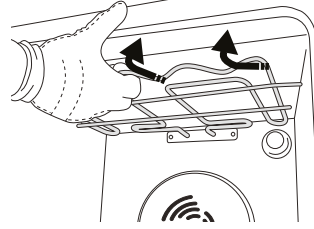
1. Odstraňte boční vodící mřížky.



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



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

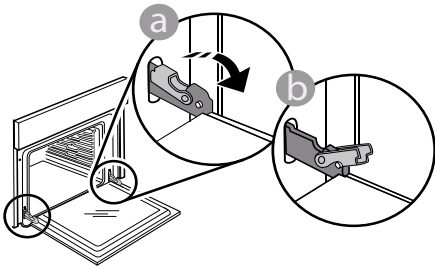


DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

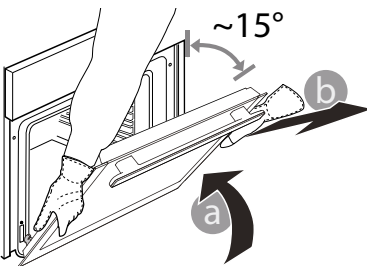
1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.

2. Dvířka dobře uzavřete.

Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť.

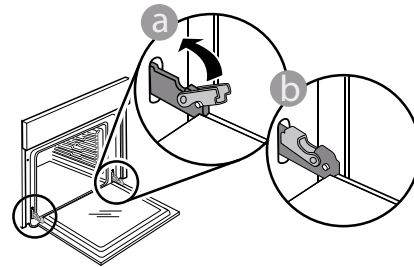


Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

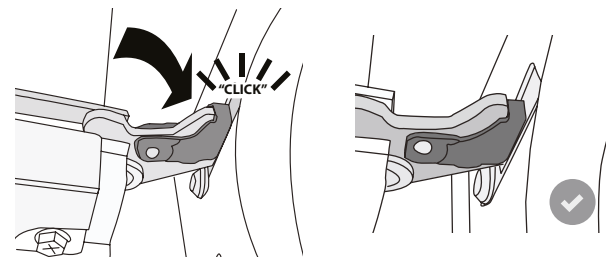


3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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



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




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


ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|---|---|
| Trouba nefunguje. | Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě. | Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá. |
| Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo písmenem. | Softwarový problém. | Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“. |
| Text na displeji se zobrazuje nezřetelně a zdá se, že je poškozený. | Nastavení jiného jazyka. | Obratě se na své nejbližší zákaznické středisko poprodejních služeb. |

INFORMAČNÍ LIST VÝROBKU

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

JAK ZÍSKAT PŘÍRUČKU PRO POUŽÍVÁNÍ A PÉČI

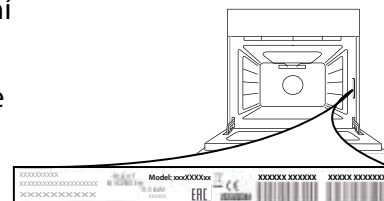
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Stáhněte si Návod k použití a údržbě z našich webových stránek docs.whirlpool.eu (můžete použít tento QR kód) a zadejte kód výrobku.



> Případně kontaktujte naše centrum poprodejových služeb pro zákazníky.

KONTAKTUJETE-LI CENTRUM POPRODEJNÍCH SLUŽEB PRO ZÁKAZNÍKY

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



MINDENNAPI HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTotta!

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

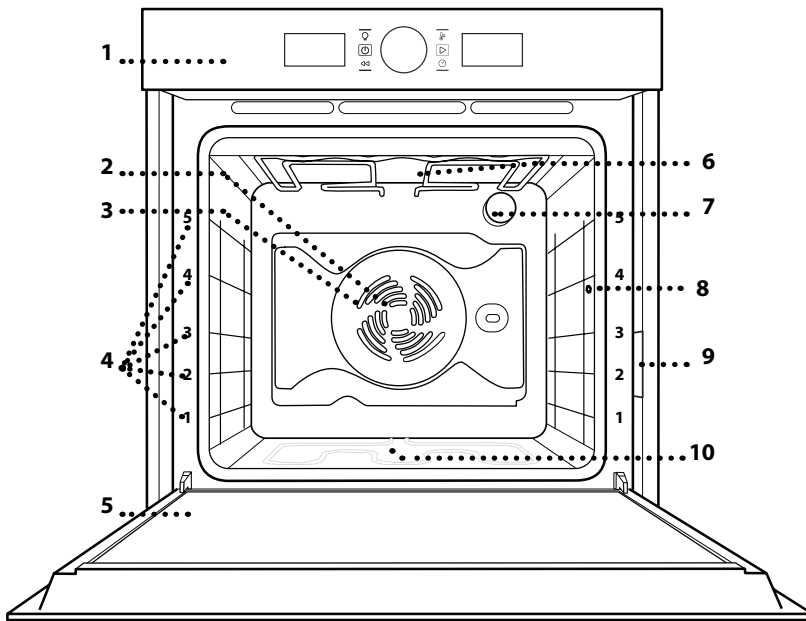


A Biztonsági útmutató, valamint a Használati és kezelési útmutató a docs.whirlpool.eu honlapról tölthető le. Kövesse a füzet hátulján található információkat.



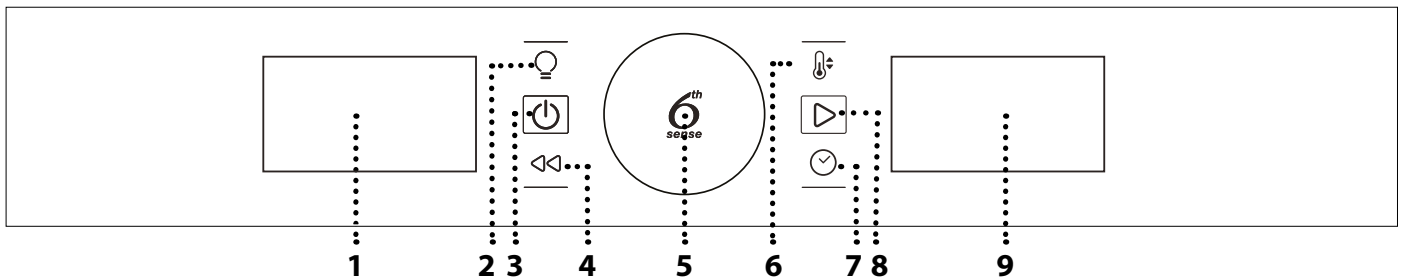
A készülék használata előtt gondosan olvassa el az Egészségvédelmi és biztonsági útmutatót.

TERMÉKLEÍRÁS



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

KEZELŐPANEL



1. BAL OLDALI KIJELEZŐ

2. VILÁGÍTÁS

A lámpa ki-be kapcsolása.


3. BE/KI

A sütő be- és kikapcsolása vagy aktív funkciók leállítása.

4. VISSZA

Visszatérés az előző beállítások menübe.

5. TEKERŐGOMB / 6TH SENSE GOMB

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

6. HŐMÉRSÉKLET

A hőmérséklet beállítása.

7. IDŐ

Az idő beállítása vagy módosítása és a sütési idő módosítása.

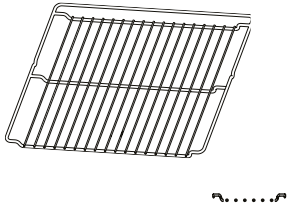
8. INDÍTÁS

Funkciók indítása és beállítások jóváhagyása.

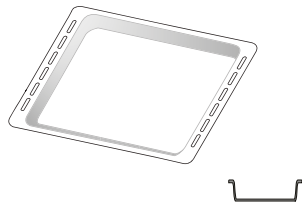
9. JOBB OLDALI KIJELEZŐ

TARTOZÉKOK

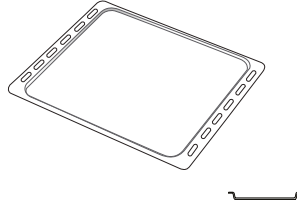
SÜTŐRÁCS



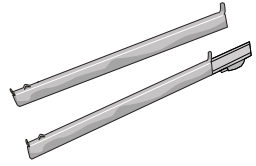
ZSÍRFOGÓ TÁLCA



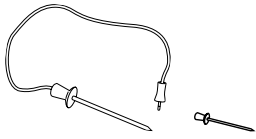
SÜTEMÉNYES TEPSI



KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK * (CSAK EGYES MODELLEKNÉL)



HÚSSZONDA (CSAK EGYES MODELLEKNÉL)



A tartozékok száma a megvásárolt modelltől függően változhat.

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

A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

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

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

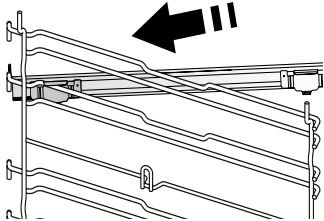
A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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

. A polcvezető sínek visszaszereléséhez először a felső helyükre szerelje őket vissza. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérbe, majd engedje le őket az alsó illesztésben lévő helyzetükbe.

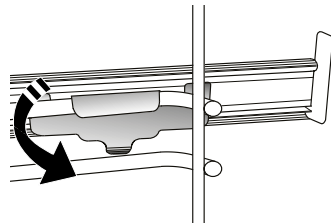
A KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE (HA VANNAK)

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



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

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



Ne feledje: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

FUNKCIÓK



ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.



GRILLFŰTŐTEST

Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpíritás. Húsok grillezésekor cseppfelfogó tálca használatát ajánljuk a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.



HŐLÉGBEFÚVÁS

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



LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

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



6th SENSE FUNKCIÓK



EGYTÁLÉTELEK

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



HÚS

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



XXL MÉRETŰ HÚSOK

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



KENYÉR

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



PIZZA

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



TORTÁK

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



SPECIÁLIS FUNKCIÓK



GYORS ELŐMELEGÍTÉS

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



TURBOGRILL

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



ECO HŐLÉGBEFÚVÁS*

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



MELEGEN TARTÁS

A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.



KELESZTÉS

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



SMART CLEAN

(CSAK EGYES MODELLEKNÉL)

A speciális, alacsony hőmérsékletű tisztítási ciklus során kibocsátott gőz megkönnyíti a szennyeződés és az ételmaradékok eltávolítását. Öntsön 200 ml csapvizet a sütő aljára, és csak akkor indítsa el a ciklust, ha a sütő teljesen kihűlt.

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

A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA

1. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a pontos időt.



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



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

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

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

2. BEÁLLÍTÁSOK

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

A kikapcsolt sütőn tartsa nyomva a gombot legalább 5 másodpercig.



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



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

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

3. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális.

Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében.

Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből.

Melegítse fel a sütőt nagyjából egy órán keresztül 200 °C-ra, lehetőleg egy légkeveréses funkció (pl. „Hőlégbefúvás” vagy „Légkeveréses sütés”) használatával.

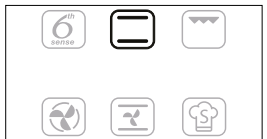
Kövesse a funkció megfelelő beállításához szükséges utasításokat.

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

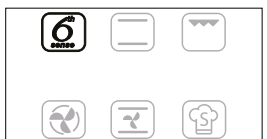
MINDENNAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

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



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



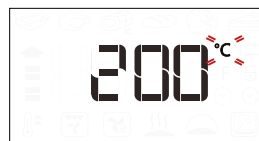
A beállítógombbal léptethet a jobb oldali kijelzőn megjelenő, elérhető részfunkciók között. Válasszon ki egyet, és nyomja meg az gombot.

2. FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

A kívánt funkció kiválasztása után Ön megváltoztathatja a funkció beállításait.

A kijelzőn egymás után megjelennek a módosítható beállítások.

HŐMÉRSÉKLET/GRILLFOKOZAT



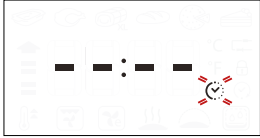
Amikor a kijelzőn villog a °C/°F ikon, a beállítógombbal megváltoztathatja az értéket, majd nyomja meg az gombot a jóváhagyáshoz és a további beállítások (ha vannak) módosításához.

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



Ne feledje: A funkció indítása után is módosíthatja a hőmérsékletet vagy a grillezési szintet a gombbal vagy közvetlenül a beállítógombbal.

IDŐTARTAM



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

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

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

A SÜTÉS BEFEJEZÉSI IDŐPONTJÁNAK BEÁLLÍTÁSA/ KÉSLELTETETT INDÍTÁS

Miután beállította a sütési időt, számos funkciónál használható a késleltetett indítás úgy, hogy megadja a befejezési időt.

Ahol a befejezési idő módosítható, a kijelzőn megjelenik a sütés befejezésének várható időpontja, miközben az ikon villog.



Szükség esetén forgassa el a beállítógombot a sütési idő kívánt végének beállításához, majd nyomja meg az gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához.

Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A funkció automatikusan bekapcsol, amikor letelik a sütés elkészültéhez megadott időpont alapján kiszámított időtartam.



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

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

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

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

3. A FUNKCIÓ AKTIVÁLÁSA

A kívánt beállítások alkalmazása után nyomja meg a gombot a funkció aktiválásához.

A gombot nyomva tartva bármikor megszakíthatja az éppen aktív funkciót.

4. ELŐMELEGÍTÉS

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



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



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

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

Az ajtó kinyitásakor az előmelegítés leáll/szünetel.

A sütési időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz.

Az elérni kívánt hőmérséklet bármikor módosítható a beállítógombbal.

5. A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.



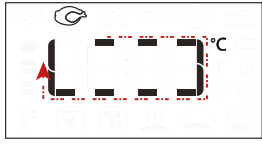
A sütési idő a beállítások módosítása nélkül is meghosszabbítható: Adjon meg új sütési időt a beállítógombbal, majd nyomja meg a gombot.

. 6th SENSE FUNKCIÓK

HŐMÉRSÉKLET-VISSZAÁLLÍTÁS

Ha az ajtó kinyitása miatt sütési ciklus közben lecsökken a sütőtér hőmérséklete, ez a speciális funkció automatikusan aktiválódik, hogy visszaállítsa az eredeti hőmérsékletet.

A hőmérséklet-visszaállítás közben a kijelzőn a „kigyó” animáció látszik, amíg a sütő el nem éri a kellő hőmérsékletet.








A jobb hatásfok érdekében a beprogramozott sütési ciklus közben a sütési idő az ajtó kinyitása miatti hőveszteség függvényében megnő.

. SPECIÁLIS FUNKCIÓK

SMART CLEAN

A „Smart Clean” funkció bekapcsolásához a teljesen lehűlt sütő aljába öntsön 200 ml vizet, majd zárja be a sütő ajtaját.

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

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

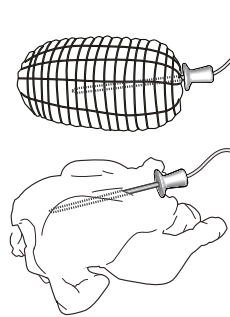
A ciklus végeztével hagyja a sütőt lehűlni és távolítsa el belőle a maradék vizet, majd takarítsa ki a sütőt egy meleg vízbe mártott szivaccsal (ha 15 perccel később kezd el a sütő tisztítását, a tisztítás eredményessége csökkenhet).

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

. A HÚSSZONDA HASZNÁLATA (HA VAN)

A mellékelt hússzonda segítségével sütés közben is megmérheti a sütőben levő étel pontos belső hőmérsékletét.

A hússzonda csak néhány sütési funkciónál használható (Alsó és felső sütés, Hőlégbefúvásos, Légkeveréses sütés, Turbogrill, 6th Sense Hús és 6th Sense Maxicooking).





A tökéletes ételkészítési eredmény elérése érdekében rendkívül fontos, hogy a szondát megfelelően helyezze el. A szondát teljes terjedelmében szúrja be a hús leghúsosabb részébe, elkerülve a csontokat és a zsíros részeket. Amennyiben szárnyast süt, a szondát oldalról szúrja be a mell közepébe, vigyázva arra, hogy a szonda hegye ne egy üreges részben álljon meg. Amennyiben a





hús vastagsága nem egyenletes, ellenőrizze, hogy megfelelően megsült-e, mielőtt kiveszi a sütőből. A szonda végét a sütőtér jobb oldali falában található lyukhoz csatlakoztassa. A hússzonda sütőtérbe való behelyezését egy sípszó jelzi, és a kijelzőn megjelenik az ikon és a célhőmérséklet.


Ha a hússzondát egy funkció kiválasztása közben csatlakoztatja, a kijelző átvált az alapértelmezett hússzonda célhőmérsékletre.




Nyomja meg a  gombot a beállításokhoz. Forgassa el a beállítógombot a hússzonda célhőmérsékletének beállításához. Nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz. Forgassa el a beállítógombot a sütőtér hőmérsékletének beállításához.




Nyomja meg a  vagy a  gombot a jóváhagyáshoz, és indítsa el a sütési ciklust. A sütési ciklus közben a kijelzőn a hússzonda célhőmérséklete látszik. Amikor az étel eléri a beállított célhőmérsékletet, a sütési ciklus leáll, és a kijelzőn az „End” felirat jelenik meg. Az „End” felirat megjelenése után a sütési ciklus újraindítható úgy, hogy elforgatja a beállítógombot, és módosítja a hússzonda célhőmérsékletét a korábban ismertetett módon. Nyomja meg a  vagy a  gombot a jóváhagyáshoz, és indítsa újra a sütési ciklust.

Ne feledje: a hússzondával történő sütési ciklus közben is lehetőség van arra, hogy a beállítógomb elforgatásával módosítsa a hússzonda célhőmérsékletét. Nyomja meg a  gombot a sütőtér hőmérsékletének módosításához. A hússzondát bármikor behelyezheti, akár a sütési ciklus közben is. Ilyenkor fontos, hogy újra beállítsa a sütési funkció paramétereit.

Ha a hússzonda nem használható az adott funkcióval, a sütő leállítja a sütési ciklust, és figyelmeztető hangjelzést ad. Ilyenkor csatlakoztassa le a hússzondát vagy nyomja meg a  gombot egy másik funkció kiválasztásához. A késleltetett indítású és az előmelegítési fázis nem kompatibilis a hússzondával.

. GOMBZÁR

A gombzár aktiválásához tartsa nyomva a  gombot legalább 5 másodpercig.



A gombzár ugyanilyen módon feloldható.

Ne feledje: A gombzárát sütés közben is aktiválhatja. Biztonsági okból a sütő bármikor kikapcsolható a  gombbal.

HASZNOS TANÁCSOK

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok hozzávetőlegesek, és az étel mennyiségétől, valamint a használt tartozék típusától függnak. Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kötálakat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

KÜLÖNBÖZŐ ÉTELEK EGYSZERRE TÖRTÉNŐ SÜTÉSE

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

HÚS

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

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

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

DESSZERTEK

Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával csak egy tartószinten.

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

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

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

Ha a sütemény nagyon „feldagad” sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentse a folyadék mennyiségét és óvatosabban keverje össze a tésztát.

A lédús töltelékű vagy feltétű sütemények (pl. sajtorta, gyümölcsös pite) esetén használja a „Légkeveréses sütés” funkciót. Ha a sütemény alsó tésztaalapja átázott, használjon alacsonyabb szintet, és szórja meg a sütemény alját zsemlemorzsával vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a tölteléket.

















































































PIZZA

Enyhén zsírozza meg a tepsiket, hogy a pizzalap ropogós legyen. A sütési idő kétharmadánál szórja a mozzarellát a pizzára.

KELESZTÉS

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

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

| RECEPT | FUNKCIÓ | ELŐMELEGÍTÉS | HŐMÉRSÉKLET (°C) | SÜTÉSI IDŐ (perc) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK |
|---|---|--------------|------------------|-------------------|--|
| Kelt sütemények / piskóták |  | - | 170 | 30-50 | 2  |
| |  | Igen | 160 | 30-50 | 2  |
| |  | Igen | 160 | 30-50 | 4 1   |
| Töltött sütemények (sajttorta, rétes, almás pite) |  | - | 160-200 | 30-85 | 3  |
| |  | Igen | 160-200 | 35-90 | 4 1   |
| Aprósütemények / Kisebb torták |  | - | 160-170 | 20-40 | 3  |
| |  | Igen | 150-160 | 20-40 | 3  |
| |  | Igen | 150-160 | 20-40 | 4 1   |
| Képviseelőfánk |  | - | 180-200 | 30-40 | 3  |
| |  | Igen | 180-190 | 35-45 | 4 1   |
| |  | Igen | 180-190 | 35-45* | 5 3 1    |
| Habcsók |  | Igen | 90 | 110-150 | 3  |
| |  | Igen | 90 | 130-150 | 4 1   |
| |  | Igen | 90 | 140-160* | 5 3 1    |
| Pizza (vékony, vastag, focaccia) |  | - | 220-250 | 20-40 | 2  |
| |  | Igen | 220-240 | 20-40 | 4 1   |
| |  | Igen | 220-240 | 25-50* | 5 3 1    |
| Kenyér 0,5 kg |  | - | 180-220 | 50-70 | 2  |
| Zsemle |  | - | 180-220 | 30-50 | 3  |
| Kenyér |  | Igen | 180-220 | 30-60 | 4 1   |
| Fagyasztott pizza |  | - | 250 | 10-20 | 2  |
| |  | Igen | 250 | 10-20 | 4 1   |
| Sós torták (zöldséges pite, quiche) |  | Igen | 180-190 | 45-60 | 2  |
| |  | Igen | 180-190 | 45-60 | 4 1   |
| |  | Igen | 180-190 | 45-70* | 5 3 1    |
| Vol-au-vent / Leveles tésztából készült sütemények |  | Igen | 190-200 | 20-30 | 3  |
| |  | Igen | 180-190 | 20-40 | 4 1   |
| |  | Igen | 180-190 | 20-40* | 5 3 1    |
| Lasagne / felfújt |  | - | 190-200 | 40-65 | 3  |
| Sült tészta / cannelloni |  | - | 190-200 | 25-45 | 3  |

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

* Becsült időtartam: Az ételek kivethetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

** Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges).

*** A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

Ne feledje: A 6th Sense „Torták” funkció csak a felső és alsó fűtőelemeket használja, hőlégbefúvás nélkül. Előmelegítésre nincs szükség.

| | | | | | | |
|-------------------|---------------------|--------------------------------------|---|---------------------------|----------------------------------|------------------|
| FUNKCIÓK | | | | | | |
| | Alsó és felső sütés | Grillfűtőtest | Turbogrill | Hőlégbefúvás | Légkeveréses sütés | Eco hőlégbefúvás |
| AUTOMATA FUNKCIÓK | | | | | | |
| | Egytálételek | Húsok | XXL méretű húsok | Kenyér | Pizza | Torták |
| TARTOZÉKOK | | | | | | |
| | Rács | Sütőtray vagy sütőforma a sütőtrayra | Cseppfelfogó tálca / süteményes tepszi vagy sütőtray a sütőtrayra | Zsírfogó tálca / Sütőtray | Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel | |

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

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

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

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

Viseljen védőkesztyűt.

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

KÜLSŐ BURKOLATOK

• A felületeket nedves, mikroszálás törőlkendővel tisztítsa. Ha nagyon piszkosak, adjon néhány csepp semleges mosogatószer a vízhez. Száraz ruhával törölje át a megtisztított felületeket.

• Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálás törőlkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

• Minden használat után hagyja kihűlni a sütőt, de lehetőleg akkor takarítsa ki, amikor még meleg, és távolítsa el az ételfoltokat és lerakódásokat. A magas nedvességtartalmú ételek sütése során kicsapódott párát a teljesen kihűlt sütőből egy ronggyal vagy szivaccsal törölje ki.

- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.
- A belső felületek optimális tisztításához használja a „Smart Clean” funkciót (ha van).
- A könnyebb tisztítás érdekében a sütőajtó levehető.
- A grill felső fűtőeleme leereszthető, így megtisztítható a sütőtér teteje.

TARTOZÉKOK

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

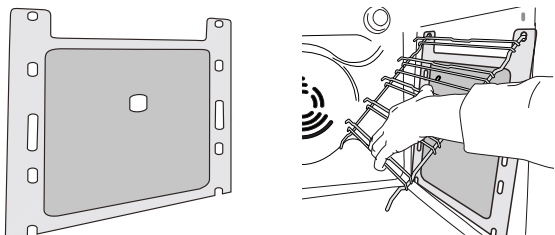
A KATALITIKUS PANELEK TISZTÍTÁSA

(CSAK EGYES MODELLEKNÉL)

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

A panelek a vezetősínekhez illeszkednek:

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



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

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

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

Ha új panelekre van szüksége, forduljon vevőszolgálatunkhoz.

IZZÓCSERE

1. Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.

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

3. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

Ne feledje: Kizárólag 25-40 W/230 ~ V, E-14 típusú, T300 °C izzókat vagy 20-40 W/230 ~ V, G9 típusú, T300 °C halogénizzókat használjon. A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet).

Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól.

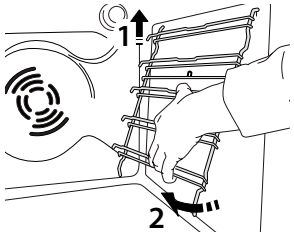
- Halogénizzó használatakor ne nyúljon hozzájuk csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót.

Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

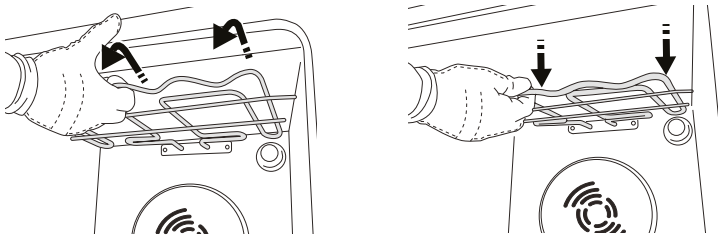
A FELSŐ FŰTŐELEM LEERESZTÉSE

(CSAK EGYES MODELLEKNÉL)

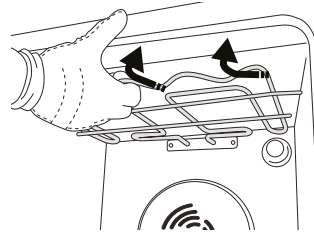
1. Vegye ki az oldalsó polcvezető síneket.



2. Húzza ki enyhén a fűtőelemet, majd engedje le.

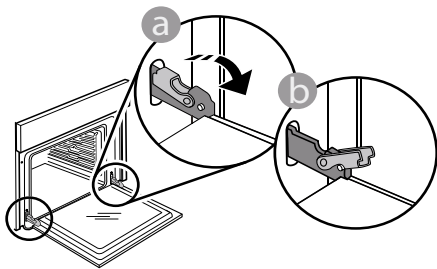


3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje azt fel, közben kissé húzza maga felé, közben pedig győződjön meg arról, hogy az az oldalsó tartóelemekre kerül.

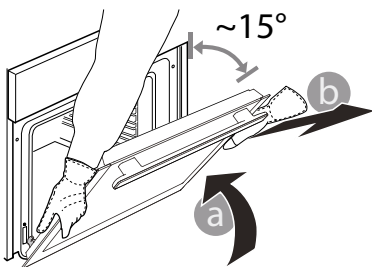


AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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

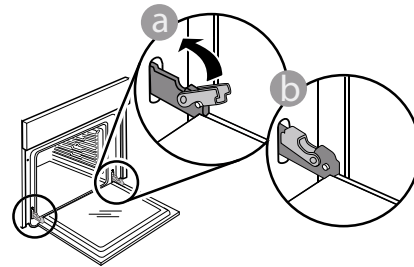


Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

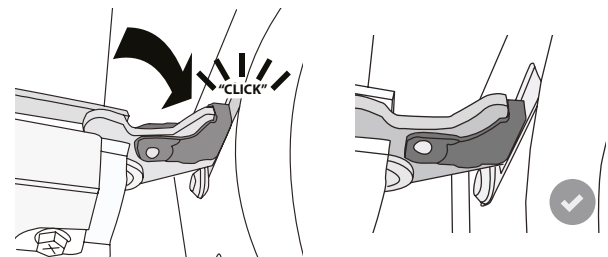


3. Helyezze vissza az ajtót azáltal, hogy a sütő felé mozgatja, illeszse a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

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



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




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


A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|--|--|--|
| A készülék nem működik. | Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz. | Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma. |
| A kijelzőn az „F” betű, majd egy szám vagy egy betű látható. | Szoftverhiba. | Hívja a legközelebbi vevőszolgálatot, és mondja be az „F” betű után látható számot. |
| A kijelző töröttnek tűnik és homályos rajta a szöveg. | Másik nyelv beállítva. | Hívja a legközelebbi vevőszolgálatot. |

TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ

 [www](http://www.whirlpool.eu) A készülék energiafogyasztási adatait tartalmazó termékspecifikáció a Whirlpool weboldaláról tölthető le: docs.whirlpool.eu.

A HASZNÁLATI ÉS KEZELÉSI ÚTMUTATÓ BESZERZÉSE

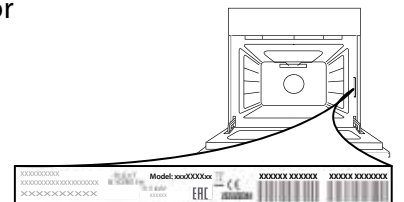
>  Töltse le a Használati és kezelési útmutatót a honlapunkról: docs.whirlpool.eu (használhatja ezt a QR-kódot), és adja meg a termék cikkszámát.



> Vagy vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal.

A VEVŐSZOLGÁLAT ELÉRHETŐSÉGE

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



400011596250

PRÍRUČKA

NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBK WHIRLPOOL



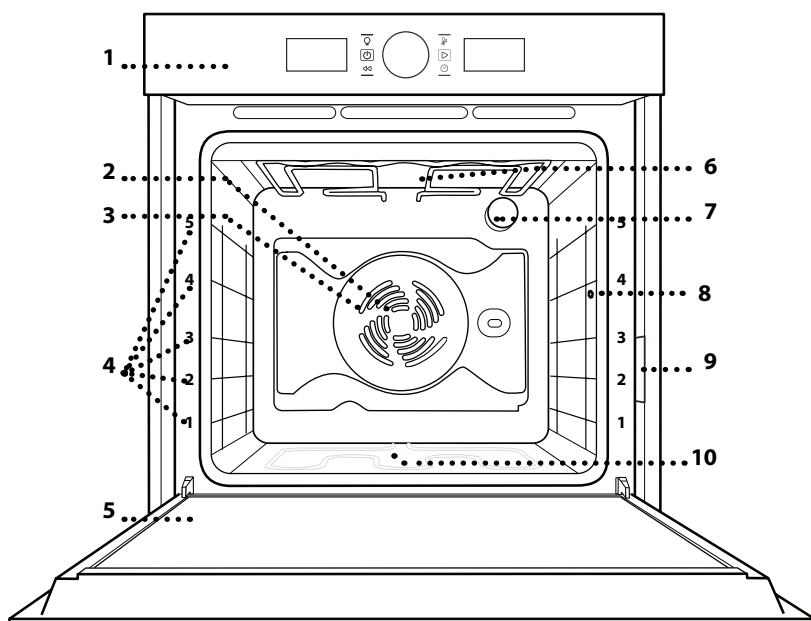
Ak chcete získať komplexnejšiu pomoc a podporu, zaregistrujte, prosím, svoj výrobok na adrese www.whirlpool.eu/register



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

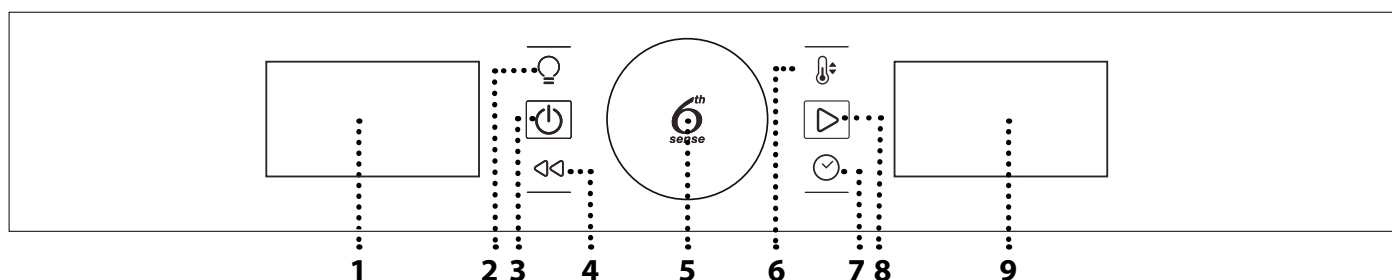
! Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
5. Dvere
6. Horný ohrevný článok / gril
7. Žiarovka
8. Bod vloženia mäsovej sondy (ak je k dispozícii)
9. Výrobný štítok (neodstraňujte)
10. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. ĽAVÝ DISPLEJ

2. OSVETLENIE

Zapnutie/vypnutie svetla.


3. ZAP/VYP

Na zapnutie a vypnutie rúry alebo zastavenie aktívnej funkcie kedykoľvek.

4. SPÄŤ

Na návrat do predchádzajúceho menu pri konfigurácii nastavení.

5. OTOČNÝ GOMBÍK/ TLAČIDLO 6TH SENSE

Otočením ovládača nastavujete funkcie a všetky parametre prípravy jedla. Stlačením  vyberáte, nastavujete, otvárate alebo potvrdzujete funkcie alebo parametre a napokon spúšťate program pečenia.

6. TEPLOTA

Na nastavenie teploty.

7. HODINY

Na nastavenie alebo zmenu času na hodinách a nastavenie doby prípravy jedla.

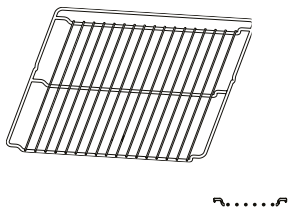
8. ŠTART

Na spustenie funkcií a potvrdenie nastavení.

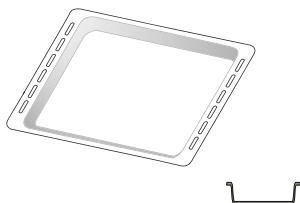
9. PRAVÝ DISPLEJ

PRÍSLUŠENSTVO

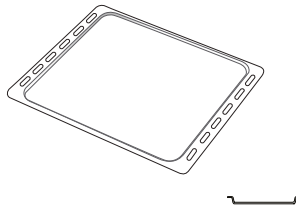
ROŠT



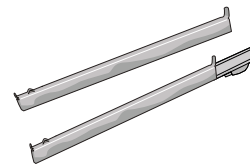
NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



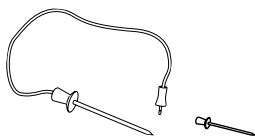
PLECH NA PEČENIE



POSUVNÉ BEŽCE* (IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)



MÄSOVÁ SONDA (IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)



Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu.
Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

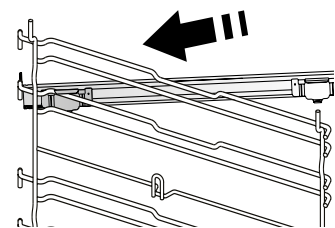
VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

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

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

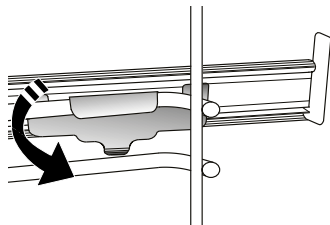
NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV (AK SÚ VO VÝBAVE)

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



Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto.

Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.














Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktorej úrovni.

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠŤ

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

. Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišť ich najprv znova nasadíte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuniete do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

FUNKCIE

| | |
|--|---|
|  | KONVENČNÉ Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu. |
|  | GRIL Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody. |
|  | HORÚCI VZDUCH Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé. |
|  | KONVEKČNÉ PEČENIE Na pečenie mäsa, koláčov s plnkou alebo pečenie plnenej zeleniny iba na jednej úrovni. Táto funkcia používa miernu, prerušovanú cirkuláciu vzduchu, aby sa zabránilo nadmernému vysušovaniu jedla. |
|  FUNKCIE 6th SENSE | |
|  | DUSENÉ JEDLÁ Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre cestovinové jedlá. |
|  | MÄSO Táto funkcia automaticky zvolí pre mäso najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia. Táto funkcia občas aktivuje ventilátor s nízkou rýchlosťou, aby sa zabránilo nadmernému vysušeniu jedla. |
|  | MAXI PEČENIE Funkcia automaticky vyberie najlepší režim pečenia a teplotu na prípravu veľkých kusov mäsa (vyše 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo. |
|  | CHLIEB Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy chleba. |
|  | PIZZA Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy pizze. |
|  | SLADKÉ KOLÁČE Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy koláčov. |



ŠPECIÁLNE FUNKCIE



RÝCHLY PREDOHREV

Na rýchle predhriatie rúry. Po skončení predohrevu rúra automaticky použije funkciu „Konvenčné“. Jedlo vložte do rúry až po ukončení predohrevu.



TURBO GRIL

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, roast beef, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody. Pri tejto funkcii možno použiť otočný ražň (ak je priložený).



EKO S VENTILÁTOROM*

Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Keď sa používa táto Eko funkcia, počas pečenia je svetlo vypnuté. Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dverka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.



UDRŽIAVANIE V TEPLE

Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.



KYSNUTIE

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.



SMART CLEAN

(IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)
Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Nalejte 200 ml pitnej vody na dno studenej rúry a aktivujte funkciu.

* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EÚ) č. 65/2014

PRVÉ POUŽITIE SPOTREBIČA

1. NASTAVTE ČAS

Pri prvom zapnutí rúry musíte nastaviť jazyk a čas.



Začnú blikať číslice označujúce hodiny. Otáčaním ovládača nastavte hodinu a potvrdte stlačením



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

Upozornenie: Ak chcete neskôr zmeniť čas, stlačte a podržte aspoň jednu sekundu, kým sa rúra vypne, a zopakujte vyššie uvedené kroky.

Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova.

2. NASTAVENIA

V prípade potreby môžete zmeniť štandardne nastavenú jednotku merania, teplotu (°C) a menovitý prúd (16 A).

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



Otočením voliaceho gombíka vyberte jednotku merania a potom potvrdte stlačením



Otočením voliaceho gombíka vyberte menovitý prúd a potom potvrdte stlačením

Upozornenie: Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 A): Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 A).

3. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby. Je to úplne normálne.

Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.

Zohrejte rúru na 200 °C asi na jednu hodinu, najlepšie s použitím funkcie s cirkuláciou vzduchu (napr. „Horúci vzduch“ alebo „Konvekčné pečenie“). Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

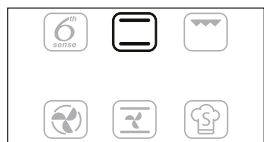
KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

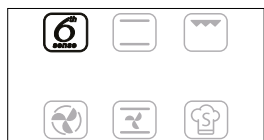
Keď je rúra vypnutá, na displeji sa zobrazuje iba čas.

Rúru zapnete stlačením a podržaním

Otáčajte gombíkom a na ľavom displeji uvidíte dostupné hlavné funkcie. Jednu zvolte a stlačte



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



Otáčajte gombíkom a na pravom displeji uvidíte dostupné vedľajšie funkcie. Jednu zvolte a potvrdte stlačením

2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia.

Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

TEPLOTA/ÚROVEŇ GRILU



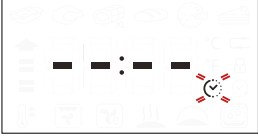
Keď na displeji blika ikonka °C/°F, otáčaním gombíka zmeňte hodnotu, potvrdte stlačením a pokračujte zmenou ďalších nastavení (ak je to možné).



Zároveň môžete nastaviť úroveň grilu (3 = vysoká, 2 = stredná, 1 = nízka).




Upozornenie: Po spustení funkcie môžete meniť teplotu alebo úroveň grilu stlačením  alebo priamo otočením gombíka.



TRVANIE



Keď na displeji bliká ikonka , pomocou nastavovacieho ovládača nastavte požadovaný čas prípravy jedla a potvrdte stlačením .


Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne: Stlačte  na potvrdenie a spustenie funkcie.

V tomto prípade nemôžete nastaviť čas ukončenia pečenia naprogramovaním odloženého štartu.


Upozornenie: Nastavenú dobu prípravy jedla môžete počas pečenia upravovať stlačením : Otáčaním gombíka nastavte hodinu a potvrdte stlačením .

NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PRÍPRAVY JEDLA / ODLOŽENÝ ŠTART

Pri mnohých funkciách, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia.

Tam, kde môžete meniť čas ukončenia, na displeji sa zobrazí čas očakávaného ukončenia a ikonka  bliká.



V prípade potreby otáčaním nastavovacieho ovládača nastavte želaný čas ukončenia pečenia, potvrdte stlačením  a spustite funkciu.

Vložte jedlo do rúry a otvorte dverka. Funkcia sa spustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.




Upozornenie: Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia. Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.


Počas doby čakania môžete gombíkom meniť naprogramovaný čas ukončenia.

Stlačením  alebo  zmeníte nastavenia teploty a doby pečenia. Po skončení potvrdte stlačením .

Upozornenie: Funkcia odloženého spustenia nie je dostupná pre funkcie Gril a Turbo Gril.

3. AKTIVUJTE FUNKCIU

Keď ste použili všetky požadované nastavenia, aktivujte funkciu stlačením .

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

4. PREDOHREV

Niektoré funkcie majú fázu predhriatia rúry: Keď sa funkcia spustí, na displeji sa ukáže, že je aktivovaná fáza predhriatia.



Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu.



V tejto chvíli otvorte dverka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dverka a začnite pečenie stlačením .

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

Otvorenie dveriek počas fázy predhriatia ju pozastaví.


Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia.

Teplotu, ktorú chcete dosiahnuť, môžete vždy meniť pomocou gombíka.

5. UKONČENIE PEČENIA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že pečenie je ukončené.

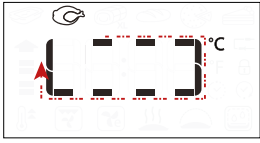


Dobu pečenia môžete predĺžiť bez zmeny nastavení tak, že otočením gombíka nastavíte novú dobu pečenia a stlačíte .

. FUNKCIE 6th SENSE

OBNOVENIE TEPLoty

Ak teplota vo vnútri rúry počas cyklu pečenia klesne, lebo boli otvorené dvierka, automaticky sa aktivuje špeciálna funkcia, ktorá obnoví pôvodnú teplotu. Počas obnovovania teploty sa na displeji zobrazí animácia „had“, až kým sa nedosiahne nastavená teplota.





Kým prebieha naprogramovaný cyklus pečenia, čas pečenia sa predĺži podľa toho, ako dlho boli otvorené dvierka, aby boli zaručené najlepšie výsledky.

. ŠPECIÁLNE FUNKCIE

SMART CLEAN

Pred aktivovaním funkcie „Smart Clean“, keď je rúra studená, nalejte na dno 200 ml vody a potom zatvorte dvierka rúry.

Otvorte špeciálne funkcie  a otočením gombíka vyberte v menu , potom potvrdte stlačením .

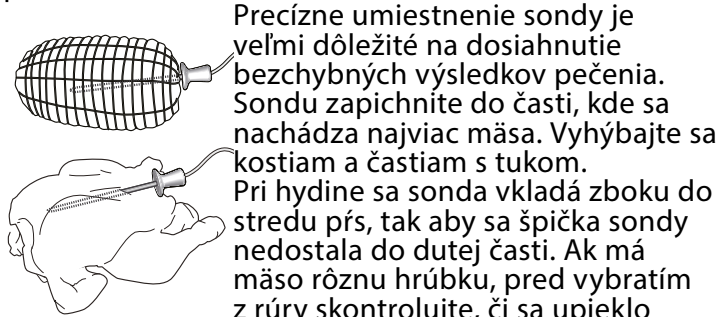
Stlačením  sa ihneď spustí cyklus čistenia alebo stlačením  nastavte čas ukončenia/odložený štart.

Na konci cyklu nechajte rúru vychladnúť a odstráňte akúkoľvek zvyškovú vodu z rúry a začnite čistenie pomocou špongie, ktorú ste navlhčili horúcou vodou (čistenie by sa mohlo narušiť v prípade, že oneskorenie presiahne 15 minút).

Upozornenie: Trvanie cyklu čistenia a teplota sa nedá nastaviť.

. POUŽÍVANIE MÄSOVEJ SONDY (AK JE PRILOŽENÁ)



Dodaná mäsová sonda umožňuje merať presnú vnútornú teplotu potraviny počas varenia. Mäsovú sondu je možné použiť iba pri niektorých funkciách prípravy potraviny (konvenčné, horúci vzduch, konvenčné pečenie, Turbo Grill, mäso 6th Sense a maxi pečenie 6th Sense).





Precízne umiestnenie sondy je veľmi dôležité na dosiahnutie bezchybných výsledkov pečenia. Sondy zapichnete do časti, kde sa nachádza najviac mäsa. Vyhýbajte sa kostiam a častiam s tukom. Pri hydine sa sonda vkladá z boku do stredu prs, tak aby sa špička sondy nedostala do dutej časti. Ak má mäso rôznu hrúbku, pred vybratím z rúry skontrolujte, či sa upieklo rovnomerne. Koniec sondy pripojte do otvoru na pravej strane priestoru rúry.



Pri zasunutí mäsovej sondy do priestoru rúry sa rozoznie bzučiak a na displeji sa zobrazí ikona a cieľová teplota. Ak je mäsová sonda zasunutá počas výberu funkcie, na displeji sa zobrazí prednastavená cieľová teplota mäsovej sondy.





Stlačením  spustíte nastavenia. Otáčaním gombíka nastavte cieľovú teplotu mäsovej sondy. Stlačením  potvrdíte. Otáčaním gombíka nastavte teplotu priestoru rúry.




Stlačením  alebo  potvrdíte a spustíte cyklus prípravy jedla.

Počas cyklu prípravy jedla sa na displeji zobrazuje cieľová teplota mäsovej sondy. Keď teplota mäsa dosiahne cieľovú teplotu, cyklus prípravy jedla sa zastaví a na displeji sa zobrazí nápis „End“. Na opätovné spustenie cyklu prípravy jedla po zobrazení nápisu „End“ je otáčaním gombíka možné nastaviť cieľovú teplotu mäsovej sondy, ako je uvedené vyššie. Stlačením  alebo  potvrdíte a znovu spustíte cyklus prípravy jedla.

Upozornenie: počas cyklu prípravy jedla s mäsovou sondou je otáčaním gombíka možné zmeniť cieľovú teplotu mäsovej sondy. Stlačením  nastavte teplotu priestoru rúry. Mäsovú sondu je možné zapichnúť kedykoľvek, aj počas cyklu prípravy jedla. V takom prípade je nutné znova nastaviť parametre funkcie varenia.

Ak použitie mäsovej sondy nie je s funkciou kompatibilné, rúra preruší cyklus prípravy jedla a ozve sa varovný bzučiak. V takom prípade odpojte mäsovú sondu alebo stlačte  na nastavenie inej funkcie. Fázy odloženého štartu a predohrevu nie sú kompatibilné s použitím mäsovej sondy.


. ZÁMOK

Klávesy zamknete stlačením a podržaním  aspoň na 5 sekúnd.



Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.

Upozornenie: Zámok klávesov možno aktivovať aj v priebehu pečenia.

Z bezpečnostných dôvodov rúru možno kedykoľvek vypnúť stlačením .

UŽITOČNÉ TIPY

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Použitím funkcie „Horúci vzduch“ môžete súčasne piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

MÄSO

Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusu mäsa, ktoré sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Nezabúdajte, prosím, že počas pečenia sa bude vytvárať para. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabalte do alobalu.

Keď chcete grilovať mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia mäso obráťte. Pozorne otvorte dvere, pretože môže uniknúť horúca para.

Na zachytávanie štiav odporúčame priamo pod rošt, na ktorom je uložené jedlo, položiť odkvapkávaciú nádobu, do ktorej nalejete pol litra pitnej vody. Podľa potreby obráťte.

ZÁKUSKY

Jemné zákusky pečte s funkciou tradičného pečenia iba na jednej úrovni.

Používajte kovové formy na pečenie tmavej farby a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viacerých úrovniach zvolte funkciu pečenia s vháňaným vzduchom a po čase vymeňte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.

Ak chcete zistiť, či je kysnutý koláč upečený, strčte do stredu drevenú špajlu. Ak bude špajla po vybratí čistá, koláč je hotový.

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

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

Pri zákuskoch so šťavnatou plnkou (tvarohové alebo ovocné koláče) používajte funkciu „Konvenčné pečenie“. Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo pomletými sušienkami.

















































































PIZZA

Plech mierne vymažte, pizza tak bude mať chrumkavý spodok. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia poukladajte na pizzu plátky mozzarely.

KYSNUTIE

Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20 – 25 °C) sa čas kysnutia cesta skraca o približne jednu tretinu. Čas na vykysnutie pizze začína približne od jednej hodiny pre 1 kg cesta.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

| RECEPT | FUNKCIA | PREDOHREV | TEPLOTA (°C) | DOBA PEČENIA (Min.) | ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO |
|---|---|-----------|--------------|---------------------|--|
| Kysnuté koláče / Piškótové koláče |  | - | 170 | 30 – 50 | 2  |
| |  | Áno | 160 | 30 – 50 | 2  |
| |  | Áno | 160 | 30 – 50 | 4 1   |
| Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdlia, jablkový koláč) |  | - | 160 – 200 | 30 – 85 | 3  |
| |  | Áno | 160 – 200 | 35 – 90 | 4 1   |
| Sušienky / Malé zákusky |  | - | 160 – 170 | 20 – 40 | 3  |
| |  | Áno | 150 – 160 | 20 – 40 | 3  |
| |  | Áno | 150 – 160 | 20 – 40 | 4 1   |
| Odpalované cesto |  | - | 180 – 200 | 30 – 40 | 3  |
| |  | Áno | 180 – 190 | 35 – 45 | 4 1   |
| |  | Áno | 180 – 190 | 35 – 45* | 5 3 1    |
| Snehové pusinky |  | Áno | 90 | 110 – 150 | 3  |
| |  | Áno | 90 | 130 – 150 | 4 1   |
| |  | Áno | 90 | 140 – 160* | 5 3 1    |
| Pizza (tenká, hrubá, focaccia) |  | - | 220 – 250 | 20 – 40 | 2  |
| |  | Áno | 220 – 240 | 20 – 40 | 4 1   |
| |  | Áno | 220 – 240 | 25 – 50* | 5 3 1    |
| Peceň chleba 0,5 kg |  | - | 180 – 220 | 50 – 70 | 2  |
| Malý chlieb |  | - | 180 – 220 | 30 – 50 | 3  |
| Chlieb |  | Áno | 180 – 220 | 30 – 60 | 4 1   |
| Mrazená pizza |  | - | 250 | 10 – 20 | 2  |
| |  | Áno | 250 | 10 – 20 | 4 1   |
| Slané koláče (zeleninový koláč, kiš) |  | Áno | 180 – 190 | 45 – 60 | 2  |
| |  | Áno | 180 – 190 | 45 – 60 | 4 1   |
| |  | Áno | 180 – 190 | 45 – 70* | 5 3 1    |
| Slané a sladké odpalované cesto |  | Áno | 190 – 200 | 20 – 30 | 3  |
| |  | Áno | 180 – 190 | 20 – 40 | 4 1   |
| |  | Áno | 180 – 190 | 20 – 40* | 5 3 1    |
| Lasagne / Pudingové koláče |  | - | 190 – 200 | 40–65 | 3  |
| Zapekané cestoviny / Plnené cest. závitky |  | - | 190 – 200 | 25 – 45 | 3  |

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

* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

*** V polovici pečenia jedlo obráťte.

Upozornenie: Funkcia „Sladké koláče“ 6th Sense využíva iba horný a dolný ohrevný článok bez cirkulácie vŕhánaného vzduchu. Nevyžaduje si predohrev.

| | | | | | | |
|---------------------|--------------|-------------------------------------|--|---|---------------------------------------|--------------------|
| FUNKCIE | | | | | | |
| | Konvenčné | Gril | Turbo gril | Horuci vzduch | Konvekčné pečenie | Eko s ventilátorom |
| AUTOMATICKÉ FUNKCIE | | | | | | |
| | Dusené jedlá | Mäso | Maxi pečenie | Chlieb | Pizza | Sladké koláče |
| PRÍSLUŠENSTVO | | | | | | |
| | Rošt | Pekáč alebo forma na tortu na rošte | Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie alebo pekáč na rošte | Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie | Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody | |

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol.

Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Používajte ochranné rukavice.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Nepoužívajte korozívne alebo abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, najlepšie, ak je ešte teplá, a odstráňte zvyšky jedla alebo škvrny spôsobené zvyškami jedla. V prípade, že sa pri pečení jedla s vysokým obsahom vody vytvorila kondenzácia, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju utrite handričkou alebo špongiou.

- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Smart Clean“ (ak ju spotrebič má).
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.
- Vrchné ohrievacie teleso grilu možno spustiť, aby sa dal vyčistiť aj vrchný panel rúry.

PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedla sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

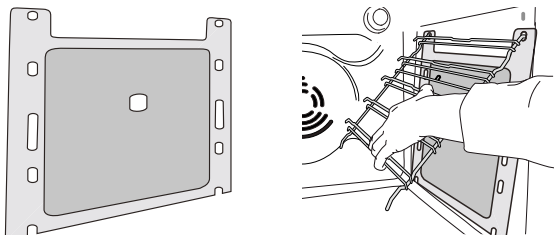
ČISTENIE KATALYTICKÝCH PANELOV

(IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)

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

Tieto panely sú vsadené do vodiacich líšt:

Pri premiestňovaní a opätovnom zasúvaní vodiacich líšt dbajte, aby háčiky navrchu zapadli do príslušných otvorov v paneloch.



Pre najlepšie využitie samočistiacich vlastností katalytických panelov odporúčame zohrievať rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu s funkciou „Konvenčné pečenie“. Rúra musí byť pritom prázdna. Potom nechajte rúru vychladnúť a odstráňte zvyšky jedla pomocou neabrazívnej špongie.

Upozorňujeme, že: používaním korozívnych alebo abrazívnych čistiacich prostriedkov, drsných kief, drôteniek na riad alebo sprejov na čistenie rúry by sa mohli poškodiť katalytické panely a ich samočistiace vlastnosti.

V prípade, že potrebujete panely vymeniť, obráťte sa na náš popredajný servis.

VÝMENA ŽIAROVKY

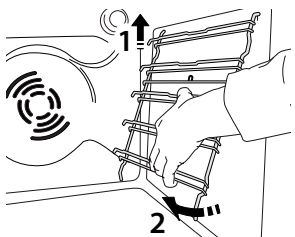
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.
3. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

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

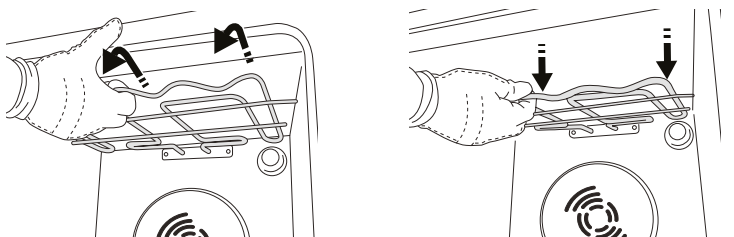
- Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

SPUSTENIE VRCHNÉHO OHRIEVACIEHO TELESA (IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)

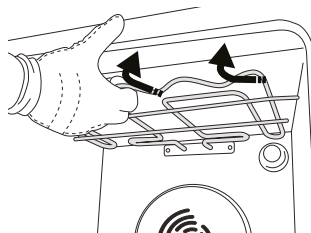
1. Vyberte bočné vodiace lišty.



2. Povyťahnite ohrevný článok a spustte ho.



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

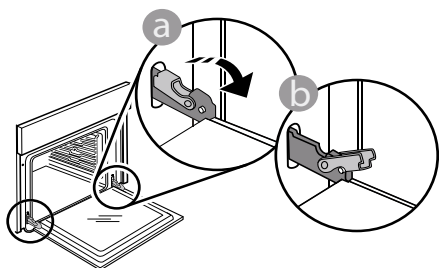


VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

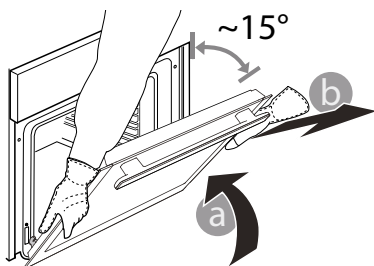
1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.

2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide.

Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rúkovač.

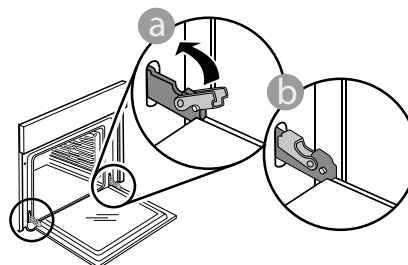


Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvolnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

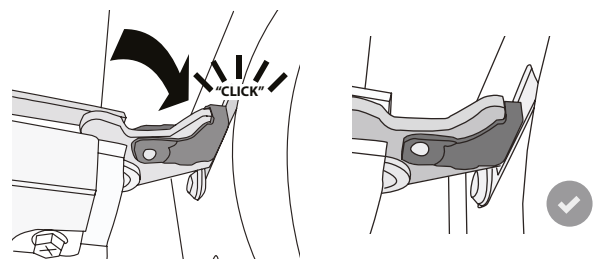


3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustite a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.




5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.


RIEŠENIE PROBLÉMOV

| Problém | Možná príčina | Riešenie |
|---|---|---|
| Rúra nefunguje. | Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete. | Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil. |
| Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno. | Softvérový problém. | Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“. |
| Text na displeji sa zobrazuje nezreteľne a zdá sa, že je poškodený. | Nastavenie iného jazyka. | Obráťte sa na svoje najbližšie zákaznícke stredisko popredajných služieb. |

ŠTÍTK S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

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

AKO ZÍSKAŤ NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU

>  Návod na používanie a údržbu si stiahnite z našej webovej stránky docs.whirlpool.eu (môžete použiť tento QR kód), pričom uveďte kód výrobku.



> Prípadne kontaktujte náš klientsky popredajný servis.

KONTAKTOVANIE POPREDAJNÉHO SERVISU

Naše kontaktné údaje nájdete v servisnej knižke. Pri kontaktovaní nášho klientskeho popredajného servisu uveďte kód z výrobného štítku vášho výrobku.

