

BG Ръководство за употреба и поддръжка

HR Vodič za upotrebu i održavanje

SL Navodila za uporabo in vzdrževanje

SR Uputstvo za upotrebu i održavanje

RO Ghid de utilizare și întreținere

БЪЛГАРСКИ

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	3
РЪКОВОДСТВО ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА	5
Ръководство за монтаж	73

HRVATSKI

SIGURNOSNE UPUTE	17
VODIČ ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU	19
Vodič za postavljanje	73

SLOVENŠČINA

VARNOSTNA NAVODILA	31
NAVODILA ZA VSAKODNEVNO UPORABO	33
Navodila za namestitev	73

SRPSKI

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA	45
VODIČ ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU	47
Uputstvo za ugradnju	73

ROMÂNĂ

INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA	59
GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ	61
Ghid de instalare	73

УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАЖНО Е ДА ГИ ПРОЧЕТЕТЕ И ДА ГИ СПАЗВАТЕ

Преди използването на уреда прочетете внимателно тези указания за безопасност. Дръжте ги на удобно място за бъдещи справки. В тези указания и на самия уред са представени важни предупреждения за безопасността, които трябва да се прочетат и да се съблюдават винаги. Производителят отказва всякаква отговорност при неспазване на тези указания за безопасността, във връзка с неподходяща употреба на уреда или неправилна настройка на органите за управление.

⚠ Много малки деца (0-3 год.) трябва да стоят далеч от уреда. Малки деца (3-8 год.) трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение. Този уред може да се използва от деца на 8 години и по-големи, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или с недостатъчен опит и познания само ако са под надзор или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и разбират възможните опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършва от деца без надзор.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и откритите му части се нагорещават по време на работа. Трябва да се внимава за избягване докосването на нагревателите. Децата под 8-годишна възраст трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не са под постоянен надзор.

⚠ Не докосвайте фурната по време на цикъла на пиролиза (самопочистване) - опасност от изгаряния. Децата и домашните животни трябва да стоят далеч от фурната по време и след цикъла на пиролиза (до пълното проветряване на помещението). Преди почистващия цикъл вътрешността на фурната трябва да се почисти от разлети течности, особено мазнини и масла. Не оставяйте във фурната никакви принадлежности или материали по време на цикъла на пиролиза.

⚠ Ако фурната е поставена под плоча за готвене, всички горелки или електрически котлони трябва да са изключени по време на цикъла на самопочистване (пиролиза) - има опасност от изгаряния.

⚠ Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на сушене на храни. Ако уредът е подходящ за използване на сонда, използвайте само температурна сонда, препоръчана за тази фурна - има опасност от пожар.

⚠ Пазете дрехите и други запалими материали далеч от уреда, докато всички негови

компоненти изстинат напълно - има опасност от пожар. Винаги внимавайте, когато приготвяте храни, богати на мазнини, масло или с добавка на алкохол - има опасност от пожар. Използвайте ръкавици за фурна, за да изваждате тигани и принадлежности. Когато готвенето приключи, отворете внимателно вратичката и оставете горещия въздух или парата да излязат, преди да бръкнете във фурната - има опасност от изгаряния. Не закривайте отворите за горещ въздух от предната страна на фурната - има опасност от пожар.

⚠ Внимавайте, когато вратичката на фурната е в отворено или долно положение, за да избегнете удар по нея.

ПОЗВОЛЕНА УПОТРЕБА

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Уредът не е предназначен да се използва с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.

⚠ Този уред е предназначен за употреба в домашни условия и подобни приложения, като: кухни за служители в магазини, офиси и други работни среди; в стопанства; от клиенти в хотели, мотели и други места за настаняване.

⚠ Не е позволен никакъв друг вид употреба (напр. отопляване на помещения).

⚠ Този уред не е предназначен за професионална употреба. Не използвайте този уред на открито.

⚠ Не съхранявайте избухливи или запалими вещества (напр. кутии с бензин или аерозол) във или в близост до уреда – има опасност от пожар.

МОНТИРАНЕ

⚠ Боравенето и монтажът на уреда трябва да се извършват от две или повече лица – има опасност от наранявания. Използвайте предпазни ръкавици за разопаковането и монтажа на уреда – има опасност от порязвания.

⚠ Монтирането, включително подаването на вода (ако е приложимо) и електрическото свързване и ремонт трябва да се извършват от квалифициран техник. Не поправяйте и не подменяйте части от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството на потребителя. Пазете децата далеч от мястото, където се извършва монтажът. След като разопаковате уреда, проверете дали не е повреден по време на транспортирането. При проблеми се обърнете към търговеца или към най-близкия сервиз за следпродажбено обслужване. След като уредът бъде монтиран, отпадъците от опаковката (пластмаса, стиропор и др.) трябва да стоят далеч от обсега на деца - има опасност от задушаване. Уредът трябва да бъде изключен от захранването преди монтажа – има опасност от електрически удар. По време на монтажа внимавайте уредът да не

повреди захранващия кабел – има опасност от електрически удар. Включете уреда едва след завършване на монтажа.

⚠ Извършете всички работи по изрязването на шкафа, преди да поставите фурната в нишата, и след това отстранете всички дървени отломки и стърготини. Не покривайте предвиденото минимално пространство между работния плот и горния ръб на фурната - има опасност от изгаряния.

Издадете фурната от нейната основа от полистиролова пяна едва по време на монтирането.

⚠ След монтажа долната част на уреда не трябва повече да бъде достъпна - има опасност от изгаряния.

⚠ Не монтирайте уреда зад декоративна врата - опасност от пожар.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕТО

⚠ Табелката с данни се намира на предния ръб на фурната (вижда се при отворена вратичка).

⚠ Трябва да е възможно уредът да се изключи от захранването чрез изваждане на щепсела, ако е достъпен, или чрез достъпен многополюсен превключвател, монтиран след контакта, както и уредът да е заземен в съответствие с националните стандарти за електрическа безопасност.

⚠ Не използвайте удължители, разклонители с няколко гнезда или адаптери. След монтирането електрическите компоненти не трябва да бъдат достъпни за потребителя. Не използвайте уреда, когато сте с мокри или боси крака. Не използвайте този уред, ако захранващият му кабел или щепсел е повреден, ако не работи правилно или ако е бил повреден или е падал.

⚠ Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени с еднакъв такъв от производителя, негов сервизен агент или лице с достатъчна квалификация, за да се избегне опасна ситуация, например електрически удар.

⚠ Ако е необходима смяната на захранващия кабел, се свържете с оторизиран сервизен център.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Преди извършване на каквато и да било дейност по поддръжката на уреда, се уверете, че той е изключен и не е свързан към захранването; никога не използвайте уреди за почистване с пара - има опасност от електрически удар.

⚠ Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на

вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.


⚠ Уверете се, че уредът се е охладил, преди да извършвате дейности по почистване или поддръжка - има опасност от изгаряния.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Изключете уреда, преди да смените лампата - има опасност от електрически удар.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ

Опаковъчният материал е 100% годен за рециклиране и е маркиран със символа за рециклиране ♻. Различните опаковъчни материали трябва да бъдат изхвърлени отговорно и в съответствие с наредбите на местните органи за изхвърляне на отпадъци.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ДОМАКИНСКИ ЕЛЕКТРОУРЕДИ

Този уред е произведен с материали, годни за рециклиране или за повторно използване. При изхвърлянето му спазвайте местните разпоредби за изхвърляне на отпадъци. За допълнителна информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на домакински електроуреди се обърнете към компетентните местни органи, службата за битови отпадъци или магазина, откъдето сте закупили уреда. Този уред е маркиран в съответствие с Директива 2012/19/ЕС относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (WEEE). Като се погрижите уредът да бъде изхвърлен по правилен начин, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последици за околната среда и здравето на хората. Символът , поставен на изделието или придружаващите документи, показва, че този уред не бива да се третира като битов отпадък, а трябва да се предаде в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

СЪВЕТИ ЗА ИКОНОМИЯ НА ЕНЕРГИЯ

Загрявайте предварително фурната само ако това е указано в готварската таблица или във Вашата рецепта. Използвайте тъмни лакирани или емайлирани форми за печене, тъй като те поглъщат топлината по-добре. Храните, нуждаещи се от продължително готвене, ще продължат да се готвят дори след изключването на фурната.

Стандартен цикъл (PYRO): подходящ за почистване на силно замърсена фурна. Енергоспестяващ цикъл (PYRO EXPRESS/ECO) - само при някои модели - : консумира около 25% по-малко енергия от стандартния цикъл. Изпълнявайте го редовно (след готвене на месо 2 или 3 пъти един след друг).

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ЕКОЛОГИЧЕН ДИЗАЙН

Този уред отговаря на изискванията за екодизайн на Регламенти (ЕС) № 65/2014 и 66/2014, в съответствие с европейски стандарт EN 60350-1.

РЪКОВОДСТВО ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА



БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ИЗДЕЛИЕ НА WHIRLPOOL

За по-пълно съдействие и поддръжка,
моля, регистрирайте закупеното изделие
на www.whirlpool.eu/register

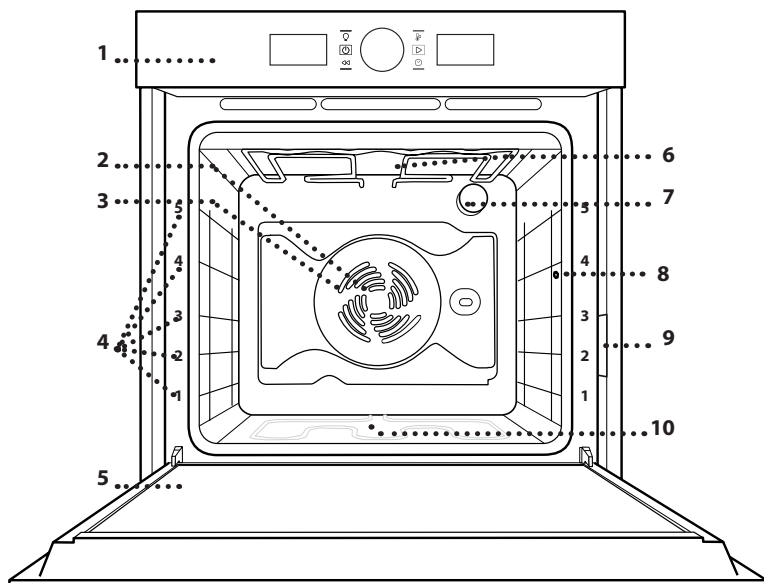


Можете да изтеглите "Инструкции за
безопасност" и "Ръководство за употреба
и поддръжка" от нашия уебсайт
docs.whirlpool.eu, както и да следвате
инструкциите на задната корица на тази
книжка.



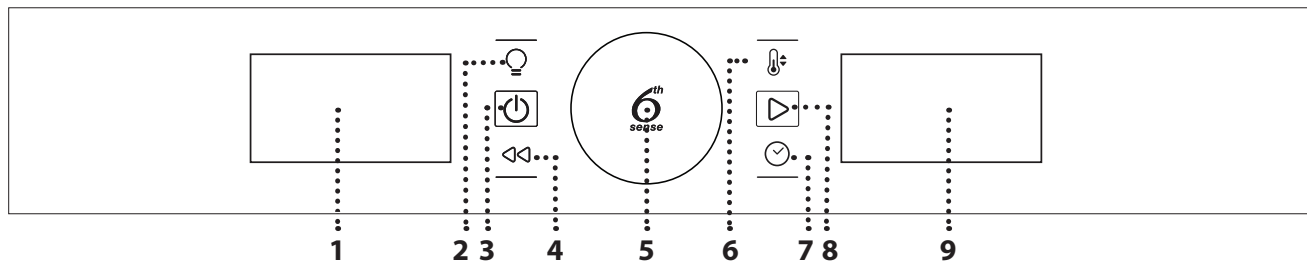
**Преди да използвате уреда, прочетете внимателно ръководството за
здраве и безопасност при работа.**

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Панел за управление
2. Вентилатор
3. Кръгъл нагревател
(не се вижда)
4. Носачи
(нивото е посочено на предната
стена на фурната)
5. Вратичка
6. Горен нагревателен елемент /
Грил
7. Лампа
8. Точка на поставяне на сонда
за месо (ако има)
9. Заводска табелка
(не премахвайте)
10. Долен нагревател
(не се вижда)

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1. ЛЯВ ДИСПЛЕЙ

2. ОСВЕТЛЕНИЕ

За вкл./изкл. на лампата.

3. ВКЛ./ИЗКЛ.


За включване и изключване на
фурната и незабавно спиране на
изпълняваната функция.

4. НАЗАД

За връщане към предходното
меню при промяна на

настройката.

5. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН / БУТОН 6TH SENSE

Завъртете го, за да се
придвижват по функциите и
за настройка на параметрите
на готвене. Натиснете  за
избиране, настройване, достъп
и потвърждаване на функциите
или параметрите, а също и за
начало на програмата за готвене.

6. ТЕМПЕРАТУРА

За задаване на температурата.

7. ВРЕМЕ

За сверяване на часовника и
задаване на продължителността
на готвене.

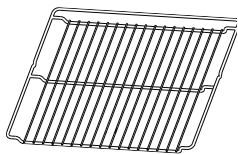
8. СТАРТ

За включване на функции и
потвърждаване на стойностите
на параметрите.

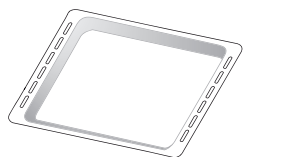
9. ДЕСЕН ДИСПЛЕЙ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

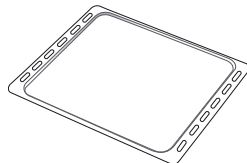
РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



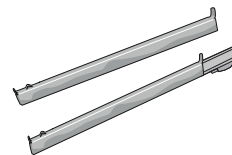
ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



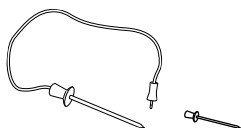
ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



ПЛЪЗГАЩИ ВОДАЧИ (САМО ПРИ НЯКОИ МОДЕЛИ)



СОНДА ЗА МЕСО (САМО ПРИ НЯКОИ МОДЕЛИ)



Броят на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел. Други принадлежности могат да се закупят от отдела за следпродажбено обслужване.

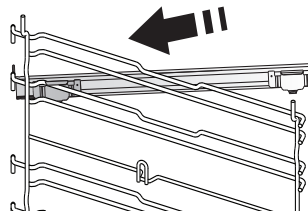
ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Вкарайте решетъчния рафт в носачите, като внимавате повдигнатия страничен ръб да е нагоре и го плъзнете навътре.

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

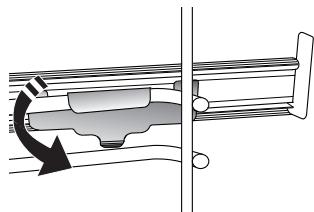
ЗАКРЕПЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ (АКО ИМА)

Свалете носачите от фурната; махнете пластмасовите предпазители от плъзгачите.



Закрепете горната скоба на плъзгача към носача и я вкарайте докрай навътре. Спуснете на мястото ѝ втората скоба.

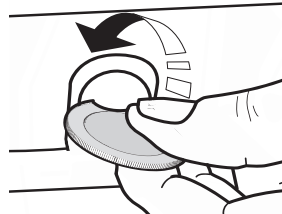
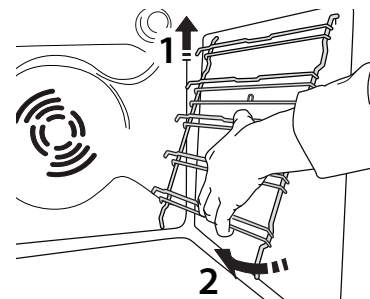
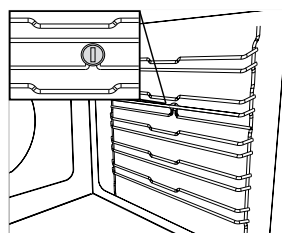
За да закрепите носача, натиснете долната част на щипката здраво към носача. Проверете дали плъзгачите се движат свободно. Повторете описаните стъпки за другия носач на същото ниво.



Моля, имайте предвид: Плъзгачите могат да се монтират на всяко ниво.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА НОСАЧИТЕ

Вижте изображения, за да отстраните страничните опори, и (ако има) гайките във вътрешността, които ги придържат.



За да поставите носач на мястото му, първо го вкарайте в горните гнезда. Дръжте носача повдигнат, вкарайте го във фурната и го спуснете върху долните гнезда.

ФУНКЦИИ



КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.



ГРИЛ

За печене на грил на пържоли, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните сокове. Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.



ФОРСИРАН ВЪЗДУХ

За едновременно готвене на няколко ястия (най-много три) при една и съща температура на различни нива. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.



ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ

За готвене на месо, печене на кейкове с пълнеж или пълнени зеленчуци, поставени само на едно ниво. Тази функция създава слаба, периодично прекъсваща циркулация на въздуха, която предотвратява прекомерното изсъхване на храната.



ФУНКЦИИ 6TH SENSE



ЗАДУШЕНИ ЯСТΙΑ

Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за ястия с паста.



МЕСО

Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за месо. Тази функция от време на време активира вентилатора при ниска скорост, за да предотврати пресушаването на храната.



МАКСИ ГОТВЕНЕ

Тази функция автоматично избира най-добрия режим и температура за готвене на големи парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчва се по време на готвенето месото да се обръща, за да се постигне равномерно запичане от двете страни. Най-добре е месото периодично да се полива със соса, за да се избегне изсушаване.



ХЛЯБ

Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за всички видове хляб.



ПИЦА

Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за всички видове пица.



СЛАДКИШИ И КЕЙКОВЕ

Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за всички видове сладкиши.



СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ



БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

За бързо предварително загряване на фурната. След като предварителното загряване приключи, фурната автоматично избира функцията „Конвенционално готвене“. Изчакайте предварителното загряване да завърши, преди да поставите храна във фурната.



ТУРБО ГРИЛ

За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при готвенето сокове. Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода. С тази функция може да използвате въртящия се шиш (когато има).



ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ*

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



ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА

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



ВТАСВАНЕ

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



АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ ЧРЕЗ ПИРОЛИЗА

За отстраняване на следите от пръски чрез нагриване до много висока температура. В уреда са заложи са два цикъла за автоматично почистване: пълнен цикъл (ПИРОЛИЗА) и по-кратък цикъл (ЕКО). Препоръчваме периодично да изпълнявате краткия цикъл, а пълния цикъл да използвате само при силно замърсена фурна.

* Функцията се използва като еталонна в декларацията за енергийната ефективност съгласно регламент (ЕС) 65/2014

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПРЪВ ПЪТ

1. СВЕРЯВАНЕ НА ЧАСОВНИКА

Когато включите фурната за първи път, трябва да сверите часовника.



Двете цифри за часовете ще започнат да мигат. Завъртете бутона, за да зададете часовете, и натиснете за потвърждение.



Двете цифри за минутите ще започнат да мигат. Завъртете бутона, за да зададете минутите и натиснете за потвърждение.

Моля, имайте предвид: Когато пак поискате да сверите часовника, натиснете и задръжте поне за една секунда, когато фурната е изключена; след това изпълнете описаните по-горе стъпки.

След продължително прекъсване на захранващото напрежение може да се наложи отново да сверите часовника.

2. НАСТРОЙКА

При необходимост може да промените мерната единица за температурата (°C по подразбиране) и номиналния консумиран ток (16 A).

При изключена фурна натиснете и задръжте поне за пет секунди.



Завъртете бутона, за да изберете мерната единица, и след това потвърдете с .



Завъртете бутона, за да изберете номиналния ток, и след това потвърдете с .

Моля, имайте предвид: Фурната е програмирана за свързване към домашна електрическа инсталация, която позволява включване на уреди с мощност над 3 kW (16 A). Ако Вашата електрическа инсталация е за по-малка мощност, трябва да намалите тази стойност (13 A).

3. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпусна миризми, свързани с процеса на нейното производство: Това е напълно нормално. Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагреете празна, за да премахнете остатъчните миризми.

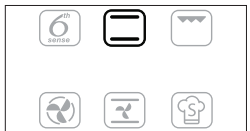
Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности. Нагрейте фурната до 200 °C и я оставете така за около час, като за по-добър ефект включите циркулацията на въздуха (например „Форсиран въздух“ или „Печене с конвекция“). Спазвайте указанията за правилно настройване на функцията.

Моля, имайте предвид: След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

Когато фурната е изключена, да дисплея се показва само часовникът. Натиснете и задръжте , за да включите фурната. Завъртете бутона, за да прегледате основните функции (на левия дисплей). Изберете желаната функция и натиснете .



За да изберете подфункция (когато има), първо изберете основната функция и натиснете , за да потвърдите и да преминете към менюто на избраната функция.



Завъртете бутона, за да прегледате подфункциите на десния дисплей. Изберете желаната подфункция и потвърдете с .

2. НАСТРОЙКА НА ФУНКЦИЯТА

След като изберете необходимата функция, можете да промените настройките ѝ.

Дисплеят показва последователно настройките, които могат да се променят.

ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ГРИЛА



Когато на дисплея мига символът °C или °F, завъртете бутона, за да промените стойността, след което натиснете , за да потвърдите и да преминете към другите настройки (когато е възможно).

Същевременно може да промените и нивото на грила (3 =

силно, 2 = средно, 1 = слабо).



Моля, имайте предвид: След стартиране на функцията, температурата и нивото на грила могат да се променят направо с натискане на или със завъртане на бутона.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ



Когато символът мига на дисплея, използвайте бутона, за да настроите желаното време за готвене, и натиснете , за да потвърдите.

Не е необходимо да задавате времето за готвене, ако искате да управлявате готвенето ръчно: Натиснете , за да потвърдите и да стартирате функцията.

В такъв случай не може да задавате края на времето за готвене, като програмирате отложен старт.

Моля, имайте предвид: По време на готвенето може да промените зададената в началото продължителност на готвене; за целта натиснете . Завъртете бутона, за да промените времето, и натиснете за потвърждение.

ЗАДАВАНЕ НА ВРЕМЕТО НА ЗАВЪРШВАНЕ НА ГОТВЕНЕТО/ ОТЛОЖЕН СТАРТ

При много функции след като зададете време за готвене можете да отложите старта на функцията, като програмирате крайния час.

Когато времето на завършване на готвенето може да се променя, дисплеят показва очакваното време на завършване, а символът мига.



Ако е необходимо, завъртете бутона, за да зададете времето на приключване на готвенето, след което натиснете , за да потвърдите и да стартирате функцията.

Поставете храната във фурната и затворете вратичката. Функцията ще стартира автоматично след период от време, който е изчислен така, че готвенето да завърши в зададения час.



Моля, имайте предвид: Програмирането на отложен час за стартиране на готвенето ще отмени фазата за предварително загряване на фурната. Фурната постепенно ще достигне необходимата температура, което означава, че времето за готвене ще е малко по-дълго от посоченото в готварската таблица.

По време на изчакването може с помощта на бутона да промените програмираното време на завършване на готвенето.

Натиснете или , за да промените настройката за температурата или времето на готвене. Когато приключите, натиснете , за да потвърдите.

Моля, имайте предвид: Стартирането със закъснение не се предлага за функциите Grill и Turbo Grill.

3. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

След като приложите необходимите настройки, натиснете , за да активирате функцията.

По всяко време може да натиснете и задържите , за да поставите активната в момента функция на пауза.

4. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Някои функции включват фаза за предварително загряване на фурната. След стартиране на функцията на дисплея се показва индикация за активиране на фазата за подгряване.



Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че фурната е достигнала зададената температура.



На този етап отворете вратичката, поставете храната във фурната и натиснете , за да започне готвенето.

Моля, имайте предвид: Ако поставите храната във фурната преди предварителното загряване да завърши, качеството на приготвеното ястие може да се влоши.

Отварянето на вратичката по време на фазата за предварително загряване поставя функцията в режим на пауза.

Времето за готвене не включва фаза за подгряване.

С помощта на бутона може по всяко време да промените температурата, която искате да бъде достигната.

5. КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

Чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готвенето е завършено.

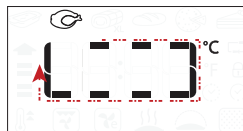


За да удължите времето за готвене без да промените настройките, завъртете бутона, за да зададете нова продължителност и натиснете .

• ФУНКЦИИ 6th SENSE

ВЪЗСТАНОВЯВАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА

Когато по време на готвенето температурата във фурната спадне поради отваряне на вратичката, автоматично се активира специална функция за възстановяване на зададената температура. Докато температурата се възстановява, на дисплея се вижда анимация („змия“), която изчезва, когато температурата достигне зададената стойност.






За постигане на най-добър резултат от готвенето, продължителността на програмирания цикъл за готвене се увеличава в зависимост от това колко дълго вратичката е стояла отворена.



. СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ**АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ ЧРЕЗ ПИРОЛИЗА**

**Не докосвайте фурната по време на пиролитичния цикъл.
Не допускайте деца и животни до фурната по време на пиролитичния цикъл и след това, до пълното проветряване на помещението.**

Извадете от фурната всички принадлежности (включително носачите) преди да активирате функцията за пиролитично почистване. Ако фурната е инсталирана под плот за готвене, всички горелки и електрически котлони трябва да са изключени по време на цикъла на самопочистване (пиролиза). За оптимални резултати при почистването отстранете остатъците в кухнята и забършете вътрешното стъкло на вратичката преди използването на пиролитичната функция. Функцията Пиролиза използвайте само когато фурната е силно замърсена или отделя неприятна миризма по време на готвене.

Влезте в специалните функции  и завъртете бутона, за да изберете  от менюто. След това натиснете , за да потвърдите.

Натиснете , за незабавен старт на цикъла на почистване или завъртете бутона, за да изберете краткия цикъл (ECO).

Натиснете  за незабавен старт на цикъла на почистване или натиснете , за да настроите времето за край/отложения старт.

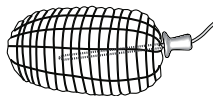
Фурната ще стартира цикъла на почистване и вратичката ще се заключи автоматично.

Вратичката на фурната не може да се отваря, докато трае пиролитичното почистване: Тя остава заключена, докато температурата спадне до приемлива стойност. Проветрявайте помещението по време на и след пиролитичния цикъл.

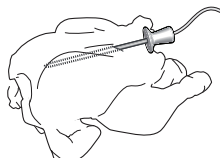
Моля, имайте предвид: Продължителността и температурата на цикъла за почистване не могат да се настройват.

. ИЗПОЛЗВАНЕ НА СОНДАТА ЗА МЕСО (АКО ИМА)

Приложената сонда за месо позволява измерването на точната вътрешна температура на храната по време на готвене. Използването на сензорна сонда за месо се позволява само за някои функции за готвене (Конвенционално готвене, Форсиран въздух, Печене с конвекция, Турбо грил, 6th Sense Месо и 6th Sense Макси готвене).





От много важно значение е да поставите сондата правилно, за да се получат перфектни резултати от готвенето. Вкарайте сондата в най-месестата част, като избягвате кости или мазнини по месото.



При приготвяне на птиче месо сондата трябва да се вкара странично, по средата на гърдите, като се обръща внимание върхът ѝ да не попадне в куха част. Ако месото е с неравномерна дебелина, проверете дали е добре



сготвено, преди да го извадите от фурната. Свържете края на сондата с отвора, разположен на дясната стена на вътрешността на фурната. Когато сондата за месо бъде включена към вътрешността на фурната, ще прозвучи звуков сигнал и върху дисплея се показва символ и целевата температура.





Ако сондата за месо е включена по време на избиране на функция, дисплеят се превключва на целевата температура на сондата за месо по подразбиране. Натиснете , за да стартирате настройките. Завъртете бутона, за да зададете целевата температура на сондата за месо. Натиснете бутон , за да потвърдите.




Завъртете бутона, за да зададете температурата на вътрешността на фурната.


Натиснете  или , за да потвърдите и да стартирате програмата за готвене.

По време на програмата за готвене дисплеят показва целевата температура на сондата за месо. Когато месото достигне зададената целева температура, програмата за готвене спира и дисплеят показва "End" (Край).


За да стартирате отново програмата за готвене от "End", като завъртите бутона, можете да регулирате целевата температура на сондата за месо, както е посочено по-горе. Натиснете  или , за да потвърдите и да стартирате отново програмата за готвене.

Моля, имайте предвид: по време на програмата за готвене със сонда за месо можете да завъртите бутона, за да промените целевата температура на сондата за месо. Натиснете , за да регулирате температурата на вътрешността на фурната.

Сондата за месо може да се поставя по всяко време, също така по време на програма за готвене. В този случай е необходимо да се зададат отново параметрите на функцията за готвене.

Ако сондата за месо не е съвместима с някоя функция, фурната изключва програмата за готвене и издава предупредителен звуков сигнал. В този случай изключете сондата за месо или натиснете , за да зададете друга функция. Отложеният старт и фазата за предварително загряване не са съвместими със сондата за месо.


. ЗАКЛЮЧВАНЕ НА БУТОНИТЕ

За да заключите бутоните, натиснете и задръжте бутон  поне за 5 секунди.



Направете същото, за да деблокирате бутоните.

Моля, имайте предвид: Бутоните могат да се заключат и по време на готвене.

От съображения, свързани с безопасността, фурната може да се изключи по всяко време с натискане на .

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

В таблицата са посочени най-подходящите функции, принадлежности и нива за приготвяне на различни ястия. Времената за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната и не включват предварителното загряване (когато се изисква такова). Температурите и времената за готвене са приблизителни и зависят от количеството на храната и от използваните принадлежности. В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не се сготви добре, преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените с фурната принадлежности или метални форми за кейкове и тави за фурна (за предпочитане тъмно оцветени). Може да използвате също съдове и аксесоари от огнеупорно стъкло (Пирекс) или каменинови такива, но имайте предвид, че времената за готвене ще бъдат малко по-дълги.

ЕДНОВРЕМЕННО ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИА

С функцията „Форсиран въздух“ може да готвите едновременно различни храни, които изискват една и съща температура на готвене (например: риба и зеленчуци), използвайки различни нива. Извадете храната, която изисква по-малко време за готвене и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готвене.

МЕСО

Използвайте какъвто и да е вид тави за фурна или съдове „Пирекс“, подходящи за размера на парчето месо, което трябва да се пече. За печене на големи парчета месо, най-добре е да прибавите малко бульон на дъното на съда, като поливате със сос месото по време на печене, за да придадете вкус. Имайте предвид, че по време на тази операция ще се появи пара. Когато месото се опече, оставете го във фурната за около 10—15 минути или го обвийте в алуминиево фолио.

Когато искате да печете месо на скара, изберете парчета с равномерна дебелина, за да се постигне равномерно опичане. Много дебели парчета месо изискват по-дълго време за печене. За да предпазите месото от изгаряне отвън, свалете решетъчния рафт на по-долно ниво, с което храната се поставя далеч от грила. Обърнете месото при изтичане на две трети от времето за готвене. Внимавайте при отваряне на вратичката, защото ще излезе гореща пара.

За събиране на соковете от готвенето препоръчваме да поставите тавата за отцеждане с половин литър питейна вода в нея непосредствено под решетъчния рафт, на който е поставена храната. Долейте, когато е необходимо.

ДЕСЕРТИ

Гответе фини десерти с конвенционалната функция само на един рафт.

Използвайте тъмни метални форми за кейкове и винаги ги поставяйте на предоставения решетъчен рафт. За да печете на повече от един рафт, изберете функцията за форсиран въздух и разположете шахматно формите за кейкове на рафтовете, което подпомага оптималната циркулация на горещия въздух.

За да проверите дали кейк с мая е изпечен, поставете дървена клечка за зъби в центъра на кейка. Ако клечката за зъби излезе чиста, кейкът е готов.

Ако използвате незалепващи форми за кейкове, не мажете с масло ръбовете, тъй като кейкът може да не се надигне равномерно около ръбовете.

Ако изделието се „надува“ по време на печене, използвайте по-ниска температура следващия път и обмислете намаляването на количеството течност, която добавяте, или по-внимателно разбъркване на сместа.

За сладкиши с влажни плънки или топинг (чийзкейк или плодови пайове) използвайте функцията „Печене с конвекция“. Ако долната част на кейка е недопечена, свалете рафта на по-долно ниво и преди добавяне на плънката поръсете основата на кейка с галета от хляб или бисквити.

















































































ПИЦА

Намажете леко тавите за печене с мазнина, за да се гарантира, че пицата има хрупкава основа. Разнесете моцарелата по пицата при изтичане на две трети от времето за готвене.

ВТАСВАНЕ

Винаги е най-добре да покриете тестото с влажна кърпа, преди да го поставите във фурната. Времето за втасване на тестото с тази функция се намалява с приблизително една трета в сравнение със стандартна температура (20 - 25°C). Времето за втасване на пица започва от около час за 1 kg тесто.

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕТО (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове с листи / Кейкове с пандишпан		-	170	30 - 50	2 
		Да	160	30 - 50	2 
		Да	160	30 - 50	4 1  
Кейкове с плънка (чийзкейк, щрудел, ябълков пай)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Да	160 - 200	35 - 90	4 1  
Бисквити / Малки кейкове		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Да	150 - 160	20 - 40	3 
		Да	150 - 160	20 - 40	4 1  
Сладкиши от парено тесто		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Да	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Да	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
Целувки		Да	90	110 - 150	3 
		Да	90	130 - 150	4 1  
		Да	90	140 - 160*	5 3 1   
Пица (тънка, дебела, фокача)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Да	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Да	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
Самун хляб 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Хлебче		-	180 - 220	30 - 50	3 
Хляб		Да	180 - 220	30 - 60	4 1  
Замразена пица		-	250	10 - 20	2 
		Да	250	10 - 20	4 1  
Солени пайове (зеленчукова пита, киш)		Да	180 - 190	45 - 60	2 
		Да	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Да	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   
Волован/соленки от многолистно тесто		Да	190 - 200	20 - 30	3 
		Да	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Да	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   
Лазаня/Плодови пити		-	190 - 200	40 - 65	3 
Печена паста/Канелони		-	190 - 200	25 - 45	3 

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕТО (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Агнешко/Телешко/Говеждо/ Свинско 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Verřová reřeně s křiravou kůžičkou 2 kg		-	170	110 - 150	2
Пилешко/Заешко/Патешко 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Пуешко/Гъше 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Риба на фурна / Риба, обвита в хартия за печене (филета, цяла)		Да	180 - 200	40 - 60	3
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 60	2
Препечен хляб		-	3 (висока)	3 - 6	5
Риба филе/ Стекове		-	2 (Средна)	20 - 30***	4 3
Наденица/кебапи/ребърца/ хамбургери		-	2 - 3 (Средна – Висока)	15 - 30***	5 4
Печено пиле 1-1,3 kg		-	2 (Средна)	55 - 70**	2 1
Печено говеждо алангле 1 Kg		-	2 (Средна)	35 - 50**	3
Агнешки бутчета/крака		-	2 (Средна)	60 - 90**	3
Картофи на фурна		-	2 (Средна)	35 - 55**	3
Зеленчуков огретен		-	3 (висока)	10 - 25	3
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5)/ лазаня (ниво 3)/ месо (ниво 1)		Да	190	40 - 120*	5 3 1
Лазаня и месо		Да	200	50 - 120*	4 1
Месо и картофи		Да	200	45 - 120*	4 1
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50	4 1
Печено месо с плънка		-	200	80 - 120*	3
Парчета месо (заешко, пилешко, агнешко)		-	200	50 - 120*	3

* Приблизителна продължителност на готвенето: може да извадите ястията от фурната по различно време в зависимост от личните ви предпочитания.

** Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене.

*** Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене

Моля, имайте предвид: Функцията 6th Sense "Сладкиши и кейкове" използва само горния и долния загряващи елементи без циркуляция на форсиран въздух. Не е необходимо предварително загряване.

ФУНКЦИИ	Конвенционално готвене	Грил	Турбо грил	Форсиран въздух	Печене с конвекция	Еко форсиран въздух
АВТОМАТИЧНИ ФУНКЦИИ	Задушени ястия	Месо	Макси готвене	Хляб	Пица	Сладкиши и кейкове
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетъчен рафт	Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане/тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт	Тава за отцеждане/тава за печене	Тава за отцеждане с половин литър вода	

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

Преди да пристъпите към поддръжка или почистване на фурната, се убедете, че не е гореща. Не използвайте уреди, почистващи с пара.

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

Носете предпазни ръкавици. Фурната трябва да се изключи от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да е дейности за поддръжка.

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са силно замърсени, добавете няколко капки миещ препарат с неутрален рН. Подсушете със суха кърпа.
- Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

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

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

- Ако по вътрешните стени на фурната има засъхнала мръсотия, препоръчваме Ви да включите функцията за автоматично почистване с цел оптимални резултати от почистването.
- Вратичката на фурната може се свали за по-лесно почистване.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

СМЯНА НА ЛАМПАТА

1. Изключете фурната от електрозахранването.
2. Развийте капачката на осветителното тяло, сменете крушката и завийте отново капачката.
3. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

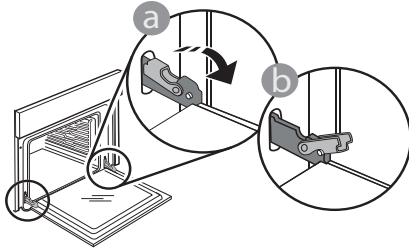
Моля, имайте предвид: Използвайте само халогенни крушки 20—40 W / 230 V~, цокъл G9, T300°C. Крушката, използвана в изделието, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009). Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено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

- Не пипайте с ръце халогенната крушка, тъй като оставащите по нея отпечатащи могат да я повредят. Не използвайте фурната, преди да поставите на място капачката на лампата.

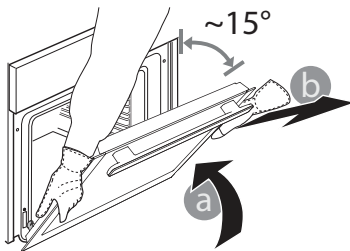
Този уред съдържа светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

1. За да свалите вратичката, отворете я напълно и завъртете фиксаторите в отворено положение.
2. Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката).

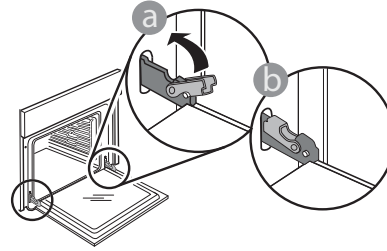


Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтеглете нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

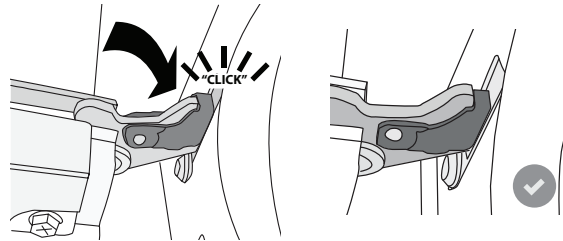


3. За да поставите вратичката, първо я приближете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

4. Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Завъртете фиксаторите до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са завъртени докрай.



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




5. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не е така, повторете посочените по-горе стъпки. Вратичката може да се повреди, ако не функционира правилно.


ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
Вратичката не се отваря.	Неизправна ключалка на вратичката. Изпълнява се цикъл за почистване.	Изключете фурната и я включете отново, за да проверите дали неизправността е отстранена. Изчакайте функцията да приключи и фурната да се охлади.
На дисплея се извежда "F", последвано от цифри или букви.	Проблем със софтуера.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F.

ИНФОРМАЦИЯ ЗА УРЕДА

 [www](http://www.whirlpool.eu) Листовката с енергийните показатели на този уред може да бъде свалена от сайта на Whirlpool docs.whirlpool.eu

КАК ДА СЕ СНАБДИТЕ С РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

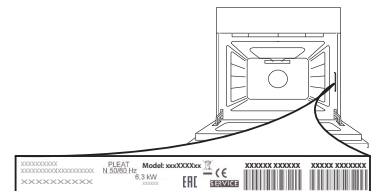
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от нашия уебсайт docs.whirlpool.eu (може да използвате този QR код), като посочите кода на продукта.



> Можете също така да се свържете с нашия отдел за следпродажбено обслужване на клиенти.

СВЪРЗВАНЕ С ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

Информацията за контакт е приведена в ръководството за гаранционно обслужване. При контакт с отдела за следпродажбено обслужване на клиенти съобщавайте номерата, посочени на заводската табелка на вашия уред.



SIGURNOSNE UPUTE

OBAVEZNO PROČITAJTE I PRIDRŽAVAJTE SE

Prije upotrebe uređaja pročitajte ove sigurnosne upute. Sačuvajte ih za buduću referencu.

Ovaj priručnik i sam uređaj sadrže važna sigurnosna upozorenja kojih se morate stalno pridržavati. Proizvođač otklanja svaku odgovornost u slučaju nepoštivanja sigurnosnih uputa, za neprikladno korištenje ili za pogrešno podešavanje komandi.

⚠ Vrlo maloj djeci (0 – 3 godina) ne dopuštajte pristup uređaju. Maloj djeci (3 – 8 godina) ne dopuštajte pristup uređaju ako nisu pod nadzorom. Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih i mentalnih sposobnosti ili osobe bez dovoljnog iskustva i znanja mogu koristiti uređaj samo ako su pod nadzorom ili su dobili upute o sigurnom rukovanju uređajem te ako razumiju potencijalne opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.

⚠ UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom upotrebe. Pazite da ne dodirnete grijače. Djeca mlađa od 8 godina trebaju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod nadzorom.

⚠ Ne dodirujte pećnicu tijekom ciklusa pirolize (samočišćenja): opasnost od opekotina. Pazite da se djeca i kućni ljubimci ne približavaju pećnici tijekom ciklusa pirolize i nakon njega (sve dok se prostorija potpuno ne prozrači). Prije ciklusa pirolize višak prolivene tekućine, posebice masti i ulja, moraju se ukloniti iz unutrašnjosti pećnice. U unutrašnjosti pećnice ne ostavljajte pribor ili bilo koji drugi materijal tijekom ciklusa pirolize.

⚠ Ako je pećnica postavljena ispod ploče za kuhanje, pazite da su svi plamenici ili električne grijače ploče isključeni za vrijeme ciklusa pirolize: opasnost od opekotina.

⚠ Uređaj nikad nemojte ostavljati bez nadzora prilikom sušenja namirnica. Ako je uređaj prikladan za upotrebu sonde, upotrebljavajte samo sondu temperature preporučenu za ovu pećnicu: opasnost od požara.

⚠ Odjeću ili druge zapaljive materijale ne približavajte uređaju dok se sastavni dijelovi potpuno ne ohlade: opasnost od požara. Uvijek pazite prilikom kuhanja namirnica bogatih masnoćom ili uljem ili prilikom dodavanja alkoholnih pića: opasnost od požara. Za uklanjanje posuda i dodatnog pribora upotrijebite rukavice za pećnicu. Po završetku kuhanja pažljivo otvorite vrata i pustite da vrući zrak ili para postupno izađu prije pristupanja unutrašnjosti: opasnost od opekotina. Ne prekrivajte izlaze za vrući zrak na prednjem dijelu pećnice: opasnost od požara.

⚠ Pazite kada su vrata pećnice otvorena ili spuštena kako biste izbjegli udaranje u vrata.

DOZVOLJENI RASPON UPOTREBE

⚠ OPREZ: Uređaj nije namijenjen za rad pomoću vanjskog uređaja za uključivanje kao što je mjerač vremena ili odvojeni sustav daljinskog upravljanja.

⚠ Ovaj uređaj namijenjen je upotrebi u kućanstvima i na sličnim mjestima, kao što su: kuhinje za osoblje u trgovinama, uredi i druge objekti u kojima se radi; seoske kuće; za goste u hotelima, motelima ili sličnim smještajnim jedinicama.

⚠ Ne dopušta se nikakva druga upotreba (npr. grijanje prostorija).

⚠ Ovaj uređaj nije namijenjen za profesionalnu upotrebu. Nemojte koristiti ovaj uređaj na otvorenom prostoru.

⚠ Ne odlažite eksplozivne ili zapaljive predmete (npr. benzin ili raspršivače) u uređaj ili u njegovu blizinu: opasnost od požara.

POSTAVLJANJE

⚠ Pri postavljanju, uređajem moraju rukovati dvije ili više osoba: opasnost od ozljeda. Za raspakiranje i postavljanje uređaja upotrijebite zaštitne rukavice: opasnost od porezotina.

⚠ Postavljanje, uključujući dovod vode (ako je uređaj opremljen), električne priključke i popravke smije obavljati samo kvalificirani tehničar. Nemojte popravljati ni zamjenjivati bilo koji dio kućanskog uređaja osim ako se to izričito ne navodi u korisničkom priručniku. Djeci ne dozvoljavajte približavanje mjestu postavljanja. Nakon uklanjanja ambalaže s proizvoda, provjerite da tijekom transporta nije došlo do oštećenja. U slučaju problema, kontaktirajte distributera ili najbliži postprodajni servis. Nakon postavljanja otpadni materijal pakiranja (plastiku, dijelove od stiropora itd.) odložite van dohvata djece: opasnost od gušenja. Uređaj se prije postavljanja mora isključiti iz napajanja: opasnost od električnog udara. Pazite da za vrijeme postavljanja uređaj ne oštetiti električni kabel: opasnost od požara ili električnog udara. Uređaj uključite tek kada završi postupak postavljanja.

⚠ Obavite sve radove izrezivanja na ormariću i uklonite sve strugotine i piljevinu prije postavljanja uređaja u element. Ne zatvarajte minimalni potrebni razmak između radne površine i gornjeg ruba pećnice: opasnost od opekotina.

Pećnicu skinite s podnožja od pjenastog polistirena tek u trenutku postavljanja.

⚠ Nakon postavljanja dno uređaja više ne smije biti dostupno: opasnost od opekotina.

⚠ Uređaj ne postavljajte iza ukrasnih vrata: opasnost od požara.

ELEKTRIČNA UPOZORENJA

⚠ Nazivna pločica nalazi se na prednjem rubu pećnice (vidi se kad su vrata otvorena).

⚠ Mora postojati mogućnost isključivanja uređaja iz struje uklanjanjem priključka ako je on dostupan ili to učiniti pomoću dostupne sklopke s više polova instalirane uz utičnicu u skladu s pravilima ožičenja i uređaj mora biti uzemljen u skladu s nacionalnim sigurnosnim standardima za električnu struju.

⚠ Nemojte koristiti produžne kabele, višestruke utičnice ili višestruke utikače. Nakon postavljanja električni dijelovi ne smiju biti dostupni korisniku. Uređaj ne upotrebljavajte kada ste mokri ili bos. Uređaj ne upotrebljavate ako su njegov dovodni kabel ili utikač oštećeni, ako ne radi ispravno ili ako je oštećen ili je pao na tlo.

⚠ Ako je kabel za napajanje oštećen, istim ga mora zamijeniti proizvođač, ovlašteni serviser ili osobe slične kvalifikacije kako biste izbjegli opasne situacije: opasnost od strujnog udara.

⚠ U slučaju zamjene kabela za napajanje, obratite se ovlaštenom servisnom centru.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE


⚠ UPOZORENJE: Provjerite je li uređaj isključen ili odspojen iz napajanja prije obavljanja bilo kojeg zahvata održavanja; nikada ne upotrebljavajte uređaje za čišćenje parom: opasnost od električnog udara.

⚠ Ne upotrebljavajte gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može uzrokovati rasprsnuće stakla.


⚠ Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja bilo kakve radnje čišćenja ili održavanja: opasnost od opekotina.

⚠ UPOZORENJE: Isključite uređaj prije zamjene žarulje: opasnost od strujnog udara.

ODLAGANJE AMBALAŽNIH MATERIJALA

Ambalažni materijal može se u potpunosti reciklirati i označen je simbolom recikliranja . Različiti dijelovi ambalaže moraju se stoga odgovorno odlagati i u skladu s propisima lokalnih vlasti o odlaganju otpada.

ODLAGANJE KUĆANSKIH UREĐAJA

Ovaj uređaj proizveden je od materijala koje se može reciklirati ili ponovno iskoristiti. Zbrinite ga sukladno lokalnim pravilnicima o zbrinjavanju otpada. Radi detaljnijih informacija o postupanju, uporabi i recikliranju električnih kućanskih aparata, obratite se nadležnom mjesnom uredu, službi za skupljanje komunalnog otpada ili trgovini u kojoj ste uređaj kupili. Ovaj uređaj je označen sukladno europskoj direktivi 2012/19/EU o električnom i elektroničkom otpadu (WEEE). Osigurajte li ispravno odlaganje tog proizvoda, pomoći ćete u sprječavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje ljudi. Simbol  na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji označava da se s njim ne smije postupati kao s kućnim otpadom, nego ga treba odnijeti odgovarajućem sakupljalištu za recikliranje električnog i elektroničkog otpada.

SAVJETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

Prethodno zagrijte pećnicu samo ako se tako navodi u tablici pečenja ili u vašem receptu. Koristite tamne lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje jer oni bolje upijaju toplinu. Jela koja zahtijevaju dulje kuhanje nastavite se kuhati i nakon što isključite pećnicu.

Standardni ciklus (PYRO): prikladan je za čišćenje jako prljave pećnice. Ciklus za uštedu energije (PYRO EXPRESS/EKO): samo na određenim modelima –: koji troši približno 25 % manje energije od standardnog

ciklusa. Odaberite ga u redovitim intervalima (nakon 2 ili 3 uzastopna pečenja mesa).

DEKLARACIJA O EKOLOŠKOM NAČINOM IZRADE

Ovaj uređaj udovoljava zahtjevima ekološkog načina izrade europskih uredbi br. 65/2014 i 66/2014, sukladno europskoj normi EN 60350-1.

VODIČ ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU



ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI WHIRLPOOL PROIZVODA

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

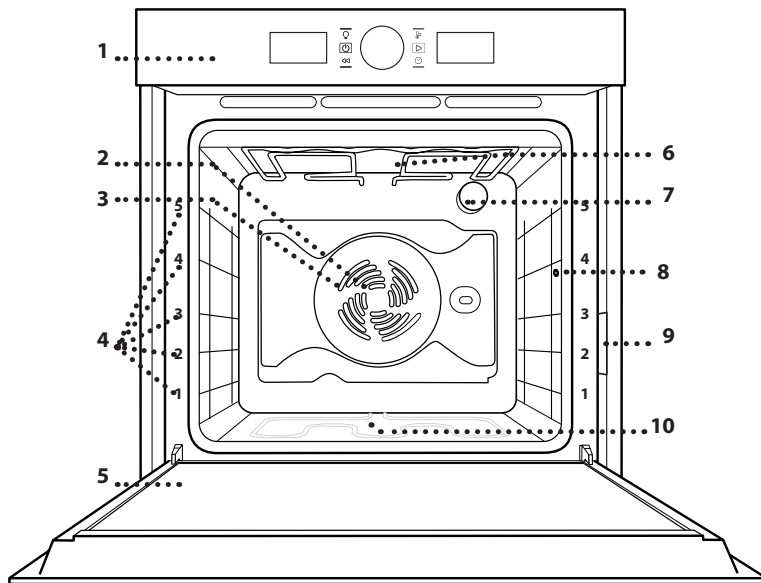


Sigurnosne upute i Vodič za upotrebu i održavanje možete preuzeti tako da posjetite naše web-mjesto docs.whirlpool.eu i slijedite upute na poleđini ove knjižice.



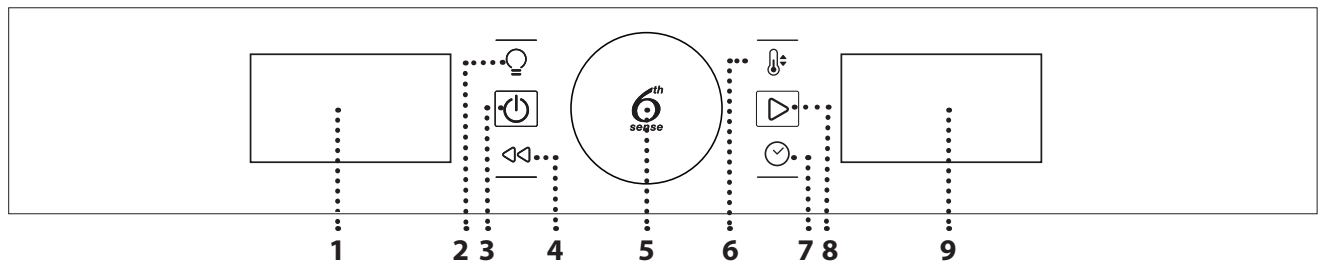
Prije upotrebe uređaja pažljivo pročitajte vodič za zdravlje i sigurnost.

OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Kružni grijač (nije vidljiv)
4. Vodilice rešetke (razina je označena na prednjem dijelu pećnice)
5. Vrata
6. Gornji grijač/roštilj
7. Žarulja
8. Točka za umetanje sonde za meso (ako je uređaj opremljen)
9. Identifikacijska pločica (ne skidati)
10. Donji grijač (ne vidi se)

UPRAVLJAČKA PLOČA



1. LIJEVI ZASLON

2. SVJETLO

Za uključivanje/isključivanje svjetla.


3. UKLJUČIVANJE/ ISKLJUČIVANJE

Za uključivanje i isključivanje pećnice ili zaustavljanje uključene funkcije u bilo koje vrijeme.

4. NATRAG

Za povratak na prethodni izbornik prilikom konfiguriranja postavki.

5. OKRETNI GUMB /GUMB 6TH SENSE

Okrenite ga za kretanje kroz funkcije i namještanje parametara kuhanja. Pritisnite  za odabir, postavljanje, pristup ili potvrdu funkcija ili parametara i eventualno pokretanje programa kuhanja.

6. TEMPERATURE

Za namještanje temperature.

7. VRIJEME

Za namještanje ili promjenu vremena i podešavanje vremena kuhanja.

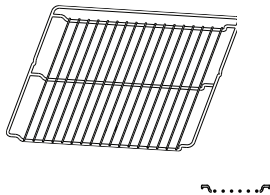
8. POKRETANJE

Za pokretanje funkcija i potvrdu postavki.

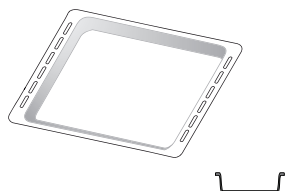
9. DESNI ZASLON

DODATNI PRIBOR

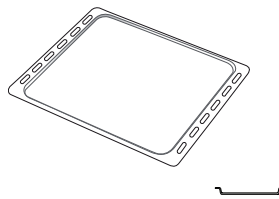
REŠETKA



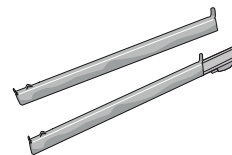
PLITICA ZA SAKUPLJANJE SOKOVA



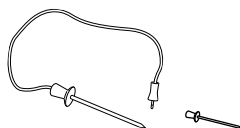
PLITICA ZA PEČENJE



KLIZNE VODILICE (SAMO NA NEKIM MODELIMA)



SONDA ZA MESO (SAMO NA NEKIM MODELIMA)



Broj komada dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu.

Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

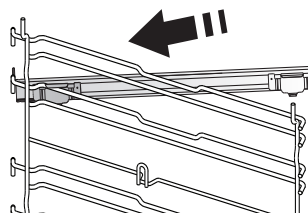
UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

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

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

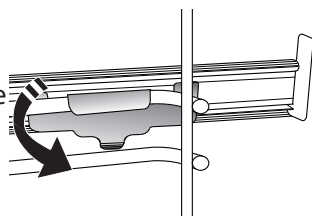
POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)

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



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

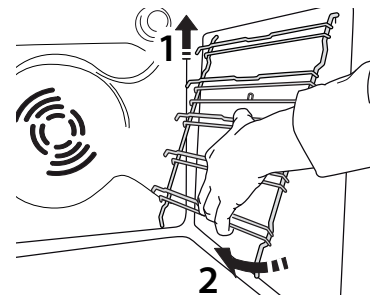
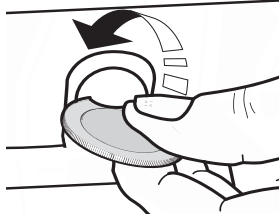
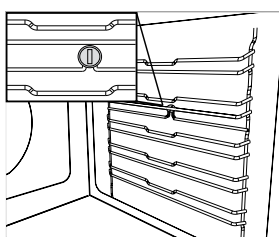
Vodilicu učvrstite tako da čvrsto pritisnete donji dio kopče na vodilicu rešetke. Provjerite mogu li se vodilice slobodno pomicati. Ove korake ponovite na drugoj vodilici rešetke na istoj razini.



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

SKIDANJE I PONOVRNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

Pogledajte slike za skidanje bočnih nosača i (ako je uređaj opremljen) matica unutrašnjosti koji istu podržavaju.



Vodilice rešetki postavite tako da ih najprije postavite u njihovo gornje sjedište. Držeći ih, klizno ih pomaknite u odjeljak za kuhanje, a zatim spustite u položaj donjeg sjedišta.

FUNKCIJE



KONVENCIONALNO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.



ROŠTILJ

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



TERMOVENTILACIJA

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



KONVEKCIJSKO PEČENJE

Za pečenje mesa, kolača s punjenjem ili pečenje punjenog povrća na samo jednoj rešetki. Ta funkcija upotrebljava blago, intervalno kruženje zraka kako bi se spriječilo pretjerano isušivanje jela.



FUNKCIJE 6TH SENSE



SLOŽENAC

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



MESO

Ta funkcija automatski odabire najbolju temperaturu i način kuhanja za meso. Ta funkcija povremeno uključuje ventilator na maloj brzini kako bi se spriječilo preveliko isušivanje jela.



MAKSI KUHANJE

Funkcija automatski odabire najbolji način kuhanja i temperaturu za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučuje se okretati meso tijekom pečenja, da bi s obje strane jednako potamnilo. Najbolje ćete rezultate postići povremenim polijevanjem mesa kako biste spriječili da se osuši.



KRUH

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



PIZZA

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



TIJESTO ZA KOLAČE

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



POSEBNE FUNKCIJE



BRZO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE

Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice. Po završetku zagrijavanja pećnica će automatski odabrati funkciju „Konvencionalno“. Pričekajte završetak zagrijavanja prije stavljanja hrane u pećnicu.



TURBO ROŠTILJ

Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine za prikupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode. Ražanj (ako je uređaj opremljen) može se upotrebljavati s tom funkcijom.



EKO TERMOVENTILACIJA*

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



ODRŽAVANJE TOPLINE

Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom.



DIZANJE

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



AUTOMATSKO ČIŠĆENJE – PIROLITIČKO

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

* Funkcija koja se upotrebljava kao referenca za izjavu o energetske učinkovitosti u skladu s Uredbom (EU) br. 65/2014

PRVA UPOTREBA PEĆNICE

1. POSTAVITE VRIJEME

Morat ćete postaviti vrijeme kada prvi put uključujete pećnicu.



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



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

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

Vrijeme ćete možda trebati ponovno namjestiti nakon duljih nestanaka struje.

2. POSTAVKE

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

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



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



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

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

3. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

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

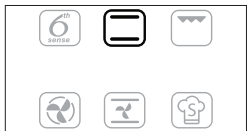
Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite pribor koji se nalazi u pećnici. Pećnicu zagrijavajte na 200 °C otprilike sat vremena, po mogućnosti koristeći funkciju kruženja zraka (npr. „Termo ventilacija“ ili „Konvekcijsko pečenje“). Slijedite upute za ispravno postavljanje funkcije.

Napominjemo: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

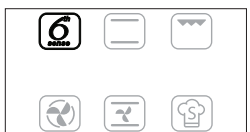
SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

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



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



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

2. POSTAVLJANJE FUNKCIJE

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

TEMPERATURA/RAZINA ROŠTILJA



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

srednja, 1 = niska).



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

TRAJANJE



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

Ne morate postavljati vrijeme kuhanja ako želite ručno upravljati kuhanjem: Pritisnite za potvrdu i pokretanje funkcije.

U tom slučaju ne možete postaviti vrijeme završetka kuhanja programirajući odgodu pokretanja.

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

POSTAVLJANJE VREMENA ZAVRŠETKA KUHANJA/ ODGODE POKRETANJA

U brojnim funkcijama nakon postavljanja vremena kuhanja možete odgoditi pokretanje funkcije tako da programirate vrijeme završetka.

Kada promijenite vrijeme završetka na zaslonu će se prikazati očekivano vrijeme završetka funkcije dok ikona treperi.



Prema potrebi okrenite gumb za postavljanje vremena završetka kuhanja, zatim pritisnite za potvrdu i pokrenite funkciju.

Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: funkcija se automatski uključuje nakon isteka izračunatog vremena kako bi kuhanje završilo u vrijeme koje ste postavili.



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

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

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

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

3. UKLJUČITE FUNKCIJU

Nakon primjene svih potrebnih postavki pritisnite za uključivanje funkcije.

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

4. ZAGRIJAVANJE

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



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



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

Napominjemo: Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja.

Otvaranje vrata tijekom faze zagrijavanja privremeno će pauzirati fazu.

Vrijeme kuhanja ne uključuje fazu zagrijavanja.

Temperaturu koju želite doseći uvijek možete promijeniti pomoću gumba.

5. ZAVRŠETAK KUHANJA

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

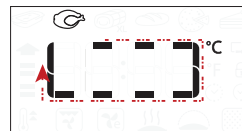


Za produžavanje vremena kuhanja bez promjene postavki okrenite gumb za postavljanje novog vremena kuhanja i pritisnite .

. FUNKCIJE 6th SENSE

OPORAVAK TEMPERATURE

Ako se temperatura u pećnici snizi tijekom ciklusa kuhanja zbog otvaranja vrata, posebna će se funkcija automatski uključiti kako bi se obnovila originalna temperatura. Dok se temperatura obnavlja na zaslonu se prikazuje animacija „zmije“ sve dok se ne dosegne postavljena temperatura.






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


. POSEBNE FUNKCIJE**AUTOMATSKO ČIŠĆENJE – PIROLITIČKO**



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

Sav dodatni pribor izvadite iz pećnice, uključujući i vodilice polica, prije pokretanja funkcije Pyro. Ako je pećnica postavljena ispod ploče za kuhanje, provjerite jesu li svi plamenici ili električne ploče isključeni tijekom ciklusa samočišćenja.

Za optimalne rezultate čišćenja, prije pokretanja funkcije pirolize uklonite što je više moguće ostataka iz unutrašnjosti i očistite unutarnje staklo na vratima. Funkciju Pyro primjenjujte samo ako je uređaj jako prljav ili stvara neugodne mirise prilikom kuhanja.

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

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

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

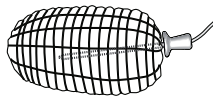
Pećnica će pokrenuti ciklus čišćenja i vrata će se automatski zaključati.

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

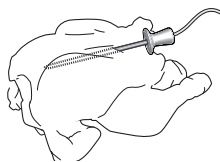
Napominjemo: Trajanje i temperatura ciklusa čišćenja ne mogu se postaviti.

. UPOTREBA SONDE ZA MESO (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)

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



Vrlo je važno pravilno postaviti sondu kako bi se postigli savršeni rezultati kuhanja. Umetnite sondu do kraja u najmesnatiji dio, izbjegavajući kosti i masne dijelove.



Ako je riječ o peradi, sondu bi trebalo umetnuti postrance u sredinu prsa, pazeći da vrh ne dospije u šuplji dio. U slučaju da je riječ o mesu izrazito nejednolike debljine, provjerite je li dovoljno pečeno prije vađenja iz pećnice. Priključite kraj sonde u otvor

koji se nalazi na desnoj stijenci unutrašnjosti pećnice. Kada se sonda za meso priključi u unutrašnjost pećnice oglašava se zvučni signal i na zaslonu se prikazuje ikona i ciljana temperatura.





Ako se sonda za meso uključi tijekom odabira funkcije,

prikaz zaslona prebacuje se na zadanu ciljanu temperaturu sonde za meso.



Pritisnite  za pokretanje postavki. Okrenite gumb za postavljanje ciljane temperature sonde za meso. Pritisnite  za potvrdu.




Okrenite gumb za postavljanje željene temperature unutrašnjosti pećnice.


Pritisnite  ili  za potvrdu i pokretanje ciklusa kuhanja.

Tijekom ciklusa kuhanja na zaslonu se prikazuje ciljana temperatura sonde za meso. Kada meso dosegne postavljenu ciljanu temperaturu, ciklus kuhanja se zaustavlja i na zaslonu se prikazuje „End“.


Kod ponovnog pokretanja ciklusa kuhanja iz faze „End“ okretanjem gumba može se namjestiti ciljana temperatura sonde za meso na gore opisani način. Pritisnite  ili na  za potvrdu i ponovno pokretanje ciklusa kuhanja.

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

Sonda za meso može se umetnuti u bilo kojem trenutku pa i tijekom ciklusa kuhanja. U tom slučaju moraju se ponovno namjestiti parametri funkcije kuhanja.

Ako sonda za meso nije kompatibilna s funkcijom, pećnica isključuje ciklus kuhanja i oglašava se zvučni signal. U tom slučaju isključite sondu za meso ili pritisnite  za postavljanje druge funkcije. Odgođeno pokretanje i faza zagrijavanja nisu kompatibilne sa sondom za meso.

. ZAKLJUČAVANJE TIPKI

Za zaključavanje tipki pritisnite i držite pritisnutim gumb  na najmanje 5 sekundi.



Isto ponovite za otključavanje tipki.

Napominjemo: Zaključavanje tipki može se uključiti i tijekom kuhanja.

Iz sigurnosnih razloga, pećnica se u bilo kojem trenutku može isključiti pritiskom na .

KORISNI SAVJETI

KAKO ČITATI TABLICU KUHANJA

Tablica prikazuje najbolje funkcije, pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnice u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme kuhanja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme kuhanja biti nešto dulje.

ISTOVREMENO KUHANJE RAZLIČITIH JELA

Primjenom funkcije „Termoventilacija“ možete istovremeno kuhati različite jela koja zahtijevaju istu temperaturu kuhanja (na primjer: ribu i povrće) na više razina. Izvadite jelo koje zahtijeva kraće vrijeme kuhanja i ostavite u pećnici ono koje zahtijeva dulje vrijeme kuhanja.

MESO

Upotrebljavajte bilo koju vrstu plitice za pećnicu ili vatrostalnu posudu koja odgovara veličini komada mesa koji pečete. Kod pečenja s kostima najbolje je dodati malo goveđe juhe na dno posude: meso će imati bolji okus ako ga zalijevate tijekom kuhanja. Napominjemo da se tijekom ovog postupka stvara para. Kada je pečenje gotovo, ostavite ga u pećnici još 10 – 15 minuta ili omotajte aluminijskom folijom.

Kad želite roštiljati meso, izaberite komade ravnomjerne debljine radi postizanja ujednačenih rezultata pečenja. Vrlo debeli komadi mesa zahtijevaju dulje vrijeme kuhanja. Kako biste spriječili da meso izvana izgori, spustite rešetku u niži položaj, tako da jelo bude dalje od roštilja. Okrenite meso kad isteknu dvije trećine vremena kuhanja. Pazite prilikom otvaranja vrata zbog izlaza pare.

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

DESERTI

Osjetljive deserte pecite sa statičkom funkcijom na samo jednoj razini.

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

Kako biste provjerili je li kolač pečen, probodite ga drvenom čačalicom u sredini. Ako izvadite čistu čačalicu, kolač je gotov.

Ako koristite neprianjajuće kalupe za kolače, rubove nemojte namastiti maslacem jer kolač uz njih neće ravnomjerno narasti.

Ako se jelo „napuše“ tijekom pečenja, sljedeći put upotrijebite nižu temperaturu i razmislite o smanjivanju količine tekućine koju dodajete ili lakše promiješajte smjesu.

Za slastice s vlažnim nadjevom ili preljevima (pita od sira ili voćne pite), koristite funkciju „Konvekcijsko pečenje“. Ako je dno kolača gnjecavo, spustite razinu i prije stavljanja nadjeva pospite dno kolača mrvicama kruha ili kekasa.

















































































PIZZA

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

DIZANJE

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

TABLICA PEČENJA

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

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

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

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

*** Okrenite hranu na polovici pečenja

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

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

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

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

Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parim.

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

Nosite zaštitne rukavice.

Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

VANJSKE POVRŠINE

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

UNUTARNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima

hrane. Kako biste osušili kondenzaciju do koje je došlo zbog kuhanja namirnica s visokim udjelom vlage, pustite da se pećnica do kraja ohladi i zatim je obrišite krpom ili spužvom.

- Ako na unutarnjim površinama ima tvrdokorne prljavštine, za optimalne rezultate čišćenja preporučujemo pokretanje funkcije automatskog čišćenja.

- Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice mogu se izvaditi.

DODATNI PRIBOR

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

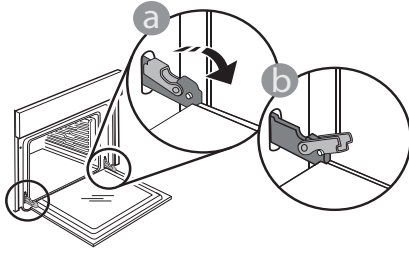
ZAMJENA ŽARULJE

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

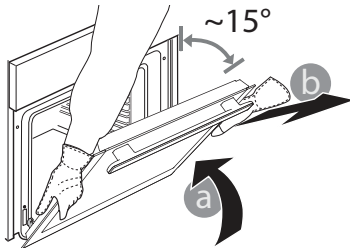
Napominjemo: Upotrebljavajte samo halogene žarulje 20 – 40 W/230 ~ V tipa G9, T300°C. Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244/2009). Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu. – Ako upotrebljavate halogene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

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

1. Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljivanje.
2. Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate

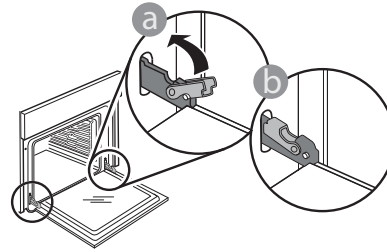


zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

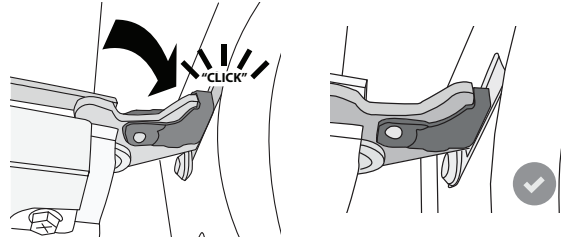


3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj; provjerite jeste li ih do kraja spustili.



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



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


RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Vrata se ne otvaraju.	Pogreška s bravom vrata. Ciklus čišćenja u tijeku.	Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje. Pričekajte da funkcija završi i da se pećnica ohladi.
Na zaslonu se prikazuje slovo „F“ iza kojeg slijedi broj ili slovo.	Softverski problem.	Obratite se najbližem postprodajnom servisu za korisnike i navedite broj iza kojeg slijedi slovo „F“.

OBRAZAC PROIZVODA

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Obrazac proizvoda s energetskim podacima uređaja može se preuzeti na web-mjestu tvrtke Whirlpool docs.whirlpool.eu

NAČIN DOBIVANJA VODIČA ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE

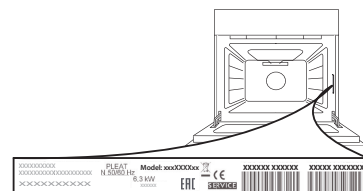
>  www Vodič za upotrebu i održavanje preuzmite s našeg web-mjesta docs.whirlpool.eu (možete upotrijebiti ovaj QR kod) navodeći prodajnu šifru proizvoda.



> Ili kontaktirajte naš postprodajni servis za korisnike.

KONTAKTIRANJE NAŠEG PROSTPRODAJNOG SERVISA

Podatke za kontakt možete pronaći u priručniku jamstva. Kada se obraćate našem postprodajnom servisu za korisnike navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.



VARNOSTNA NAVODILA

POMEMBNE INFORMACIJE, KI JIH MORATE PREBRATI IN UPOŠTEVATI

Pred uporabo aparata preberite ta varnostna navodila. Navodila hranite na doseg roke za prihodnjo uporabo.

V navodilih za uporabo in na aparatu so pomembna varnostna navodila, ki jih mora uporabnik prebrati in vedno upoštevati. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti v primeru neupoštevanja varnostnih navodil, nepravilne uporabe aparata ali napačne nastavitve upravljalnih elementov.

⚠ Zelo majhni otroci (0–3 let) ne smejo biti v bližini aparata. Majhni otroci (3–8 let) ne smejo biti v bližini aparata brez stalnega nadzora. Otroci, stari 8 let ali več, in osebe z omejenimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi oz. osebe, ki nimajo izkušenj in znanja, lahko aparat uporabljajo le, če so pod nadzorom oz. če so bili poučeni o varni uporabi aparata in se zavedajo morebitnih nevarnosti. Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci brez nadzora ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata.

⚠ OPOZORILO: Aparat in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo zadrževati v bližini aparata, če niso pod stalnim nadzorom.

⚠ Med pirolizo (samodejnim čiščenjem) se ne dotikajte pečice, saj obstaja nevarnost opeklin. Med pirolizo in po njej se otroci in živali ne smejo približevati aparatu (prostor morate najprej popolnoma prezračiti). Pred začetkom pirolize je treba razlitja, še posebej maščobo in olje, odstraniti iz pečice. Med pirolizo v pečici ne smejo biti pribor ali drugi predmeti.

⚠ Če je pečica nameščena pod kuhhalno površino, naj bodo vsi gorilniki ali električne kuhhalne plošče med pirolizo izklopljeni – nevarnost opeklin.

⚠ Aparata med sušenjem živil nikoli ne puščajte brez nadzora. Če je v pečici dovoljeno uporabljati temperaturno sondo, uporabite le sondo, ki je priporočena za to pečico, saj lahko pride do požara.

⚠ Pazite, da aparat ne pride v stik s krpami ali drugimi vnetljivimi predmeti, dokler se vse komponente povsem ne ohladijo, saj lahko pride do požara. Ko pripravljate hrano z visoko vsebnostjo masti ali olja ter ko dodajate alkoholne pijače, bodite zelo previdni, saj lahko pride do požara. Za odstranjevanje posode in pribora uporabljajte zaščitne rokavice. Po koncu priprave hrane previdno odprite vrata in vroč zrak ali paro iz pečice izpustite postopoma, šele nato lahko sežete v pečico, saj se lahko opečete. Ne

prekrivajte zračnikov za vroč zrak na sprednji strani pečice, saj lahko pride do požara.

⚠ Bodite previdni pri delno ali povsem odprtih vratih pečice, da se ne udarite.

DOVOLJENA UPORABA

⚠ POZOR: aparat ni namenjen temu, da bi ga upravljali z zunanji upravljalnimi napravami, kot sta časovnik ali ločen daljinski upravljalnik.

⚠ Aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu in temu podobnim načinom uporabe, kot so: v kuhinjah za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih, na kmetijah, za goste v hotelih, motelih in prebivalce drugih stanovanjskih okolij.

⚠ Druga uporaba ni dovoljena (npr. segrevanje prostorov).

⚠ Aparat ni namenjen profesionalni uporabi. Aparata ne uporabljajte na prostem.

⚠ V aparatu ali v njegovi bližini ne shranjujte eksplozivnih ali vnetljivih snovi (npr. bencin in pločevinke z razpršili) – nevarnost požara.

NAMESTITEV

⚠ Za premikanje in namestitev aparata sta potrebni najmanj dve osebi – nevarnost poškodb. Za odstranjevanje embalaže in namestitev aparata uporabite zaščitne rokavice – nevarnost ureznin.

⚠ Namestitev aparata, vključno z dovodom vode (če je ta prisoten), električnimi priključki ter popravila smejo izvajati samo usposobljeni tehniki. Ne popravljajte ali zamenjajte delov aparata, razen če to ni izrecno navedeno v uporabniškem priročniku. Otroci se mestu namestitve ne smejo približevati. Ko aparat odstranite iz embalaže, se prepričajte, da med prevozom ni bil poškodovan. V primeru težav se obrnite na prodajalca ali najbližjo servisno službo. Ko je aparat nameščen, ostanke embalaže (plastika, deli iz stiropora itd.) shranite izven dosega otrok – nevarnost zadušitve. Preden aparat namestite, ga zaradi nevarnosti električnega udara odklopite z električnega omrežja. Med namestitvijo pazite, da aparat ne poškoduje napajalnega kabla, saj to lahko privede do požara ali povzroči električni udar. Aparat vklopite šele, ko je namestitev končana.

⚠ Vse potrebne izreze v element izvedite pred vgradnjo aparata in odstranite vse lesene trske in žagovino. Ne prekrivajte minimalne razdalje med delovno ploščo in zgornjim robom pečice, saj lahko pride do opeklin.

Podstavek iz stiropora odstranite šele pri nameščanju.

⚠ Ko je namestitev končana, spodnji del aparata ne sme biti več dosegljiv, saj lahko pride do opeklin.

⚠ Aparata ne nameščajte za okrasnimi vrati, saj lahko pride do požara.

OPOZORILA GLEDE ELEKTRIČNEGA TOKA

⚠ Tablica s serijsko številko je nameščena na prednji strani pečice in je vidna, ko so vrata pečice odprta.

⚠ Prekinitev napajanja aparata mora biti mogoča z izklopom vtiča, če je ta na dosegu roke, ali z večpolnim stikalom, ki je v skladu s predpisi za ožičenje nameščeno na vodu med vtičnico in aparatom. Aparat mora biti prav tako ozemljen v skladu z državnimi standardi glede električne varnosti.

⚠ Prepovedana je uporaba podaljškov, razdelilnih vtičnic in adapterjev. Električne komponente po namestitvi aparata uporabnikom ne smejo biti dostopne. Aparata ne uporabljajte, ko ste mokri ali bosi. Aparata ne uporabljajte, če ima poškodovan napajalni kabel ali vtič, če ne deluje pravilno oziroma če je bil poškodovan ali je padel.

⚠ Poškodovan napajalni kabel sme z enakim kablom nadomestiti le proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, saj obstaja možnost električnega udara. Na ta način se prepreči ogrožanje uporabnika.

⚠ Če je treba zamenjati napajalni kabel, se obrnite na pooblaščen servisni center.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE


⚠ OPOZORILO: Aparat morate pred vzdrževalnimi deli izklopiti in izključiti z električnega napajanja; ne uporabljajte parnih čistilcev, saj obstaja nevarnost električnega udara.

⚠ Ne uporabljajte grobih, abrazivnih čistil ali kovinskih strgal za čiščenje stekla vrat pečice, saj lahko opraskajo površino, zaradi česar lahko steklo počni.


⚠ Pred čiščenjem ali izvajanjem vzdrževalnih del se prepričajte, da se je aparat ohladil, saj lahko pride do opeklin.

⚠ OPOZORILO: Pred menjavo luči aparat izklopite, saj lahko pride do električnega udara.

ODSTRANJEVANJE EMBALAŽE

Embalažo je mogoče povsem reciklirati in je označena s simbolom za recikliranje . Dele embalaže zato zavržite odgovorno in v skladu s predpisi pristojnih služb, ki urejajo odlaganje odpadkov.

ODSTRANJEVANJE GOSPODINJSKIH APARATOV

Aparat je izdelan iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati oz. ponovno uporabiti. Aparat zavržite v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi. Dodatne informacije o odstranjevanju in recikliranju električnih gospodinjskih aparatov lahko dobite na pristojnem občinskem uradu, pri komunalni službi ali v trgovini, kjer ste aparat kupili. Aparat je označen v skladu z evropsko Direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). Aparat odložite na predvidenih zbirnih mestih, saj lahko s tem preprečite škodljive posledice za okolje in zdravje ljudi. Simbol  na aparatu ali priloženi dokumentaciji pomeni, da je aparat prepovedano odlagati med komunalne odpadke. Oddati ga je treba v zbirnem centru za recikliranje električne in elektronske opreme.

NASVETI ZA VARČEVANJE Z ENERGIJO

Pečico predgrejte samo, če je to navedeno v razpredelnici za pripravo hrane ali v receptu. Uporabljajte temno lakirane ali emajlirane pekače,

saj se veliko bolje segrevajo. Hrana, ki zahteva daljši čas priprave, se še naprej kuha oz. peče tudi po izklopu pečice.

Standardni cikel (PYRO): primeren je za čiščenje zelo umazane pečice. Cikel z varčevanjem energije (PYRO EXPRESS/ECO) – samo pri nekaterih modelih: prihrani približno 25 % energije v primerjavi s standardnim ciklom. Izberite ga v enakomernih intervalih (po pripravi mesa 2- ali 3-krat zapored).

DEKLARACIJA ECO DESIGN

Aparat izpolnjuje zahteve po ekološki zasnovi evropskih uredb št. 65/2014 in št. 66/2014 v skladu z evropskim standardom EN 60350-1.

NAVODILA ZA VSAKODNEVNO UPORABO



HVALA, KER STE KUPILI IZDELEK ZNAMKE WHIRLPOOL

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

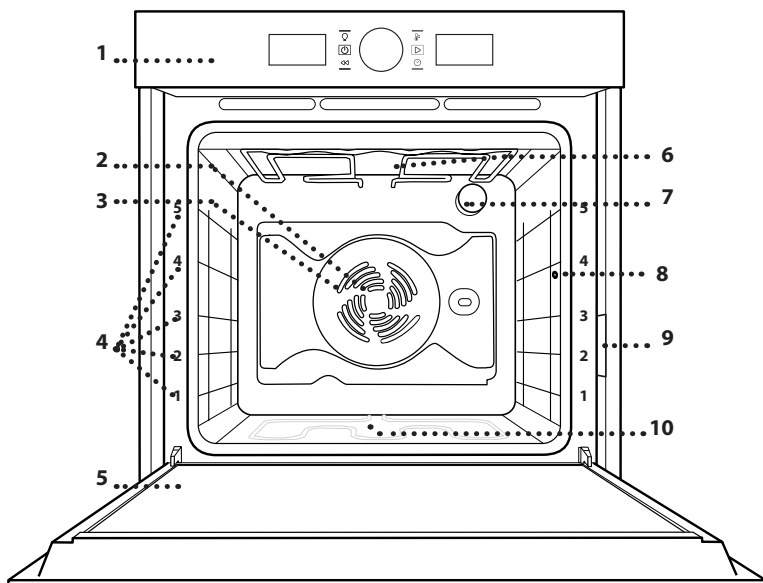


Varnostna navodila in navodila za uporabo in vzdrževanje lahko prenesete z naše spletne strani docs.whirlpool.eu, za kar upoštevajte navodila na zadnji strani te knjižice.



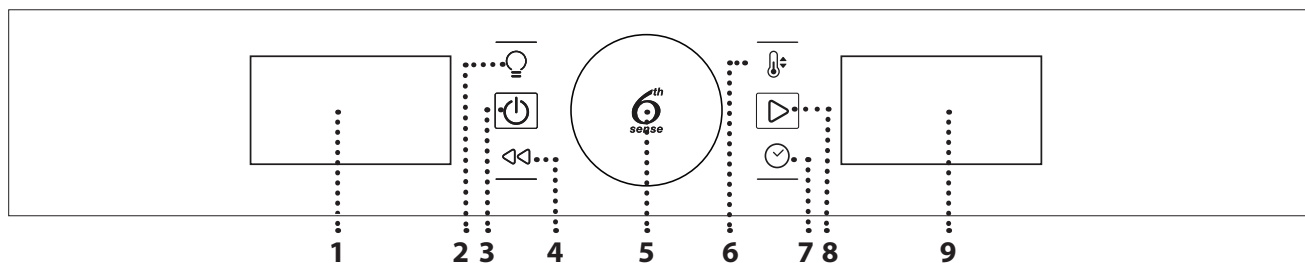
Pred uporabo aparata pozorno preberite navodila za varovanje zdravja in varnost.

OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Ventilator
3. Okrogli grelnik (ni viden)
4. Vodila za pekače (višina je navedena na sprednjem delu pečice)
5. Vrata
6. Zgornji grelnik/žar
7. Luč
8. Mesto vstavljanja sonde za meso (če je na voljo)
9. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
10. Spodnji grelnik (ni viden)

UPRAVLJALNA PLOŠČA



1. LEVI PRIKAZOVALNIK

2. LUČ

Za vklop in izklop žarnice.


3. VKLOP/IZKLOP

Tipka, s katero lahko kadar koli vklopite/izklopite pečico oz. prekinete aktivno funkcijo.

4. NAZAJ

Tipka za vrnitev v predhodni meni pri urejanju nastavitvev.

5. VRTLJIVI GUMB/GUMB 6TH SENSE

Uporabljajte ga za pomikanje med funkcijami in nastavitvev vseh parametrov priprave. S pritiskom na gumb  lahko izbirate, nastavljate, potrjujete in dostopate do funkcij ali parametrov ter zaženete program priprave.

6. TEMPERATURA

Za nastavitvev temperature.

7. ČAS

Za nastavitvev ali spreminjanje ure in nastavitvev časa priprave.

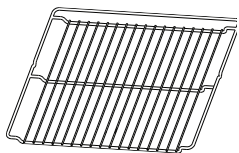
8. START

Tipka za zagon funkcij in potrditev nastavitvev.

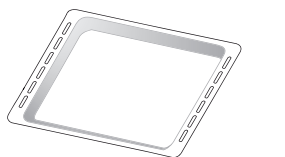
9. DESNI PRIKAZOVALNIK

PRIBOR

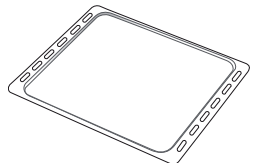
REŠETKA



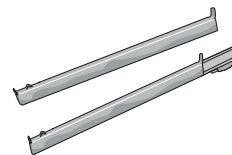
PRESTREZNI PEKAČ



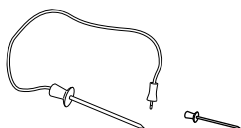
UNIVERZALNI PEKAČ



DRSNA VODILA (SAMO PRI NEKATERIH MODELIH)



TEMPERATurna SONDA ZA MESO (SAMO PRI NEKATERIH MODELIH)



Število dodatkov se lahko razlikuje glede na kupljeni model. Druge kose pribora je mogoče naknadno kupiti pri servisni službi.

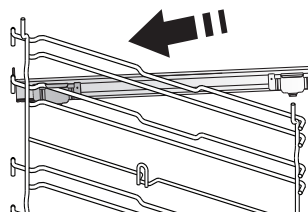
VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

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

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

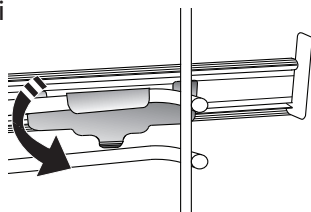
NAMEŠČANJE DRSNIH VODIL (ČE SO NA VOLJO)

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



Privijte zgornjo sponko drsnih vodil na vodila za pekače in jo pomaknite vzdolž vodil, kolikor gre. Pritisnite in namestite še drugo sponko.

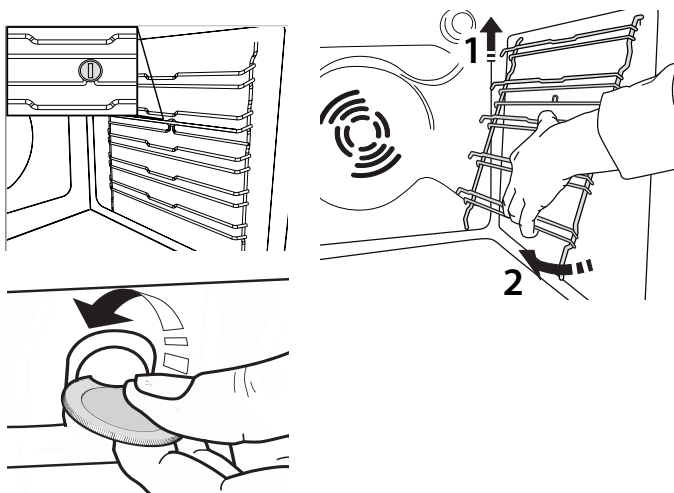
Da vodila zavarujete, spodnji del sponke čvrsto pritisnite na vodila za pekače. Prepričajte se, da je mogoče drsna vodila nemoteno premakniti. Postopek ponovite na drugem vodilu za pekače, ki je na enaki višini.



Opomba: drsna vodila lahko namestite na katero koli višino.

ODSTRANJEVANJE IN PONOVRNO VSTAVLJANJE VODIL

Za pomoč pri odstranjevanju stranskih nosilcev in (če so na voljo) matic v notranjosti aparata, s katerimi sta pritrjena stranska nosilca.



Za vnovično namestitev vodil za pekače vodila najprej vstavite nazaj v zgornji del vpetja. V pokončnem položaju jih pomaknite v notranjost aparata, nato jih ustrezno namestite v spodnji del vpetja.

FUNKCIJE



OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.



ŽAR

Za pripravo zrezkov, ražnjičev in klobas na žaru, za gratiniranje zelenjave in popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.



TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA

Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.



KONVEKCIJSKA PEKA

Za peko mesa, peciva z nadevi in polnjene zelenjave na eni višini. Funkcija uporablja nežno občasno kroženje zraka, ki prepreči prekomerno izsuševanje hrane.



FUNKCIJE 6TH SENSE



NARASTEK

Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo jedi iz testenin.



MESO

Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo mesa. Občasno vklopi ventilator pri nizki hitrosti, da se hrana ne bi preveč izsušila.



PEČENJE VELIKIH KOSOV HRANE

Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da meso med pečenjem obrnete, da se enakomerneje zapeče. Priporočljivo je, da meso na vsake toliko časa polijete in tako preprečite izsušitev.



KRUH

Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo vseh vrst kruha.



PICA

Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo vseh vrst pic.



BISKVITNE TORTE

Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo vseh vrst tort.



POSEBNE FUNKCIJE



HITRO PREDGRETJE

Za hitro predgretje pečice. Po koncu predgretja bo pečica samodejno izbrala funkcijo „Običajna priprava hrane“. Počakajte, da se predgretje zaključi, preden v pečico vstavite hrano.



HITRI ŽAR

Za peko velikih kosov mesa (stegno, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode. S to funkcijo lahko uporabljate raženj (če je na voljo).



TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA EKO*

Za pripravo polnjenih pečenk in zrezkov na eni višini. Hrana se ne bo prekomerno izsušila, saj za njeno pripravo skrbi nežno in občasno kroženje zraka. Kadar je v uporabi funkcija EKO, med pripravo hrane v pečici ne gori luč. Za dobro izkoriščanje funkcije ECO in varčevanje z energijo vrat pečice ne odpirajte pred koncem priprave hrane.



OHRANJANJE JEDI TOPLIH

Da bi pravkar kuhana hrana ostala vroča in hrustljava.



VZHAJANJE

Za čim boljše vzhajanje sladkega ali slanega testa. Funkcije ne vklopite, če je pečica po zaključeni pripravi hrane še vedno vroča. Tako boste zagotovili kakovostno vzhajanje testa.



SAMODEJNO ČIŠČENJE – PIROLITSKO

Za odstranjevanje umazanije, ki nastane med pripravo hrane, pri izjemno visoki temperaturi. Na voljo sta dva cikla za samodejno čiščenje: celoten cikel (PYRO) in skrajšan cikel (ECO). Priporočamo, da skrajšan cikel uporabljate v rednih intervalih in celoten cikel, kadar je pečica močno umazana.

* Funkcija je bila uporabljena kot referenca za izjavo o energetski učinkovitosti v skladu z evropsko uredbo št. 65/2014.

PRED PRVO UPORABO PEČICE

1. NASTAVITEV ČASA

Ko pečico prvič vklopite, morate nastaviti čas.



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



Števki za minute začeta utripati. Z obračanjem gumba nastavite minute in pritisnite za potrditev.

Opomba: za poznejšo spremembo časa vsaj eno sekundo držite , ko je pečica izklopljena, in ponovite zgoraj opisane korake.

po daljšem izpadu električnega toka boste morali čas mogoče znova nastaviti.

2. NASTAVITVE

Po potrebi lahko spremenite privzeto mersko enoto, temperaturo (°C) in nazivni tok (16 A).

Ko je pečica izklopljena, vsaj 5 sekund pritisnite .



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



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

Opomba: Pečica je nastavljena tako, da je stopnja porabljene električne energije združljiva z domačim električnim omrežjem z močjo nad 3 kW (16 A): če v svojem gospodinjstvu uporabljate nižjo moč, morate to vrednost znižati (13 A).

3. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno. Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave.

S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor. Pečico približno eno uro pustite delovati pri 200 °C, po možnosti z uporabo funkcije s kroženjem zraka (npr. „Termoventilacijska priprava“ ali „Konvekcijska peka“).

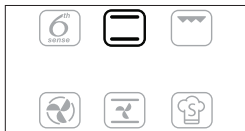
Za pravilno nastavitve funkcije upoštevajte navodila.

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

VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

Ko je pečica izklopljena, je na zaslonu prikazan le čas. Držite , da vklopite pečico. Zavrtite gumb, da si ogledate glavne razpoložljive funkcije na levem zaslonu. Izberite funkcijo in pritisnite .



Za izbiro podfunkcije (kjer je na voljo) izberite glavno funkcijo in nato pritisnite , da jo potrdite. Za tem se pomaknite v meni funkcij.



Zavrtite gumb, da si ogledate razpoložljive podfunkcije na desnem zaslonu. Izberite funkcijo in pritisnite za potrditev.

2. NASTAVITEV FUNKCIJE

Ko ste izbrali zeleno funkcijo, jo lahko spremenite v nastavitvah.

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


TEMPERATURA/STOPNJA ŽARA



Ko na zaslonu utripa ikona °C/°F, obrnite gumb, da spremenite vrednost, nato potrdite izbiro s pritiskom na in nadaljujte z naslednjimi nastavitvami (če je to mogoče).



Obenem lahko nastavite tudi stopnjo žara (3 = visoka, 2 = srednja, 1 = nizka).




Ne pozabite: ko je funkcija vklopljena, lahko temperaturo ali stopnjo žara spremenite tako, da pritisnete  ali preprosto obrnete gumb.



TRAJANJE



Ko na zaslonu utripa ikona , z uporabo nastavitvenega gumba nastavite željeni čas priprave, nato pa izbiro potrdite s pritiskom na .


Časa priprave ni treba nastaviti, če želite celoten postopek kuhanja opraviti ročno: Pritisnite  za potrditev in začetek funkcije.

V tem primeru ne morete nastaviti časa konca priprave z uporabo funkcije zamika vklopa.


Opomba: čas priprave, ki je bil nastavljen med pripravo, lahko spremenite s pritiskom na  : z obračanjem gumba spremenite uro in izbiro potrdite s pritiskom na .

NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE/ ZAMIKA VKLOPA

Pri mnogih funkcijah lahko po nastavitvi časa priprave zamaknete vklop funkcije, tako da nastavite čas konca priprave.

Kadar je mogoče nastaviti čas konca priprave, bo na zaslonu prikazan predvideni čas zaključka funkcije, ikona  pa bo utripala.






Po potrebi obrnite gumb in nastavite želeni čas konca priprave, nato pa pritisnite  za potrditev in vklop funkcije.

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




Opomba: nastavev zamika začetka priprave bo onemogočila funkcijo predgretja. Pečica se bo na izbrano temperaturo ogrela postopoma, kar pomeni, da bodo časi priprave malo daljši od tistih, navedenih v preglednici za pripravo.

Med čakanjem lahko z gumbom spremenite nastavljeni čas konca priprave.

Če želite spremeniti nastavitve temperature in časa priprave, pritisnite  ali . Ko izberete zelene nastavitve, jih potrdite s pritiskom na .

Opomba: Zamik zagona ni na voljo za funkciji Žar in Hitri žar.

3. VKLOP FUNKCIJE

Ko ste opravili vse potrebne nastavitve, pritisnite , da vklopite funkcijo.

Kadar koli lahko pritisnete in pridržite  za premor funkcije, ki je trenutno aktivna.


4. PREDGRETJE

Nekatere funkcije vključujejo predgretje pečice: po vklopu funkcije se na zaslonu prikaže obvestilo o vklopu faze predgretja.



Po koncu te faze se zasliši zvočni signal, na zaslonu pa se pojavi sporočilo, da je pečica dosegla nastavljeno temperaturo.



Takrat odprite vrata, vstavite hrano v pečico, zaprite vrata in začnite pripravo s pritiskom na .

Opomba: če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane.

Če med predgretjem odprete vrata pečice, se bo predgretje začasno ustavilo.


Čas priprave ne vključuje predgretja.

Želeno temperaturo lahko vedno spremenite z uporabo gumba.

5. KONEC PRIPRAVE HRANE

zasliši se zvočni signal in na prikazovalniku se prikaže sporočilo, da je priprava hrane končana.



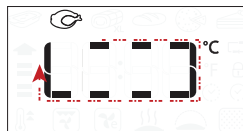
Da podaljšate čas priprave brez sprememb nastavitve, zavrtite gumb, da nastavite nov čas priprave, in pritisnite .

FUNKCIJE 6th SENSE

OBNOVITEV TEMPERATURE

Če med pripravo hrane odprete vrata in se temperatura v pečici zniža, se bo vklopila posebna funkcija, ki bo pečico znova segrela na prvotno temperaturo.

V času obnavljanja temperature se na zaslonu pojavi animacija „kače“, ki se prikazuje, dokler se pečica ne segreje nazaj na nastavljeno temperaturo.







Med nastavljenim programom priprave hrane bo za zagotovitev najboljših možnih rezultatov čas priprave podaljšan glede na to, koliko časa so bila vrata odprta.



. POSEBNE FUNKCIJE**SAMODEJNO ČIŠČENJE – PIROLITSKO**

Med pirolizo se pečice ne dotikajte. Med uporabo pirolitskega čiščenja in po njej otrokom in živalim ne dovolite v bližini pečice (dokler prostor ni prezračen).

Pred vklopom funkcije pirolize odstranite ves pribor, vključno z vodili za pekače. Če je pečica nameščena pod kuhhalno ploščo, naj bodo vsi gorilniki ali električna kuhališča med samodejnim čiščenjem izklopljeni. Za optimalne rezultate čiščenja odstranite odvečne ostanke iz vdolbine in očistite steklo notranjih vrat, preden uporabite pirolitično funkcijo. Funkcijo pirolize uporabite le, kadar je notranjost aparata močno umazana ali kadar med pripravo hrane nastaja neprijeten vonj.

Dostopajte do posebnih funkcij  in obrnite gumb, tako da v meniju izberete , nato pa pritisnite  za potrditev.

Pritisnite , če želite takoj začeti čiščenje, ali obrnite gumb za izbiro skrajšanega cikla (ECO).

Pritisnite , če želite takoj začeti čiščenje, oziroma , če želite nastaviti čas konca priprave/zamik vklopa.

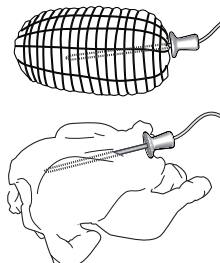
Pečica začne s postopkom čiščenja in vrata se samodejno zaklenejo.

Ko je pirolitsko čiščenje v teku, vrat pečice ni mogoče odpreti: vrata ostanejo zaklenjena, dokler temperatura v pečici ne pade na vrednost, ki ne predstavlja nevarnosti. Med uporabo pirolitskega čiščenja in po njej zračite prostor.

Opomba: trajanja in temperature čiščenja ni mogoče nastaviti.

. UPORABA SONDE ZA MESO (ČE JE NA VOLJO)

Priložena sonda za meso vam med pripravo omogoča natančno merjenje temperature sredice jedi. Sonda za meso je dovoljena le za nekatere funkcije priprave (običajna priprava hrane, termoventilacijska priprava, konvekcijska peka, hitri žar, 6th Sense meso in 6th Sense maks. kuhanje).





Za doseganje popolnih rezultatov priprave je pomembno, da temperaturno sondo pravilno namestite. Temperaturno sondo popolnoma vstavite v najbolj mesnati del mesa, pri čemer se skušajte izogniti kostem in mastnim delom. Pri perutnini je treba temperaturno sondo vstaviti s strani, v sredino prsi, in pri tem paziti, da konica ne doseže votlega dela. Preden meso



neenakomerne debeline vzamete iz pečice, preverite, ali je ustrezno pečeno. Konec temperaturne sonde vstavite v odprtino na desni steni pečice. Ko je sonda za meso vključena v notranjost pečice, se zasliši zvočni signal in na prikazovalniku se prikažeta ikona in zelena temperatura.






Če je sonda za meso nameščena, medtem ko izbirate funkcijo, se na prikazovalniku pojavi prevzeta ciljna temperatura sonde mesa.


Pritisnite , da začnete z nastavljanjem. Obrnite gumb, da nastavite želeno temperaturo sonde za meso. Pritisnite , da nastavev potrdite.




Obrnite gumb, da nastavite temperaturo pečice. Pritisnite  ali , da potrdite in zaženete program priprave hrane.

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

Opomba: med pripravo hrane s sondo za meso je mogoče obrniti gumb in tako spremeniti zeleno temperaturo sonde za meso. Pritisnite , da prilagodite temperaturo pečice. Sondo za meso lahko vstavite kadar koli, tudi med pripravo hrane. V tem primeru je treba ponovno nastaviti parametre priprave hrane.


Če sonda za meso ni združljiva z določeno funkcijo, pečica zaustavi pripravo hrane in oglasi se zvočni signal. V tem primeru izklopite sondo za meso ali pritisnite , da nastavite drugo funkcijo. Funkcija zamika vklopa in funkcija predgretja nista združljivi s sondo za meso.

. ZAPORA TIPK

Za zaporo tipk vsaj 5 sekund držite  .



Za vklop tipk postopek ponovite.

Opomba: zaporo tipk je mogoče vklopiti tudi med kuhanjem. Pečico lahko iz varnostnih razlogov kadar koli izklopite, tako da pritisnete  .

UPORABNI NASVETI

VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst hrane. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo vstavite v pečico, brez predgretja (kjer je zahtevano). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priložen pribor ter po možnosti temne kovinske modele za pecivo in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

ISTOČASNA PRIPRAVA RAZLIČNIH JEDI

Z uporabo funkcije za termoventilacijsko pripravo lahko hkrati pečete različne jedi, ki zahtevajo enako temperaturo pečenja (npr.: ribe in zelenjavo), z uporabo različnih višin. Iz pečice vzemite jedi, ki zahtevajo krajši čas priprave, jedi, ki zahtevajo daljši čas priprave, pa pustite v pečici.

MESO

Uporabite poljuben univerzalni pekač ali stekleno posodo ustrezne velikosti za pripravo izbranega kosa mesa. Za pečenje pečenk je najbolje, če na dno posode vlijete nekaj tekočine ter pečenko za boljši okus polivate med pečenjem. Upoštevajte, da med postopkom nastaja para. Ko je pečenka gotova, jo pustite v pečici še 10–15 minut oz. jo zavijte v aluminijasto folijo.

Če želite peči meso na žaru, izberite kose z enako debelino, da bo meso enakomerno pečeno. Debelejši kosi mesa zahtevajo daljši čas pečenja. Če želite preprečiti, da bi se meso prekomerno zapeklo, spustite rešetko na nižjo višino, da se meso peče na večji razdalji od grelnika za žar. Meso obrnite po dveh tretjinah časa priprave. Vrata odpirajte pazljivo, saj bo iz aparata uhajala para.

Za prestrezanje soka priporočamo, da neposredno pod rešetko s hrano podstavite prestrezni pekač, v katerega nalijete pol litra pitne vode. Po potrebi dolijte vodo.

SLADICE

Občutljive sladice pripravljajte s funkcijo za običajno pečenje na eni višini.

Uporabite temne kovinske modele za pecivo in jih vedno postavite na priloženo rešetko. Za pripravo hrane na več višinah izberite funkcijo termoventilacijske priprave in razvrstite tortne modele, da zagotovite optimalno kroženje vročega zraka.

Če želite preveriti, ali je kvašeno pecivo pečeno, v sredino peciva zapičite lesen zobotrebec. Če je zobotrebec čist, je pecivo pečeno.

Če uporabljate modele za pecivo z oblogo proti prijemanju, robov ne namažite z maslom, sicer pecivo ob robovih morda ne bo enakomerno vzhajalo.

Če se jed med peko „napihne“, naslednjič uporabite nižjo temperaturo in mogoče dodajte manj vode ali pa mešanico mešajte nežneje.

Za sladice z vlažnim nadevom (na primer skutne pite ali sadne kolače) uporabite funkcijo „Konvekcijska peka“. Če je biskvit peciva vlažen, pecite na nižji višini in posujte spodnji del peciva s krušnimi ali piškotnimi drobtinami, preden dodate nadev.

















































































PICA

Pekače rahlo namažite, da bo spodnji del pice hrustljiv. Po dveh tretjinah pečenja posujte po pici sir mocarela.

VZHAJANJE

Najboljše je, da testo pokrijete z vlažno krpo, preden ga vstavite v pečico. S to funkcijo se čas vzhajanja testa skrajša za približno eno tretjino v primerjavi z vzhajanjem pri sobni temperaturi (20–25 °C). Čas vzhajanja testa za pico se začne pri eni uri za 1 kg testa.

RAZPREDELNICA PRIPRAVE JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVA- NJE	TEMPERATURA (°C)	ČAS PRIPRAVE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo/biskvitne torte		-	170	30-50	2 
		Da	160	30-50	2 
		Da	160	30-50	4 1  
Polnjeno pecivo (skutna pita, jabolčni zavitek, jabolčna pita)		-	160-200	30-85	3 
		Da	160-200	35-90	4 1  
Piškoti/kolački		-	160-170	20-40	3 
		Da	150-160	20-40	3 
		Da	150-160	20-40	4 1  
Princeske		-	180-200	30-40	3 
		Da	180-190	35-45	4 1  
		Da	180-190	35-45*	5 3 1   
Beljakovi poljubčki		Da	90	110-150	3 
		Da	90	130-150	4 1  
		Da	90	140-160*	5 3 1   
Pica (tanka, debela, fokača)		-	220-250	20-40	2 
		Da	220-240	20-40	4 1  
		Da	220-240	25-50*	5 3 1   
Štruca kruha 0,5 kg		-	180-220	50-70	2 
Majhen kruh		-	180-220	30-50	3 
Kruh		Da	180-220	30-60	4 1  
Zamrznjena pica		-	250	10-20	2 
		Da	250	10-20	4 1  
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180-190	45-60	2 
		Da	180-190	45-60	4 1  
		Da	180-190	45-70*	5 3 1   
Maslene paštetke/krekerji iz listnatega testa		Da	190-200	20-30	3 
		Da	180-190	20-40	4 1  
		Da	180-190	20-40*	5 3 1   
Lazanje/pite		-	190-200	40-65	3 
Pečene testenine/kaneloni		-	190-200	25-45	3 

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

* Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

** Hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

*** Obrnite hrano po polovici časa priprave.

Opomba: funkcija 6th Sense „Biskvitne torte“ uporablja le zgornji in spodnji grelnik, brez kroženja zraka. Predgretje ni potrebno.

FUNKCIJE	 Običajna priprava hrane	 Žar	 Hitri žar	 Termoventilacijska priprava	 Konvekcijska peka	 Termoventilacijska priprava Eko
SAMODEJNE FUNKCIJE	 Narastek	 Meso	 Pečenje velikih kosov hrane	 Kruh	 Pica	 Biskvitne torte
PRIBOR	 Rešetka	 Originalni pekač ali model za pecivo na rešetki	 Prestrezni/originalni/ univerzalni pekač na rešetki	 Prestrezni/univerzalni pekač	 Prestrezni pekač s 500 ml vode	

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.

Ne uporabljajte parnih čistilnikov.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

Uporabljajte zaščitne rokavice.

Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.

ZUNANJE POVRŠINE

- Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlakn. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlakn.

NOTRANJE POVRŠINE

- Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže

ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.

- Če so na notranjih površinah trdovratni madeži, za optimalne rezultate čiščenja priporočamo samodejno funkcijo čiščenja.
- Za lažje čiščenje, lahko vrata snamete.

PRIBOR

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

MENJAVA ŽARNICE

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

Opomba: uporabljajte samo halogenske žarnice 20-40 W/230 ~ V tipa G9, T 300°C. Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov (Uredba ES 244/2009). Žarnice so na voljo pri naši servisni službi.

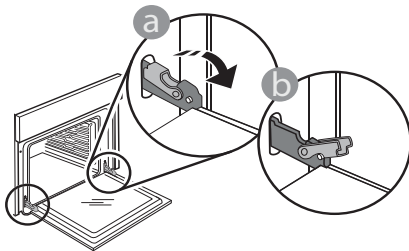
- Če uporabljate halogenske žarnice, se jih ne dotikajte z golimi rokami, saj jih prstni odtisi lahko poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice. Ta izdelek vsebuje vir svetlobe razreda energijske učinkovitosti G.

DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

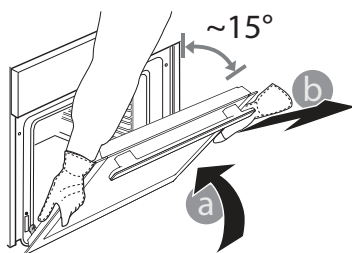
1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.

2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče.

Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj.

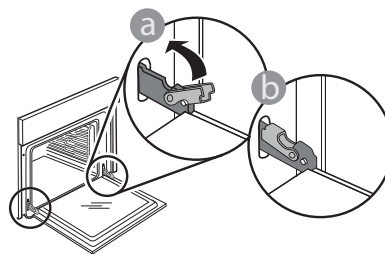


Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

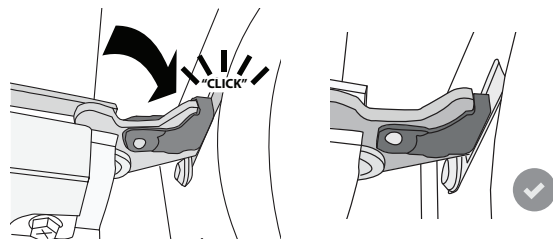


3. Vrata ponovno montirajte tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnajte kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.

4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda poklopite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju popolnoma poklopili.



Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.



5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: Če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.


ODPRAVLJANJE TEŽAV

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Vrat ni mogoče odpreti.	Napaka ključavnice vrat. Čiščenje je v teku.	Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna. Počakajte, da se funkcija zaključí in da se pečica ohladi.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka ali črka.	Motnja programske opreme.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite številko, ki sledi črki „F“.

PODATKOVNA KARTICA IZDELKA

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Podatkovno kartico izdelka s podatki o porabi energije za ta aparat lahko prenesete s spletne strani podjetja Whirlpool docs.whirlpool.eu

KAKO DO NAVODIL ZA UPORABO IN VZDRŽEVANJE

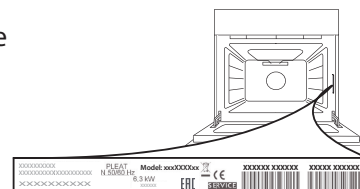
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Navodila za uporabo in vzdrževanje prenesite z naše spletne strani docs.whirlpool.eu (uporabite lahko to kodo QR), pri čemer vnesite prodajno kodo izdelka.



> Lahko se obrnete tudi na našo servisno službo.

STIK Z NAŠO SERVISNO SLUŽBO

Naši kontaktni podatki so v garancijski knjižici. Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

VAŽNO JE DA SE PROČITAJU I POŠTUJU

Pažljivo pročitajte ova bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja. Sačuvajte ih za buduću upotrebu.

Ovaj priručnik i sam uređaj pružaju važna bezbednosna upozorenja koja morate pročitati i kojih se morate uvek pridržavati. Proizvođač se odriče svake odgovornosti u slučaju nepoštovanja ovih bezbednosnih uputstava, nepravilnog korišćenja uređaja ili nepravilno podešenih kontrola.

⚠ Malu decu (do 3 godine) treba držati dalje od uređaja. Malu decu (3-8 godina) treba držati dalje od uređaja, osim ukoliko imaju konstantan nadzor. Deca starosti od 8 godina i više i osobe sa umanjnim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, mogu da koriste ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ako su im data uputstva za bezbedno korišćenje uređaja i ukoliko razumeju moguće rizike. Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Čišćenje i održavanje ne smeju vršiti deca bez nadzora.

⚠ UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni delovi jako se zagrevaju u toku upotrebe. Pobrinite se da ne dođe do kontakta sa grejačima. Decu mlađu od 8 godina treba uvek držati po strani, ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.

⚠ Ne dodirujte rernu za vreme ciklusa pirolize (samočišćenje) – postoji rizik od opekotina. Decu i životinje treba držati podalje za vreme ciklusa pirolize (sve dok se prostorija potpuno ne izvetri). Veći ostaci prosute hrane, naročito masnoće i ulja, moraju se ukloniti iz unutrašnjosti rerne pre započinjanja ciklusa pirolize. Ne ostavljajte nikakav pribor niti bilo šta drugo u rerni za vreme ciklusa pirolize.

⚠ Ako je rerna postavljena ispod aspiratora, vodite računa da svi gorionici ili električne ringle budu isključeni tokom ciklusa pirolize – postoji rizik od opekotina.

⚠ Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora za vreme sušenja hrane. Ukoliko je uređaj pogodan za korišćenje sonde, koristite samo temperaturnu sondu preporučenu za ovu rernu – u suprotnom, postoji rizik od požara.

⚠ Krpe i druge zapaljive materijale držite dalje od uređaja dok se svi delovi potpuno ne ohlade – postoji rizik od požara. Budite naročito oprezni prilikom spremanja masne hrane ili prilikom dodavanja alkoholnih pića – postoji rizik od požara. Koristite rukavice za rernu za vađenje posuđa i pribora. Po završetku pečenja, pažljivo otvorite vrata i pustite vreo vazduh ili paru polako napolje pre nego što pristupite rerni – postoji rizik od

opekotina. Ne blokirajte otvore za vreo vazduh na prednjoj strani rerne – postoji rizik od požara.

⚠ Budite pažljivi kada su vrata rerne otvorena, kako ne biste udarili u njih.

DOZVOLJENA UPOTREBA

⚠ MERA PREDOSTROŽNOSTI: Uređaj nije predviđen da se njime upravlja spoljnim uređajem za uključivanje, kao što je tajmer, ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.

⚠ Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i takođe se može koristiti: u kuhinjama za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; u seoskim gazdinstvima; od strane gostiju hotela, motela, smeštaja prenoćišta sa doručkom i drugih objekata za smeštaj gostiju.

⚠ Nijedna druga upotreba nije dozvoljena (npr. zagrevanje prostorija).

⚠ Ovaj uređaj nije namenjen za profesionalnu upotrebu. Ne koristite ga na otvorenom.

⚠ Ne čuvajte eksplozivne ili zapaljive materije (npr. benzin ili sprejeve) unutar ili blizu uređaja – rizik od požara.

UGRADNJA

⚠ Ovim uređajem moraju rukovati i montirati ga dve ili više osoba – postoji rizik od povrede. Prilikom raspakivanja i ugradnje, koristite zaštitne rukavice – postoji rizik od posekotina.

⚠ Ugradnju, uključujući dovod vode (ako postoji), električne priključke i popravke mora da obavi kvalifikovani tehničar. Ne popravljajte delove uređaja i ne menjajte ih ukoliko to nije izričito navedeno u uputstvu za upotrebu. Držite decu podalje od mesta ugradnje. Posle vađenja uređaja iz pakovanja proverite da se nije ošteti tokom transporta. U slučaju da postoje neki problemi, obratite se svom prodavcu ili najbližem postprodajnom servisu. Nakon ugradnje, otpadna ambalaža (plastični delovi, delovi od stiropora itd.) se mora čuvati van domašaja dece – postoji rizik od gušenja. Pre ugradnje, uređaj se mora isključiti sa strujnog napajanja – postoji rizik od strujnog udara. Pazite da uređaj ne ošteti kabl za napajanje tokom ugradnje – postoji rizik od požara ili strujnog udara. Aktivirajte uređaj tek nakon što je postupak montiranja završen.

⚠ Sva sečenja na vitrini obavite pre postavljanja uređaja u kućište i uklonite sve opiljke i strugotinu. Ne blokirajte minimalni otvor između radne površine i gornje ivice rerne – postoji rizik od opekotina.

Rernu izvadite iz stiropora tek u trenutku ugradnje.

⚠ Nakon ugradnje, donja strana uređaja ne sme više da bude pristupačna – postoji rizik od opekotina.

⚠ Ne postavljajte uređaj iza dekorativnih vrata – postoji rizik od požara.

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

⚠ Pločica sa tehničkim podacima se nalazi na prednjoj ivici pećnice (vidljiva je kada su vrata otvorena).

⚠ Mora biti omogućeno isključivanje uređaja sa napajanja izvlačenjem utikača iz utičnice, ukoliko joj se može pristupiti, ili putem dostupnog višepolnog prekidača postavljenog iznad utičnice u skladu sa pravilima ožičenja, a uređaj mora biti uzemljen u skladu sa nacionalnim standardima električne bezbednosti.

⚠ Ne koristite produžne kablove, višestruke utičnice i adaptere. Nakon ugradnje električni delovi ne smeju da budu dostupni korisniku. Ne koristite uređaj kada ste mokri ili bosi. Ne rukujte ovim uređajem ako mu je oštećen kabl za napajanje ili utikač, ako ne radi kako treba, ili ako je oštećen ili ste ga ispustili.

⚠ Ukoliko je kabl za napajanje oštećen, potrebno je da ga proizvođač, serviser ili druga kvalifikovana osoba zameni istim takvim kako bi se izbegla opasnost – postoji rizik od električnog udara.

⚠ U slučaju zamene kabla za napajanje, kontaktirajte ovlašćeni servisni centar.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE


⚠ UPOZORENJE: Pre obavljanja čišćenja ili održavanja, vodite računa da uređaj bude isključen i da ne bude priključen na strujno napajanje; nikada ne koristite opremu za čišćenje parom – postoji rizik od električnog udara.

⚠ Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne, jer mogu da ogrebu površinu, što može dovesti do pucanja stakla.


⚠ Uređaj se mora ohladiti pre bilo kakvog čišćenja ili održavanja – postoji rizik od opekotina.

⚠ UPOZORENJE: Isključite uređaj pre zamene sijalice – postoji rizik od strujnog udara.

ODLAGANJE AMBALAŽE

Materijal za pakovanje je moguće 100% reciklirati i označen je reciklažnim simbolom . Razni delovi pakovanja se moraju odgovorno odlagati u skladu i potpuno sa lokalnim propisima o odlaganju otpada.

ODLAGANJE KUĆNIH UREĐAJA

Ovaj uređaj je proizveden od materijala koji se mogu reciklirati ili ponovo upotrebiti. Odložite ga u skladu s lokalnim propisima o odlaganju otpada. Za više informacija o tretmanu, ponovnom iskorišćavanju i reciklaži kućnih električnih uređaja obratite se nadležnom lokalnom organu vlasti, službi za sakupljanje komunalnog otpada ili prodavnicu u kojoj ste kupili uređaj. Ovaj uređaj je označen prema Evropskoj Direktivi o odlaganju električne i elektronske opreme 2012/19/EZ (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE). Ako pravilno odložite proizvod na otpad, pomoći ćete u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi. Simbol  na proizvodu ili na pratećoj dokumentaciji ukazuje na to da sa njim ne treba postupati kao sa komunalnim otpadom, već ga treba predati odgovarajućem centru za sakupljanje i reciklažu električne i elektronske opreme.

SAVETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

Samo u slučaju da je to navedeno u tabeli za pripremu hrane ili u vašem receptu, rernu možete unapred zagrejati. Koristite tamne lakirane ili

emajlirane kalupe za pečenje pošto oni bolje apsorbuju toplotu. Hrana koju treba duže peći nastaviće da se peče pošto se rerne isključi.

Standardni ciklus (PIROLIZA): pogodan je za čišćenje jako zaprljane rerne. Ciklus sa uštedom energije (EKSPRES PIROLIZA/EKO) – dostupan je samo kod određenih modela: troši otprilike 25% manje energije nego standardni ciklus. Birajte ovu funkciju u redovnim intervalima (nakon spremanja mesa 2 ili 3 puta uzastopno).

DEKLARACIJA O EKOLOŠKOM DIZAJNU

Ovaj uređaj je usaglašen sa zahtevima za eko-dizajn Evropskih propisa br. 65/2014 i br. 66/2014 u skladu sa Evropskim standardom EN 60350-1.

VODIČ ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU



HVALA ŠTO STE KUPILI WHIRLPOOL PROIZVOD

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

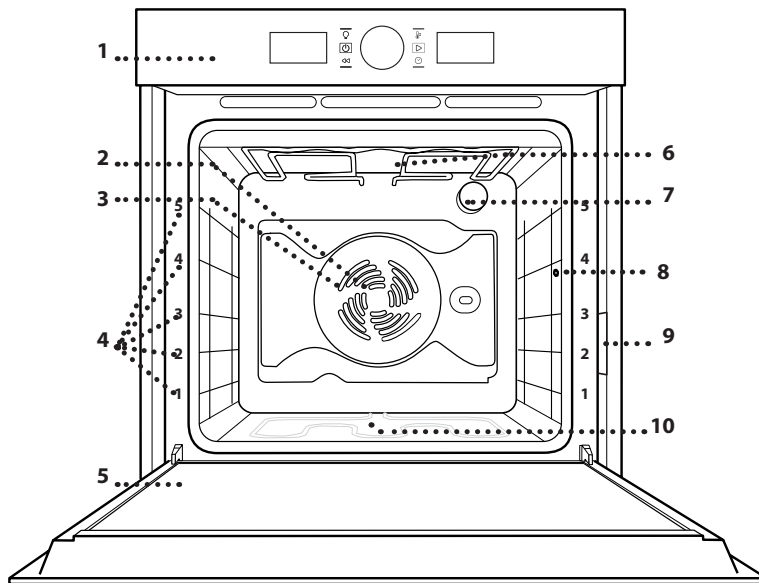


Bezbednosna uputstva, kao i uputstvo za upotrebu i održavanje, možete preuzeti na našoj veb stranici docs.whirlpool.eu i tako što ćete slediti uputstva na poledini ove brošure.



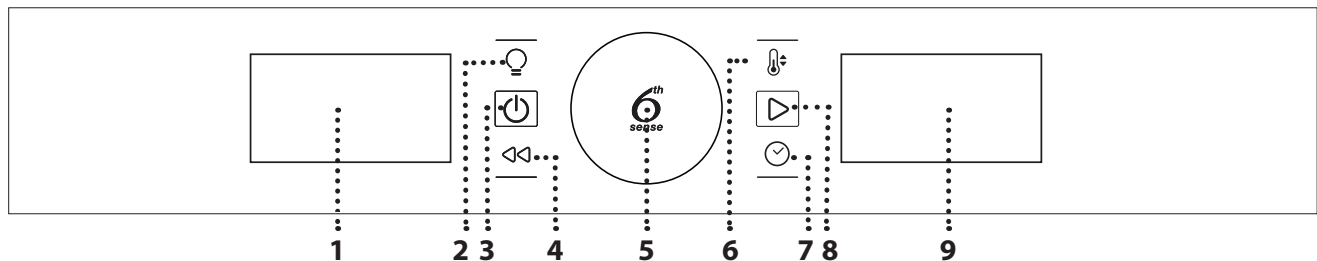
Pre upotrebe uređaja, pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva.

OPIS PROIZVODA



1. Komandna tabla
2. Ventilator
3. Kružni grejač (nije vidljiv)
4. Vođice (nivo je naznačen sa prednje strane rerne)
5. Vrata
6. Gornji grejač/grill
7. Lampa
8. Tačka umetanja sonde za meso (ako postoji)
9. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
10. Donji grejač (nije vidljiv)

KOMANDNA TABLA



1. DISPLEJ SA LEVE STRANE

2. OSVETLJENJE

Za uključivanje/isključivanje lampe.

3. UKLJUČIVANJE/ ISKLJUČIVANJE


Za uključivanje i isključivanje pećnice ili za pauziranje ili prekid rada u bilo kom trenutku.

4. NAZAD

Za povratak na prethodni

meni prilikom konfiguracije podešavanja.

5. ROTACIONI PREKIDAČ/ DUGME 6TH SENSE

Okrenite za navođenje kroz funkcije i podešavanje svih parametara za pripremanje hrane. Pritisnite  da biste odabrali, postavili, pristupili ili potvrdili funkcije ili parametre i pokrenuli program pripreme hrane.

6. TEMPERATURA

Za podešavanje temperature.

7. VREME

Za podešavanje ili promenu vremena i podešavanje vremena kuvanja.

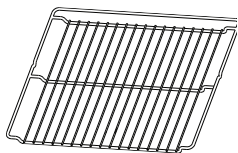
8. START

Za pokretanje funkcija i potvrđivanje vrednosti.

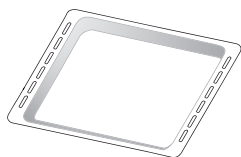
9. DISPLEJ SA DESNE STRANE

DODACI

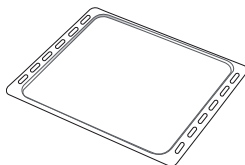
ŽIČANA REŠETKA



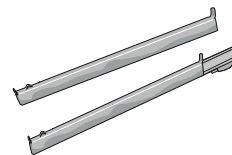
PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



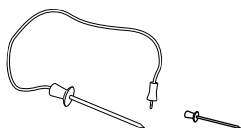
PLEH ZA PEČENJE U RERNI



KLIZNE VOĐICE (SAMO KOD NEKIH MODELA)



SONDA ZA MESO (SAMO KOD NEKIH MODELA)



Broj dodataka koje ste dobili se može razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela. Dodaci se mogu kupiti i odvojeno, preko postprodajnog servisa.

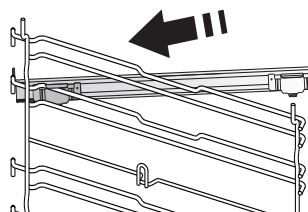
POSTAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

Horizontalno ubacite žičanu rešetku tako što ćete je klizanjem pomeriti niz vođice, pritom vodeći računa da strana sa podignutom ivicom bude okrenuta nagore.

Drugi pribor, kao što je pleh za sakupljanje masnoće i pleh za pečenje, se postavlja horizontalno na isti način kao i žičana rešetka.

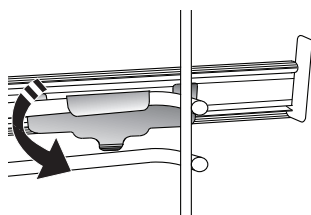
POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA (AKO POSTOJE)

Uklonite vođice iz rerne i zaštitnu plastiku sa kliznih vođica.



Pričvrstite gornju žabicu klizača za vođicu i pomerite klizanjem do kraja. Donju žabicu spustite na željeni položaj.

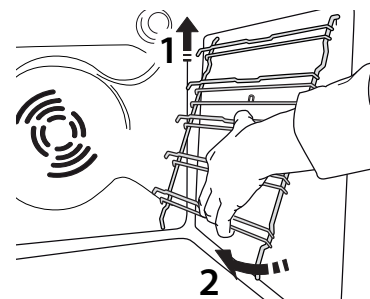
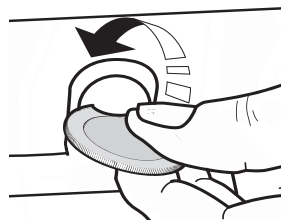
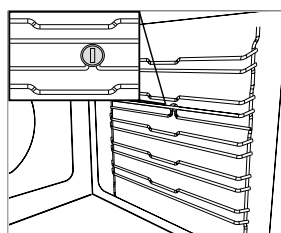
Da biste pričvrstili vođicu, donji deo žabice pričvrstite za nju. Vodite računa da se klizači slobodno kreću. Ponovite ove korake na drugoj vođici na istom nivou.



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

UKLANJANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VOĐICA

Pogledajte slike za uklanjanje bočnih podupirača i (ukoliko su prisutni) navrtnejeva u unutrašnjosti rerne, koji ih drže.



Da biste ponovo postavili vođice, prvo ih postavite na gornje ležište. Držeći ih, pustite ih da skliznu u unutrašnji deo rerne, a potom ih spustite u položaj u donjem ležištu.

FUNKCIJE



KONVENCIONALNO

Za pripremu svih vrsta hrane samo na jednoj rešetki.



GRILL

Koristi se za pečenje kotleta, ražnjića i kobasica, povrća au gratin ili tostiranje hleba na roštilju. Kada pečete meso, preporučujemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.



KRUŽENJE VAZDUHA

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko rešetki (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.



KONVEKCIONO PEČENJE

Za kuvanje mesa, pečenje kolača sa punjenjem ili pečenje punjenog povrća samo na jednoj rešetki. Ova funkcija koristi blago, naizmenično kruženje vazduha kako bi se sprečilo preterano isušivanje hrane.



6th SENSE FUNKCIJE



KASEROLA

Ova funkcija automatski bira najbolju temperaturu i način pripreme jela od paste.



MESO

Ova funkcija automatski bira najbolju temperaturu i način pripreme mesa. Ova funkcija povremeno aktivira ventilator na maloj brzini kako bi se sprečilo isušivanje hrane.



INTENZIVNO SPREMANJE HRANE

Ova funkcija automatski bira najbolji režim pečenja i temperaturu za pečenje većih komada mesa (preko 2,5 kg). Savetujemo da meso tokom pečenja okrenete kako bi se ravnomerno ispeklo. Najbolje bi bilo da meso povremeno prelijete sokom sa dna posude kako se ne bi isušilo.



HLEB

Ova funkcija automatski bira najbolju temperaturu i način pripreme svih vrsta hleba.



PIZZA

Ova funkcija automatski bira najbolju temperaturu i način pripreme svih vrsta pizza.



PECIVO

Ova funkcija automatski bira najbolju temperaturu i način pripreme svih vrsta kolača.



POSEBNE FUNKCIJE



BRZO PREDZAGREVANJE

Za brzo predzagrevanje rerne. Kada se predzagrevanje završi, rerne automatski bira funkciju „Konvencionalno“. Sačekajte da se predzagrevanje završi pre nego što stavite hranu u rernu.



TURBO GRILL

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Predlažemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće. Ražanj (ako postoji) se može koristiti sa ovom funkcijom.



EKO KRUŽENJE VAZDUHA*

Za pripremu punjenog mesa i fileta na jednoj rešetki. Zahvaljujući blagom i naizmeničnom kruženju vazduha, hrana neće biti previše suva nakon pečenja. Kada se koristi funkcija ECO, svetlo je isključeno tokom pečenja. Da bi se koristio ciklus ECO i time smanjila potrošnja energije, vrata rerne ne bi trebalo otvarati dok se hrana ne skuva u potpunosti.



ODRŽAVANJE HRANE TOPLOM

Za održavanje tek pripremljene hrane toplom i hrskavom.



DIZANJE TESTA

Koristi se za optimalno dizanje slatkog ili pikantnog testa. Kako bi se očuvao kvalitet nadolaženja testa, ne aktivirajte ovu funkciju ukoliko je rerne još uvek topla nakon ciklusa pripremanja hrane.



AUTOMATSKO ČIŠĆENJE - PIROLIZA

Za uklanjanje ostataka od kuvanja pomoću ciklusa na veoma visokoj temperaturi. Dostupna su dva ciklusa samočišćenja: kompletni ciklus (PYRO) i kraći ciklus (ECO). Preporučujemo korišćenje bržeg ciklusa u redovnim intervalima, a korišćenje kompletnog ciklusa samo kada je rerne jako zaprljana.

* Funkcija se koristi u skladu sa deklaracijom o energetske efikasnosti, a u saglasnosti sa odredbom (EU) br. 65/2014

PRVA UPOTREBA UREĐAJA

1. PODEŠAVANJE VREMENA

Potrebno je da podesite vreme prilikom prvog uključivanja rerne.



Počće da trepere dve brojke koje označavaju sate: Okrenite dugme sa biste podesili sate i pritisnite za potvrdu.



Počće da trepere dve brojke koje označavaju minute. Okrenite dugme da biste podesili minute i pritisnite za potvrdu.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste kasnije promenili vreme, pritisnite i zadržite najmanje jednu sekundu dok je rerna isključena i ponovite gorenavedene korake.

Može biti potrebno da ponovo podesite vreme nakon dužih nestanaka struje.

2. PODEŠAVANJA

Ako je potrebno, možete da promenite podrazumevanu jedinicu mere, temperaturu (°C) i nazivnu struju (16 A).

Kada je rerna isključena, pritisnite i zadržite najmanje 5 sekundi.



Okrenite dugme za biranje da biste izabrali jedinicu mere, a zatim pritisnite za potvrdu.



Okrenite dugme za biranje da biste izabrali nazivnu struju, a zatim pritisnite za potvrdu.

Obratite pažnju na sledeće: Rerna je programirana tako da koristi nivo električnog napajanja koji je kompatibilan sa napajanjem domaćinstva koje ima tarifu više od 3 kW (16 A): Ako se u vašem domaćinstvu koristi manje napajanje, potrebno je da smanjite ovu vrednost (13 A).

3. ZAGREVANJE RERNE

Nova rerna može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno.

Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejete praznu rernu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise.

Uklonite zaštitne kartone i folije iz rerne i uklonite sav dodatan pribor iz unutrašnjosti pećnice.

Zagrevajte rernu na 200 °C oko jedan sat, idealno uz funkciju sa cirkulacijom vazduha (npr. „Kruženje vazduha“ ili „Konvekciono pečenje“).

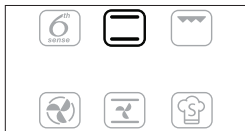
Sledite uputstva za pravilno korišćenje ove funkcije.

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

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. BIRANJE FUNKCIJE

Kada je rerna isključena, na displeju se prikazuje samo vreme. Pritisnite i zadržite da biste uključili rernu. Okrenite dugme da biste pregledali glavne funkcije, koje su dostupne na displeju sa leve strane. Odaberite jednu i pritisnite .



Da biste odabrali potfunkciju (gde je dostupno), izaberite glavnu funkciju, a zatim pritisnite da biste potvrdili i prešli na meni sa funkcijama.



Okrenite dugme da biste dostupne potfunkcije na displeju sa desne strane. Izaberite jednu i pritisnite za potvrdu.

2. POSTAVLJANJE FUNKCIJE

Nakon što ste odabrali željenu funkciju, možete izmeniti njena podešavanja.


Na displeju će se pojaviti podešavanja koja se mogu pojedinačno menjati.

TEMPERATURA/NIVO GRILOVANJA





Kada ikona °C/°F treperi na displeju, okrenite dugme da biste promenili vrednost, zatim pritisnite za potvrdu i nastavite da menjate podešavanja koja slede (ako je moguće). U isto vreme možete da podesite nivo grilovanja (3 = visok, 2 = srednji, 1 = nizak).




Obratite pažnju na sledeće: Kada se funkcija pokrene, možete da promenite temperaturu ili nivo grilovanja pritiskom na  ili direktno okretanjem dugmeta.


TRAJANJE



Kada ikona  treperi na displeju, pomoću dugmeta za podešavanje podesite željeno vreme kuvanja, a zatim pritisnite  za potvrdu.


Ne morate da podesite vreme pripreme hrane ukoliko želite da ručno upravljate istim: Pritisnite  da potvrdite i započnete funkciju.

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

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

PODEŠAVANJE ZAVRŠETKA VREMENA PRIPREME/ODLAGANJA POČETKA

Kod mnogih funkcija, kada podesite vreme kuvanja možete da odložite početak tako što ćete podesiti vreme završetka pripreme hrane.

Kada možete da promenite vreme završetka, na displeju će se prikazati vreme kada se očekuje završetak funkcije dok ikona  treperi.



Ako je potrebno, okrenite dugme da biste podesili željeno vreme završetka, zatim pritisnite  za potvrdu i pokrenite funkciju.

Stavite hranu u rernu i zatvorite vrata: Funkcija se pokreće automatski nakon vremenskog perioda koji je izračunat kako bi se kuvanje završilo u vreme koje ste vi podesili.




Obratite pažnju na sledeće: Programiranje odloženog početka kuvanja onemogućuje fazu predzagrevanja rerne. Rerna postepeno dostiže željenu temperaturu, što znači da je vreme kuvanja nešto duže od onog koje je navedeno na tabeli kuvanja.


Tokom perioda čekanja, možete pomoću dugmeta da promenite programirano vreme završetka.

Pritisnite  ili  da biste promenili podešavanja temperature i vremena kuvanja. Pritisnite  za potvrdu kada završite.

Obratite pažnju na sledeće: Funkcija odlaganja početka nije dostupna za funkcije Roštilj i Turbo roštilj.

3. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

Kada primenite sva željena podešavanja, pritisnite  da biste aktivirali funkciju.

Možete da pritisnete i zadržite  u svakom trenutku da biste pauzirali funkciju koja je trenutno aktivna.


4. PREDZAGREVANJE

Neke funkcije imaju fazu predzagrevanja rerne: Kada se funkcija pokrene, na displeju se prikazuje da je aktivirana faza predzagrevanja.



Kada se ova faza završi, ogласiće se zvučni signal i na displeju se prikazuje da je rerna dostigla podešenu temperaturu.



Tada otvorite vrata, stavite hranu u rernu, zatvorite vrata i počnete kuvanje pritiskom na .

Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u rernu pre završetka procesa prethodnog zagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja.

Otvaranje vrata tokom faze predzagrevanja je pauzira.


Vreme kuvanja ne uključuje fazu predzagrevanja.

Pomoću dugmeta uvek možete da promenite temperaturu koju želite da dostignete.

5. ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Ogласiće se zvučni signal i na displeju će se prikazati da je hrana pripremljena.



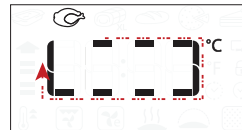
Da biste produžili vreme kuvanja bez promene podešavanja, okrenite dugme da biste podesili novo vreme kuvanja i pritisnite .

6th SENSE FUNKCIJE

OBNAVLJANJE TEMPERATURE

Ako se temperatura rerne smanji tokom ciklusa kuvanja usled otvaranja vrata, automatski se aktivira posebna funkcija za vraćanje početne temperature.

Dok se temperatura obnavlja, na displeju se prikazuje animacija zmije dok se ne dostigne postavljena temperatura.




Dok je programirani ciklus kuvanja u toku, vreme kuvanja se povećava u odnosu na to koliko dugo su vrata bila otvorena, kako bi najbolji rezultati bili zagarantovani.



. POSEBNE FUNKCIJE**AUTOMATSKO ČIŠĆENJE - PIROLIZA**

Ne dodirujte rernu tokom ciklusa Pyro. Decu i životinje držite dalje od rerne tokom i nakon (dok se prostorija ne provetri) ciklusa Pyro (pirolize).

Uklonite sav pribor iz rerne pre pokretanja funkcije Pyro (piroliza), uključujući vodice. Ako je rerna postavljena ispod aspiratora, vodite računa da svi gorionici ili električne ringle budu isključene tokom obavljanja ciklusa samočišćenja. Za optimalne rezultate čišćenja, uklonite ostatke iz pećnice i očistite unutrašnje staklo na vratima pomoću pirolitičke funkcije. Funkciju Pyro (piroliza) pokrenite samo ako na uređaju postoje tvrde naslage ili ukoliko se tokom kuvanja stvaraju neprijatni mirisi.

Pristupite posebnim funkcijama  i okrenite dugme da biste izabrali  iz menija. Zatim pritisnite  za potvrdu.

Pritisnite  da biste odmah započeli ciklus čišćenja ili okrenite dugme da biste izabrali kraći ciklus (ECO).

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

Rerna će započeti ciklus čišćenja, a vrata se automatski zaključavaju.

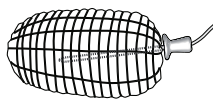
Vrata rerne se ne mogu otvoriti dok je pirolitičko čišćenje u toku: Ostaće otključana dok se temperatura ne vrati na prihvatljiv nivo. Provetrite prostoriju nakon ciklusa Pyro.

Obratite pažnju na sledeće: Trajanje i temperatura ciklusa čišćenja se ne mogu podesiti.

. KORIŠĆENJE SONDE ZA MESO (AKO POSTOJI)

Sonda za meso omogućava merenje precizne temperature unutrašnjosti hrane tokom spremanja.

Sonda za meso je dozvoljena samo kod nekih funkcija pečenja (Konvencionalno, Kruženje vazduha, Konvekciono pečenje, Turbo Grill, 6th Sense Meso i 6th Sense Maxicooking).





Veoma je važno da se sonda ispravno postavi kako bi se dobili savršeni rezultati pečenja. Umetnite sondu u potpunosti u deo komada sa najviše mesa, izbegavajući kosti i masne delove.

Kod živine sondu treba umetnuti bočno, u sredinu grudnog dela, vodeći računa da vrh sonde ne završi u šupljini. U slučaju da je meso veoma neravnomerne debljine, proverite da li je dovoljno pečeno pre nego što ga

izvadite iz rerne. Povežite kraj sonde sa otvorom koji se nalazi na desnom zidu unutrašnjosti rerne. Kada je sonda za meso prikačena za unutrašnjost rerne, čuje se zvučni signal i pojavljuje se ikona na displeju kao i ciljana temperatura.





Ukoliko je sonda za meso prikačena prilikom biranja funkcije,



displej će se prebaciti na uobičajenu temperaturu koju meri sonda za meso. Pritisnite  da biste započeli postavke. Okrenite dugme da biste podesili željenu temperaturu sonde za meso. Pritisnite  da biste potvrdili.




Okrenite dugme da biste podesili temperaturu unutrašnjosti rerne.


Pritisnite  ili  da biste potvrdili i započeli ciklus pečenja hrane.

Tokom ciklusa pečenja, displej prikazuje ciljanu temperaturu koju meri sonda za meso. Kada meso dostigne ciljanu temperaturu, ciklus pečenja se zaustavlja i displej pokazuje „End“.


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

Obratite pažnju na sledeće: tokom ciklusa pečenja uz korišćenje sonde za meso moguće je okrenuti dugme kako bi se promenila ciljana temperatura koju meri sonda za meso. Pritisnite  da biste podesili temperaturu unutrašnjosti rerne.

Sonda za meso može biti ubačena u bilo kom trenutku, čak i tokom ciklusa pečenja. U tom slučaju, neophodno je ponovo podesiti parametre funkcije pečenja.

Ukoliko funkcija ne podržava program merenja sondom za meso, rerna će isključiti ciklus pečenja i oglašice se zvuk upozorenja. U ovom slučaju, isključite sondu za meso ili pritisnite  kako biste podesili drugu funkciju. Sonda za meso se ne može upotrebiti kod programa „Odlaganje početka“ i „Faza predzagrevanja“.


. ZAKLJUČAVANJE TASTERA

Da biste zaključali tastaturu, pritisnite i zadržite  najmanje 5 sekundi.



Ovo ponovite da biste otključali tastaturu.

Obratite pažnju na sledeće: Zaključavanje tastera može takođe da se aktivira dok je kuvanje u toku.

Iz bezbednosnih razloga, rerna se može isključiti u bilo kom trenutku pritiskom na .

KORISNI SAVETI

KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodaci i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela. Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u rernu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno). Temperature i vreme trajanja pripreme hrane su dati okvirno i zavise od količine hrane i vrste pribora koji se koristi. Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja. Koristite dodatke koje ste dobili uz rernu i po mogućstvu tamno obojene limene plehove i plehove za pečenje u rerni. Možete koristiti i posuđe i dodatke i pribor od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH VRSTA JELA

Korišćenjem funkcije „Kruženje vazduha“ možete istovremeno da pripremate više jela koja se pripremaju na istoj temperaturi (na primer: riba i povrće) koristeći različite nivoe. Iz rerne izvadite jelo kome je potrebno kraće vreme pripreme, a ostavite ono koje se priprema duže.

MESO

Upotrebite bilo koju vrstu pleha za rernu ili posudu od pireksa koja odgovara veličini komada mesa koji želite da ispečete. Preporučujemo vam da prilikom pečenja većih komada mesa dodate malo temeljca na dno posude za pečenje i da njime prelijete meso tokom pečenja za još bolji ukus. Imajte na umu da dolazi do stvaranja pare tokom ovog postupka. Kada pečenje bude gotovo, ostavite ga da odstoji u rerni još 10-15 minuta ili ga umotajte u aluminijumsku foliju.

Kada želite da pečete meso na roštilju, izaberite odreske koji su svuda podjednako debeli da bi se ravnomerno ispekli. Veoma debeli komadi mesa zahtevaju duže pečenje. Kako biste sprečili da meso pregori, spustite rešetku držeći hranu dalje od grila. Okrenite meso na dve trećine pečenja. Kada otvarate vrata rerne vodite računa o pari koja izlazi.

Ako želite da prikupite saft od pečenja, savetujemo vam da postavite pleh za sakupljanje masnoće u koji možete da sipate pola litra vode odmah ispod žičane rešetke na kojoj se nalazi hrana. Po potrebi dolijte vode.

DESERTI

Pecite fine deserte pomoću klasične funkcije na samo jednom nivou.

Koristite tamno obojene limene plehove i uvek ih stavljajte na isporučenu žičanu rešetku. Ukoliko želite da pečete na više nivoa, izaberite funkciju za pečenje sa vrućim vazduhom i rasporedite modle cik-cak po nivoima kako bi se omogućila što optimalnija cirkulacija vrućeg vazduha.

Kako biste proverili da li je kolač sa kvascem spreman, probodite ga u sredini drvenom čačalicom. Ako čačalica bude čista kada je izvučete, kolač je gotov.

Ukoliko koristite neprianjajuće plehove za pečenje, ne mažite ivice maslacem pošto pecivo možda neće ravnomerno narasti oko ivica.

Ukoliko hrana „nabrekne“ tokom pripreme, sledeći put koristite nižu temperaturu i smanjite tečnost koju dodajete ili nežnije mešajte tokom pripreme. Za deserte sa kremastim punjenjem ili prelivom (čizkejk ili voćne pite) koristite funkciju „Konvekciono pečenje“. Ako je donji deo kolača gnjecav, spustite rešetku i poprskajte dno kolača mrvicama hleba ili biskvita pre dodavanja punjenja.

















































































PIZZA

Malo nauljite plehove da bi pizza dobila hrskavu podlogu. Pospite mocarelu po pizzi nakon dve trećine vremena pečenja.

DIZANJE TESTA

Najbolje je pokriti testo vlažnom krpom pre nego što ga stavite u rernu. Vreme rasta testa se smanjuje približno na jednu trećinu korišćenjem ove funkcije u poređenju sa rastom testa na sobnoj temperaturi (20-25 °C). Vreme dizanja testa za pizzu je otprilike jedan sat za 1 kg testa.

TABELA PRIPREME HRANE

RECEPT	FUNKCIJA	PRETHODNO ZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	VREME KUVANJA (Min.)	NIVO I DODACI
Kolači sa kvascem/patišpanji		-	170	30-50	2 
		Da	160	30-50	2 
		Da	160	30-50	4 1  
Kolači sa filom (kolač od sira, štrudla, pita od jabuka)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Da	160 - 200	35 - 90	4 1  
Keks/sitni kolači		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Da	150 - 160	20 - 40	3 
		Da	150 - 160	20 - 40	4 1  
Princes krofne		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Da	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Da	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
Puslice		Da	90	110 - 150	3 
		Da	90	130 - 150	4 1  
		Da	90	140 - 160*	5 3 1   
Pizza (tanka, debela, fokača)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Da	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Da	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
Vekna hleba 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Manji hleb		-	180 - 220	30-50	3 
Hleb		Da	180 - 220	30 - 60	4 1  
Smrznuta pizza		-	250	10 - 20	2 
		Da	250	10 - 20	4 1  
Pikantne pite (pite s povrćem, kiš)		Da	180 - 190	45 - 60	2 
		Da	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Da	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   
Volovani / lisnato testo / krekeri		Da	190 - 200	20 - 30	3 
		Da	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Da	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   
Lazanje/pite		-	190 - 200	40 - 65	3 
Zapečena testenina/Kaneloni		-	190 - 200	25 - 45	3 

RECEPT	FUNKCIJA	PRETHODNO ZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	VREME KUVANJA (Min.)	NIVO I DODACI
Jagnjetina / Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Svinjsko pečenje sa hrskavom koricom 2 kg		-	170	110 - 150	2
Piletina/zečatina/pačetina 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Čuretina/guščetina 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Pečena riba/u foliji (fileti, cela)		Da	180 - 200	40 - 60	3
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180 - 200	50 - 60	2
Tost		-	3 (visoka)	3 - 6	5
Filei/odresci ribe		-	2 (Srednji)	20 - 30***	4 3
Kobasice / ražnjići / svinjska rebra / pljeskavice		-	2 - 3 (Srednji - Visoki)	15 - 30***	5 4
Pečeno pile 1-1,3 kg		-	2 (Srednji)	55 - 70**	2 1
Slabo pečen rozbif 1 kg		-	2 (Srednji)	35 - 50**	3
Jagnjeći but / Potkolenice		-	2 (Srednji)	60 - 90**	3
Pečeni krompir		-	2 (Srednji)	35 - 55**	3
Povrće gratin		-	3 (visoka)	10 - 25	3
Kompletno jelo: Voćni kolač (nivo 5)/ lazanje (nivo 3)/ meso (nivo 1)		Da	190	40 - 120*	5 3 1
Lazanje i meso		Da	200	50 - 120*	4 1
Meso i krompir		Da	200	45 - 120*	4 1
Riba i povrće		Da	180	30-50	4 1
Punjeno meso		-	200	80 - 120*	3
Komadi mesa (zečatina, piletina, jagnjetina)		-	200	50 - 120*	3

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

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

*** Okrenite hranu na polovini procesa pripreme

Obratite pažnju na sledeće: 6th Sense „Pecivo“ funkcija koristi samo više i niže elemente zagrevanja, bez korišćenja cirkulacije vrelot vazduha. Ne zahteva predzagrevanje.

FUNKCIJE	Konvencionalno	Grill	Turbo Grill	Kruženje vazduha	Konvekciono pečenje	Eko kruženje vazduha
AUTOMATSKE FUNKCIJE	Kaserola	Meso	Intenzivno spremanje hrane	Hleb	Pizza	Pecivo
DODACI	Žičana rešetka	Pleh za rernu ili kalup za kolače na žičanoj rešetki	Pleha za sakupljanje masnoće/pleh za pečenje ili pleh za rernu na rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće/pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje.

Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

Ne koristite vunene žice, abrazivne sunđere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu da oštete površinu uređaja.

Koristite zaštitne rukavice.

Uređaj mora da bude isključen iz struje pre izvođenja bilo kakvih radova na održavanju.

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

- Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutralnog deterdženta. Obrišite suvom krpom.
- Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah je očistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe, ostavite rernu da se ohladi, a zatim je očistite, poželjno dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili rernu od isparenja

nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom je obrišite krpom ili sunđerom.

- Ako na unutrašnjim površinama ima uporne prljavštine, preporučujemo korišćenje funkcije automatskog čišćenja radi dobijanja optimalnih rezultata čišćenja.
- Vrata rerne mogu da se skinu da bi se olakšalo čišćenje.

DODACI

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

ZAMENA SIJALICE

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

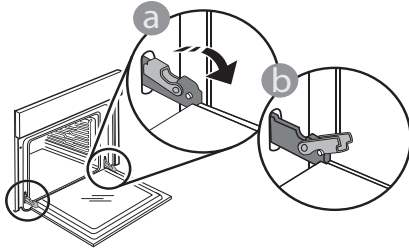
Molimo vas obratite pažnju na sledeće: Koristite samo halogene sijalice od 20-40 W/230 ~ V tipa G9, T300°C. Sijalica koja se koristi u ovom aparatu je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu (EC pravilnik 244/2009). Sijalice se mogu nabaviti u našem Postprodajnom servisu.

- Ako koristite halogene sijalice, ne držite ih golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite rernu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

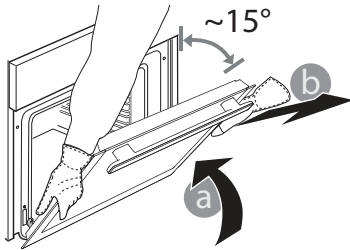
Ovaj proizvod sadrži izvor svetlosti klase G energetske efikasnosti.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

1. Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.
2. Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke - ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da

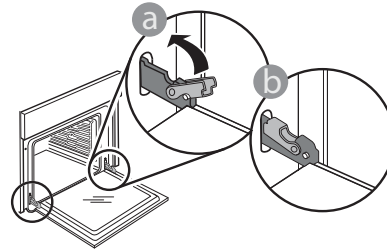


ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

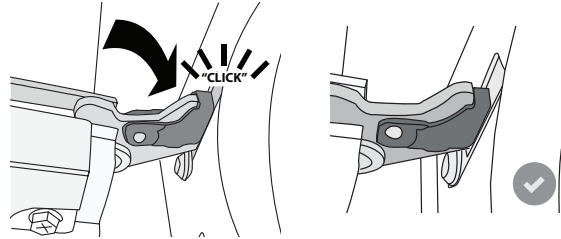


3. Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka rerni, poravnajte kuke šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.

4. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.



Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice u dobrom položaju.




5. Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ukoliko nisu nameštena kako treba.


OTKLANJANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Vrata se ne otvaraju.	Kvar na bravi. Ciklus čišćenja u toku.	Rernu isključite, a zatim ponovo uključite da biste proverili da li je kvar otklonjen. Sačekajte da se funkcija završi i da se rerna ohladi.
Na displeju se prikazuje slovo „F“ uz slovo ili broj.	Problem sa softverom.	Kontaktirajte najbliži Postprodajni servis za klijente i recite im broj koji se pojavljuje uz slovo „F“.

DOKUMENTACIJA UREĐAJA

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Dokumentaciju proizvoda, kao i podatke o potrošnji energije za ovaj proizvod možete da preuzmete sa veb stranice kompanije Whirlpool docs.whirlpool.eu

KAKO PREUZETI UPUTSTVO ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE

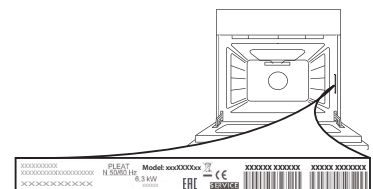
>  www Vodič za upotrebu i održavanje možete preuzeti na našoj veb stranici docs.whirlpool.eu (možete da koristite ovaj QR kôd), tako što ćete navesti komercijalnu šifru proizvoda.



> Takođe, možete kontaktirati naš Postprodajni servis za klijente.

KONTAKTIRANJE POSTPRODAJNOG SERVISA

Naše kontakte možete pronaći u garantnom listu. Molimo vas da prilikom kontaktiranja Postprodajnog servisa za klijente, navedete šifre koje se nalaze na identifikacionoj pločici vašeg proizvoda.



INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

IMPORTANT: TREBUIE CITITE ȘI RESPECTATE

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranța. Păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta și pe viitor.

Aceste instrucțiuni și aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranța, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.

⚠ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheați în permanență. Copiii cu vârsta de peste 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

⚠ **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea rezistențelor. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

⚠ Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului pirolitic (de autocurățare) - pericol de arsuri. Nu lăsați copii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și după finalizarea derulării ciclului pirolitic (până la finalizarea procesului de aerisire a încăperii). Dacă în interiorul cuptorului s-au scurs cantități mari de resturi de alimente, în special de grăsimi și ulei, acestea trebuie eliminate din interiorul cuptorului înainte de pornirea ciclului pirolitic. Nu lăsați accesorii sau ustensile în interiorul cuptorului în timpul derulării ciclului pirolitic.

⚠ În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asigurați-vă că toate arzătoarele sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului pirolitic - pericol de arsuri.

⚠ Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul deshidratării alimentelor. Dacă aparatul poate fi utilizat împreună cu o sondă, utilizați exclusiv o sondă de temperatură recomandată pentru acest cuptor - pericol de incendiu.

⚠ Nu amplasați articole vestimentare sau materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu. Fiți întotdeauna atenți atunci

când gătiți alimente bogate în grăsimi, ulei sau la adăugarea de băuturi alcoolice - pericol de incendiu. Folosiți mănuși de protecție pentru a scoate tăvile și accesoriile. La finalul procesului de preparare, deschideți ușa cu grijă, permițând aerului sau aburului fierbinte să iasă treptat înainte de a accesa cavitatea - pericol de arsuri. Nu blocați orificiile de ventilare a aerului fierbinte din partea frontală a cuptorului - pericol de incendiu.

⚠ Acționați cu atenție atunci când ușa cuptorului este deschisă parțial sau complet, pentru a evita lovirea acesteia.

UTILIZAREA PERMISĂ

⚠ **ATENȚIE:** Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui întrerupător extern, cum ar fi un temporizator, sau al unui sistem de comandă la distanță separat.

⚠ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuințe, precum și în alte spații similare, precum: bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri, unități de cazare de tip „bed and breakfast” și alte spații rezidențiale.

⚠ Orice altă utilizare este interzisă (de ex. încălzirea încăperilor).

⚠ Acest aparat nu este destinat utilizării în scop profesional. Nu utilizați aparatul afară.

⚠ Nu depozitați substanțe explozive sau inflamabile (de ex. benzină sau doze de aerosoli) în interiorul sau în apropierea aparatului - risc de incendiu.

INSTALAREA

⚠ Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiți mănuși de protecție la despachetare și instalare - risc de tăiere.

⚠ Instalarea, inclusiv racordarea la rețeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) și la rețeaua de alimentare cu energie electrică, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsați copii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Odată instalat aparatul, deșeurile de ambalaje (bucăți de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operație de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare. În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare. Activați

aparatul numai atunci când instalarea a fost finalizată.

⚠ Efectuați toate operațiile de tăiere a dulapului înainte de montarea aparatului și îndepărtați toate așchiile de lemn și rumegușul. Nu obstrucționați deschiderea minimă dintre blatul de lucru și marginea superioară a cuptorului - pericol de arsuri.

Nu scoateți cuptorul din suportul său din polistiren decât în momentul instalării.

⚠ După instalare, partea inferioară a aparatului nu trebuie să mai fie accesibilă - pericol de arsuri.

⚠ Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative - pericol de incendiu.

AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

⚠ Plăcuța cu datele tehnice este vizibilă pe marginea frontală a cuptorului, când se deschide ușa.

⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică fie prin scoaterea ștecherului din priză (dacă ștecherul este accesibil), fie prin intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, și trebuie să fie împământat în conformitate cu standardele naționale privind siguranța electrică.

⚠ Nu utilizați prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizați aparatul dacă aveți părți ale corpului umede sau când sunteți desculți. Nu puneți în funcțiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorat, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.

⚠ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit cu unul identic de către producător, agentul său de service sau alte persoane calificate, pentru a evita orice pericol sau risc de electrocutare.

⚠ În cazul în care este necesară înlocuirea cablului de alimentare, contactați un centru de service autorizat.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

⚠ AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operație de întreținere; nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi - risc de electrocutare.

⚠ Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau răzuitoare metalice pentru a curăța geamul ușii; acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.


⚠ Înainte de a efectua orice operație de curățare sau întreținere, asigurați-vă că aparatul s-a răcit - pericol de arsuri.

⚠ AVERTISMENT: Opriti aparatul înainte de a înlocui becul - pericol de electrocutare.

ELIMINAREA AMBALAJULUI

Ambalajul este reciclabil în proporție de 100% și este marcat cu simbolul reciclării ♻. Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului trebuie eliminate în mod corespunzător și în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale privind eliminarea deșeurilor.

ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE

Acest aparat este fabricat din materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor. Pentru informații suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor. Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la un centru de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

RECOMANDĂRI PENTRU ECONOMISIREA ENERGIEI

Preîncălziți cuptorul numai dacă se specifică astfel în tabelul cu informații privind prepararea sau în rețeta dumneavoastră. Folosiți forme de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine. Alimentele care necesită o perioadă de preparare mai îndelungată vor continua să se coacă și după oprirea cuptorului.

Ciclul standard (PYRO): este adecvat pentru curățarea unui cuptor foarte murdar. Ciclul cu economisire a energiei electrice (PYRO EXPRESS/ECO) - numai la unele modele - : consumă cu aproximativ 25% mai puțină energie față de ciclul standard. Activați-l la intervale regulate (după ce ați preparat carne de 2 sau 3 ori consecutiv).

DECLARAȚIE DE PROIECTARE ECOLOGICĂ

Acest aparat îndeplinește cerințele de proiectare ecologică ale regulamentelor europene nr. 65/2014 și 66/2014, în conformitate cu standardul european EN 60350-1.

GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ



**VĂ MULȚUMIM PENTRU CĂ AȚI
ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL**
Pentru a putea beneficia de asistență, vă
rugăm să vă înregistrați produsul pe
www.whirlpool.eu/register

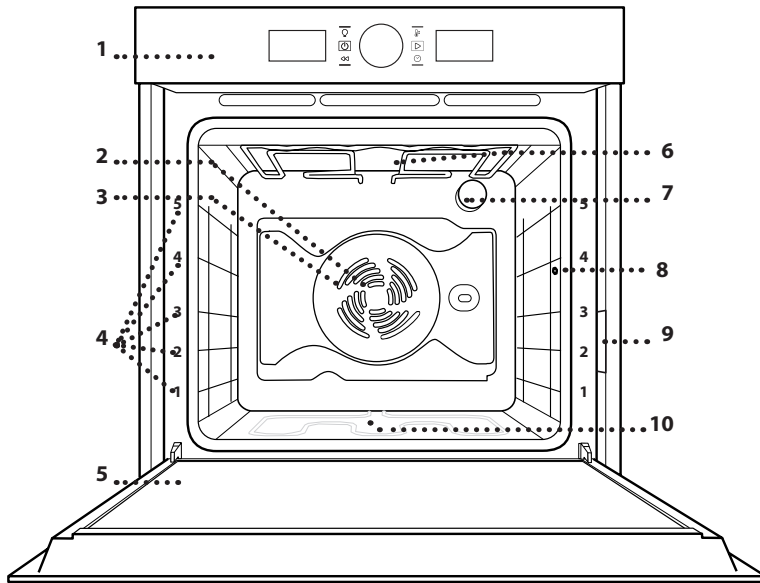


Puteți descărca Instrucțiunile privind siguranța și Ghidul de utilizare și întreținere vizitând site-ul nostru web docs.whirlpool.eu și urmând instrucțiunile de pe coperta din spate a acestei broșuri.



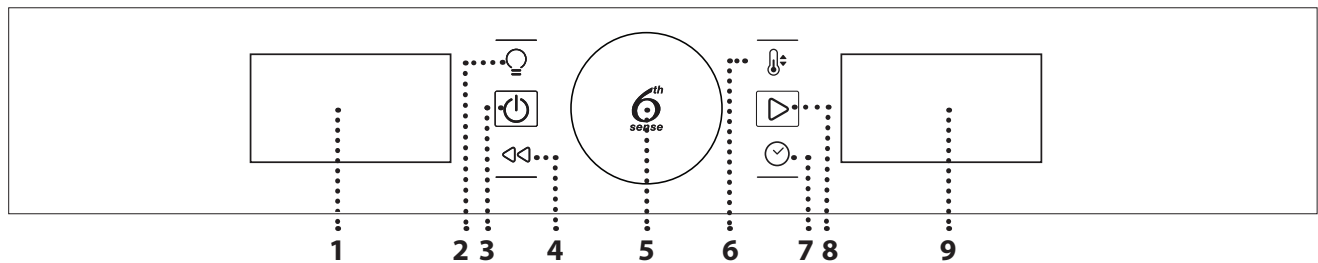
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



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

PANOU DE COMANDĂ



1. AFIȘAJUL DIN STÂNGA

2. BEC

Pentru aprinderea/stingerea
becului.

3. PORNIRE/OPRIRE

Pentru pornirea și oprirea
cuptorului, precum și pentru
oprirea unei funcții active în orice
moment.

4. ÎNAPOI

Pentru revenirea la meniul anterior
atunci când se configurează
setările.

5. SELECTOR ROTATIV / BUTON 6TH SENSE

Rotiți pentru a naviga printre
funcții și pentru a regla toți
parametrii de preparare. Apăsăți pe
☺ pentru a selecta, seta, accesa
sau confirma funcții sau parametrii
și, în cele din urmă, pentru a porni
programul de preparare.

6. TEMPERATURĂ

Pentru setarea temperaturii.

7. DURATĂ

Pentru setarea sau modificarea
timpului și reglarea duratei de
preparare.

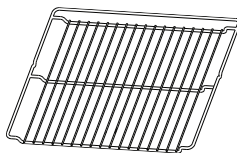
8. START

Pentru activarea funcțiilor și pentru
confirmarea setărilor.

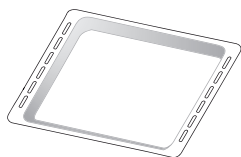
9. AFIȘAJUL DIN DREAPTA

ACCESORII

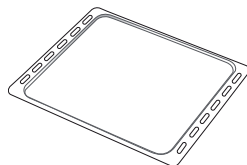
GRĂȚAR METALIC



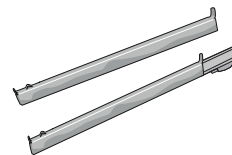
TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



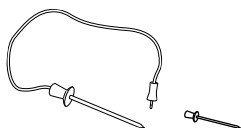
TAVĂ DE COPT



GHIDAJE CULISANTE (NUMAI LA ANUMITE MODELE)



SONDA PT CARNE (NUMAI LA ANUMITE MODELE)



Numărul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.
Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

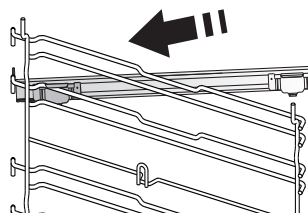
INTRODUCEREA GRĂȚARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

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

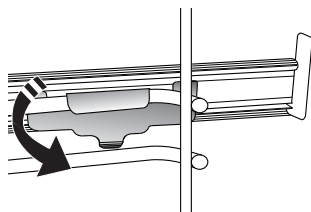
MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

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



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

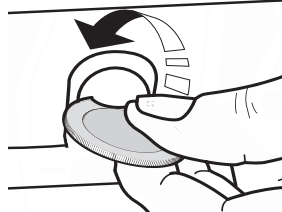
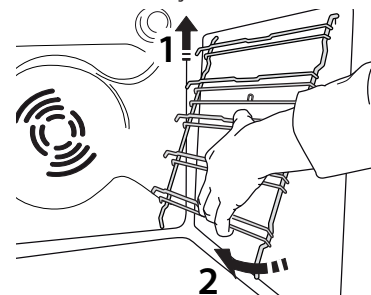
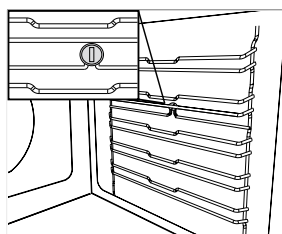
Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.



Vă rugăm să rețineți: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR

Consultați imaginile pentru a demonta suporturile laterale și (dacă intră în dotare) piulițele cu care acestea sunt fixate în interiorul cavității.



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

FUNȚII



CONVENȚIONAL

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



GRILL

Pentru a frige medaioane, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.



AER FORȚAT

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



COACERE CONVECȚIE

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



FUNȚIILE 6TH SENSE



TOCANĂ

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru diferite tipuri de paste.



CARNE

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



GĂTIT MAXI

Această funcție selectează automat modul optim de preparare și temperatura aferentă pentru frigerea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceți carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Se recomandă să o stropiți din când în când pentru a nu se usca excesiv.



PÂINE

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pâine.



PIZZA

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pizza.



PRODUSE DE PATISERIE

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de prăjitură.



FUNȚII SPECIALE



PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului. Odată preîncălzirea finalizată, cuptorul va selecta în mod automat funcția „Convențional”. Așteptați finalizarea preîncălzirii înainte de a introduce alimente în cuptor.



TURBO GRILL

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, rosbif, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă. Tija pentru rotisare (dacă intră în dotare) poate fi utilizată cu această funcție.



ECO AER FORȚAT *

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



MENȚINERE LA CALD

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.



DOSPIRE

Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.



CURĂȚARE AUTOMATĂ - PYRO

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

* Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

1. SETAREA OREI

Va trebui să setați ora atunci când porniți cuptorul pentru prima dată.



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



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

Vă rugăm să rețineți: Pentru a modifica durata la un moment ulterior, apăsați și mențineți apăsat pentru cel puțin o secundă în timp ce cuptorul este oprit și repetați etapele de mai sus.

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

2. SETĂRI

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

Având cuptorul oprit, apăsați butonul timp de cel puțin 5 secunde.



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



Rotiți butonul de selectare pentru selectarea curentului nominal, apoi apăsați pentru confirmare.

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

3. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

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

Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.

Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcție de circulație a aerului (de exemplu „Aer forțat” sau „Coacere convecție”).

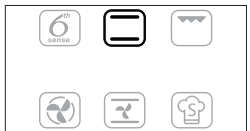
Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

Vă rugăm să rețineți: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Când cuptorul este oprit, numai ora este indicată pe afișaj. Apăsați și mențineți apăsat pentru a porni cuptorul. Rotiți butonul pentru a vizualiza funcțiile principale disponibile pe afișajul din partea stângă. Selectați una dintre acestea și apăsați .



Pentru selectarea unei subfuncții (dacă este disponibilă), selectați funcția principală pentru confirmare și accesați meniul funcției.



Rotiți butonul pentru a vizualiza subfuncțiile disponibile pe afișajul din partea dreaptă. Selectați una dintre acestea și apăsați pentru confirmare.

2. SETAREA FUNCȚIEI

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate secvențial setările care pot fi modificate.

NIVEL DE TEMPERATURĂ/DE PUTERE PENTRU GRILL

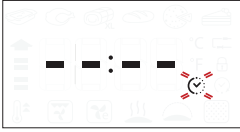


Când pictograma °C/°F clipește pe afișaj, rotiți butonul pentru modificarea valorii, apoi apăsați pentru confirmare și continuați să modificați următoarele setări (dacă este posibil). De asemenea, puteți seta nivelul de grill (3 = ridicat, 2 = mediu, 1 = redus) în același timp.



Vă rugăm să rețineți: Odată ce funcția a pornit, puteți modifica temperatura sau nivelul de grill apăsând sau direct rotind butonul.

DURATĂ



Când pictograma clipește pe afișaj, utilizați butonul de reglare pentru a seta durata de preparare dorită și apoi apăsați pe pentru a confirma.

Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare: Apăsați pe pentru a confirma și porniți funcția. În acest caz, nu puteți seta ora de finalizare a preparării prin programarea unei porniri temporizate.

Vă rugăm să rețineți: Puteți regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfășurării procesului de preparare apăsând pe : Rotiți butonul pentru a modifica ora și apăsați pentru a confirma.

SETAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRE TEMPORIZATĂ

În cazul mai multor funcții, odată ce ați setat o durată de preparare, puteți amâna pornirea funcției prin programarea orei de finalizare a acesteia.

Pe afișaj, acolo unde puteți modifica ora de finalizare, va apărea durata de timp preconizată pentru terminarea funcției în timp se pictograma clipește.



Dacă este necesar, rotiți butonul pentru a seta ora la care doriți să se finalizeze procesul de preparare, apoi apăsați pentru a confirma și a porni funcția.

Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.



Vă rugăm să rețineți: Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului. Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea.

În perioada de așteptare, puteți utiliza butonul pentru a modifica ora de finalizare programată.

Apăsați sau pentru a modifica setările privind temperatura și durata de preparare. Apăsați pentru a confirma momentul finalizării.

Vă rugăm să rețineți: Întârzierea de pornire a funcționalității nu este disponibilă pentru funcțiile Grill și Turbo Grill.

3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

Odată aplicate setările necesare, apăsați pe pentru a activa funcția.

Puteți apăsa și menține apăsat în orice moment pentru a întrerupe funcția care este activă în mod curent.

4. PREÎNCĂLZIREA

Unele funcții includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcția pornită, pe afișaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.



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



În acest moment, deschideți ușa, introduceți alimentele în cuptor, închideți ușa și începeți prepararea prin apăsarea .

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

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

Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.

Puteți modifica oricând temperatura pe care doriți să o atingeți utilizând butonul.

5. FINALIZAREA PREPARĂRII

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.

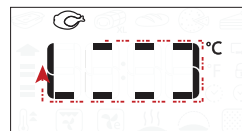


Pentru a prelungi durata de preparare fără modificarea setărilor, rotiți butonul pentru a seta o nouă durată de preparare și apăsați .

. FUNCȚIILE 6th SENSE

RECUPERAREA TEMPERATURII

Dacă temperatura din interiorul cuptorului scade în timpul ciclului de preparare din cauză că ușa este deschisă, o funcție specială va fi activată automat pentru recuperarea temperaturii inițiale. În timpul recuperării temperaturii, afișajul indică o animație „șerpuită” până când temperatura setată este atinsă.



În timp ce un ciclu de preparare programat este în curs de desfășurare, pentru a obține rezultate optime, durata de preparare se va mări în funcție de cât timp ușa a fost deschisă.


. FUNCȚII SPECIALE**CURĂȚARE AUTOMATĂ - PYRO**



Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro. Nu lăsați copiii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).

Scoateți toate accesoriile din cuptor înainte de a activa funcția Pyro, inclusiv ghidajele pentru grătar. În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asigurați-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurățare.

Pentru a obține rezultate optime de curățare, îndepărtează reziduurile excesive din interiorul cavității și curățați geamul ușii interioare înainte de a utiliza funcția de piroliză. Activați funcția Pyro numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosuri neplăcute în timpul procesului de preparare.

Accesați funcțiile speciale  și rotiți selectorul pentru a selecta  din meniu, apoi apăsați  pentru a confirma.

Apăsați pe  pentru a porni imediat ciclul de curățare sau rotiți selectorul pentru a selecta ciclul mai scurt (ECO).

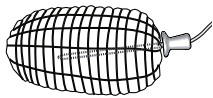
Apăsați pe  pentru a porni imediat ciclul de curățare sau apăsați pe  pentru a seta ora de finalizare/de pornire cu întârziere.

Cuptorul va începe ciclul de curățare și ușa se va bloca automat. Ușa cuptorului nu poate fi deschisă în timp ce se desfășoară curățarea pirolitică: Aceasta va rămâne blocată până când temperatura revine la un nivel acceptabil. Aerisiți încăperea în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro.

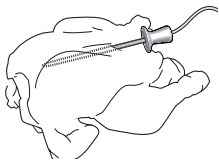
Vă rugăm să rețineți: Durata și temperatura ciclului de curățare nu pot fi setate.

. UTILIZAREA SONDEI PENTRU CARNE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Sonda furnizată pentru carne vă permite să măsurați temperatura internă exactă a alimentelor în timpul preparării. Utilizarea sondei pentru carne este permisă numai în cazul anumitor funcții de preparare (Convențional, Aer forțat, Coacere cu convecție, Turbo Grill, 6th Sense Carne și 6th Sense Maxicooking).



Poziționarea corectă a sondei este extrem de importantă pentru obținerea unor rezultate de preparare perfecte. Introduceți complet sonda în carne, evitând zonele osoase și părțile cu grăsime.





Pentru carnea de pasăre, sonda trebuie introdusă pe diagonală, în partea din mijloc a pieptului, având grijă ca vârful să nu ajungă într-o porțiune goală. Dacă gătiți o bucată de carne cu grosime neregulată, verificați ca aceasta să fie



bine coaptă înainte de a o scoate din cuptor. Conectați capătul sondei la orificiul de pe peretele interior din dreapta al cavității. Atunci când sonda pentru carne este introdusă în cavitatea cuptorului, avertizorul sonor emite o alarmă, iar pe afișaj apare pictograma și temperatura setată.





Dacă sonda pentru carne este introdusă în timpul selectării unei funcții, afișajul trece la temperatura setată în mod implicit a sondei pentru carne.


Apăsați  pentru a activa setările. Rotiți selectorul pentru a seta temperatura țintă a sondei pentru carne. Apăsați  pentru a confirma.




Rotiți selectorul pentru a seta temperatura cavității cuptorului. Apăsați  sau  pentru a confirma și a porni ciclul de preparare.

În timpul ciclului de preparare, afișajul indică temperatura setată a sondei pentru carne. Atunci când carnea atinge temperatura setată, ciclul de preparare se oprește, iar afișajul indică „End” („Finalizare”).


Pentru a reporni ciclul de preparare după afișarea mesajului „End” („Finalizare”), prin rotirea selectorului puteți regla temperatura țintă a sondei pentru carne conform indicațiilor de mai sus. Apăsați  sau  pentru a confirma și reporni ciclul de preparare.

Vă rugăm să rețineți: în timpul ciclului de preparare în care se folosește sonda pentru carne, puteți roti selectorul pentru a modifica temperatura țintă a sondei pentru carne. Apăsați  pentru a regla temperatura cavității cuptorului.

Sonda pentru carne poate fi introdusă oricând, chiar și în timpul unui ciclu de preparare. În acest caz, trebuie să resetați parametrii funcției de preparare.

Dacă sonda pentru carne nu este compatibilă cu o funcție, cuptorul oprește ciclul de preparare, iar avertizorul sonor emite o alarmă. În acest caz, scoateți sonda pentru carne sau apăsați  pentru a seta o altă funcție. Pornirea temporizată și faza de preîncălzire nu sunt compatibile cu sonda pentru carne.


. BLOCAREA TASTELOR

Pentru a bloca tastatura, apăsați și mențineți apăsat  timp de cel puțin 5 secunde.



Pentru a debloca tastatura, efectuați aceeași procedură.

Vă rugăm să rețineți: Blocarea tastelor poate fi activată în timp ce procesul de preparare este în deplină desfășurare.

Din motive de siguranță, cuptorul poate fi oprit în orice moment apăsând butonul .

RECOMANDĂRI UTILE

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

.....
 Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt găsite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriiile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

.....
 Cu ajutorul funcției „Aer forțat”, puteți găti simultan, alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare (de exemplu: pește și legume), pe niveluri diferite. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

CARNE

.....
 Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru mărirea bucății de carne pe care o veți găti. Când preparați fripturi, adăugați în tavă supă de carne, stropind carnea în timpul procesului de gătire, pentru a obține un gust mai bun. Vă rugăm să țineți cont de faptul că se vor genera aburi în timpul acestei funcționări. Când friptura este gata, lăsați-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.

Când doriți să frigeți carne pe grill, alegeți bucăți de carne cu grosime egală pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâți grătarul metalic, menținând carnea la o distanță mai mare față de grătar. Întoarceți carnea după ce s-au scurs două treimi din durata de coacere. Deschideți ușa cu grijă, deoarece pot ieși aburi.

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

DESERTURI

Gătiți deserturi delicate cu funcția Convențional, numai pe un singur nivel.

Folosiți tăvi de copt din metal, de culoare închisă, și așezați-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția „Aer forțat” și amplasați în zigzag pe grătare formele pentru prăjituri, pentru a favoriza circulația aerului cald.

Pentru a verifica dacă un tort dospit s-a copt, introduceți o scobitoare din lemn în centrul tortului. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.

Dacă folosiți tăvi de copt antiaderente, nu ungeți cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.

Dacă preparatul „se umflă” în timpul coacerii, folosiți o temperatură mai scăzută data viitoare și încercați să reduceți cantitatea de lichid adăugat sau să amestecați mai ușor.

Pentru prăjituri cu umpluturi sau ingrediente umede (cum ar fi plăcinta cu brânză sau tartele cu fructe), folosiți funcția „Coacere convecție”. Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și presărați la baza prăjiturii pesmet sau biscuiți sfărâmați înainte de a adăuga umplutura.

















































































PIZZA

.....
 Ungeți puțin tăvile pentru ca blatul pizzei să fie crocant. Presărați mozzarella peste pizza după ce au trecut două treimi din durata de preparare.

DOSPIRE

.....
 Se recomandă să acoperiți întotdeauna cu o lavetă umedă aluatul înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcție, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparație cu dospirea la temperatura camerei (20-25 °C). Durata de dospire pentru pizza este de aproximativ o oră pentru 1 kg de aluat.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂL- ZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ DE PREPARARE (min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite/pandișpanuri		-	170	30 - 50	2 
		Da	160	30 - 50	2 
		Da	160	30 - 50	4 1  
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Da	160 - 200	35 - 90	4 1  
Fursecuri/prăjiturele		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Da	150 - 160	20 - 40	3 
		Da	150 - 160	20 - 40	4 1  
Choux à la crème		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Da	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Da	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
Bezele		Da	90	110 - 150	3 
		Da	90	130 - 150	4 1  
		Da	90	140 - 160*	5 3 1   
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Da	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Da	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
Franzelă 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Pâine mică		-	180 - 220	30 - 50	3 
Pâine		Da	180 - 220	30 - 60	4 1  
Pizza congelată		-	250	10 - 20	2 
		Da	250	10 - 20	4 1  
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 60	2 
		Da	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Da	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   
Vol-au-vent/pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	3 
		Da	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Da	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   
Lasagna/budinci		-	190 - 200	40 - 65	3 
Paste la cuptor/cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3 

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ DE PREPARARE (min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Miel/vițel/vită/porc 1 kg		-	190 – 200	60 - 90	3
Friptură de porc cu șorici 2 kg		-	170	110 - 150	2
Pui/iepure/rață 1 kg		-	200 – 230	50 - 80 **	3
Curcan/gâscă 3 kg		-	190 – 200	90 - 150	2
Pește la cuptor/in papiotă (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	3
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	2
Pâine prăjită		-	3 (Ridicată)	3 – 6	5
Fileuri/medalioane de pește		-	2 (Mediu)	20 - 30***	4 3
Cârnați / frigărui / coaste / hamburgeri		-	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30***	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2 (Mediu)	55 - 70**	2 1
Mușchi de vită, în sânge, 1 kg		-	2 (Mediu)	35 - 50**	3
Pulpă de miel / but		-	2 (Mediu)	60 - 90**	3
Cartofi copti		-	2 (Mediu)	35 - 55**	3
Legume gratinate		-	3 (Ridicată)	10 - 25	3
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5)/lasagna (nivelul 3)/carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagna și carne		Da	200	50 - 120*	4 1
Carne și cartofi		Da	200	45 - 120*	4 1
Pește și legume		Da	180	30 - 50	4 1
Fripturi umplute		-	200	80 – 120*	3
Felii de carne (carne de iepure, carne de pui, carne de miel)		-	200	50 - 120*	3

* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

*** Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare

Vă rugăm să rețineți: funcția 6th Sense „Produse de patiserie” utilizează exclusiv rezistențele superioară și inferioară, fără circulația forțată a aerului. Aceasta nu necesită preîncălzire.

FUNCȚII						
	Convențional	Grill	Turbo Grill	Aer forțat	Coacere convecție	Eco aer forțat
FUNCȚII AUTOMATE						
	Tocană	Carne	Gătire Maxi	Pâine	Pizza	Produse de patiserie
ACCESORII						
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/ tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt	Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă	

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

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

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.

Purtați mănuși de protecție.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți cu o lavetă uscată.
- Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a

format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

- În cazul în care există depuneri persistente pe suprafețele interioare, vă recomandăm să rulați funcția de curățare automată pentru a obține rezultate optime de curățare.
- Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

ACCESORII

După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

ÎNLOCUIREA BECULUI

- 1.** Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- 2.** Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.
- 3.** Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

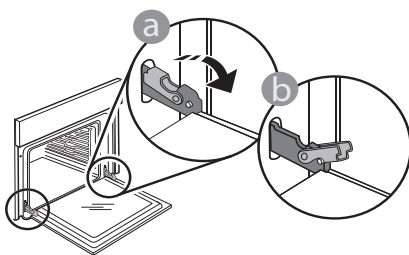
Vă rugăm să rețineți: Folosiți numai becuri cu halogen de 20 - 40 W/230 ~ V, tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

- Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

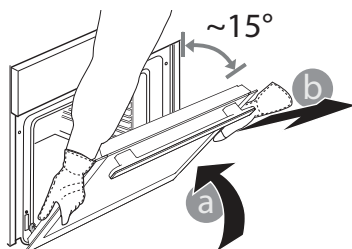
Acest produs conține o sursă de lumină cu eficiență energetică din clasa G.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.
2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

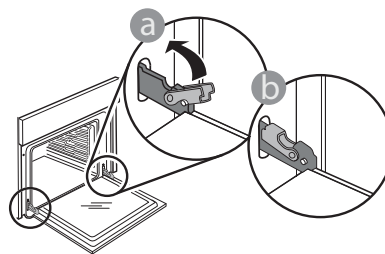


Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

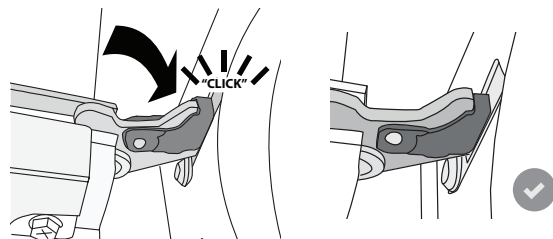


3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.




5. Încerțați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniaza cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.


REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Ușa nu se deschide.	Defecțiune a încuietorii ușii. Ciclul de curățare în curs de desfășurare.	Opriti și puneți din nou în funcțiune cuptorul pentru a verifica dacă defecțiunea persistă. Așteptați finalizarea funcției și răcirea cuptorului.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Problemă de software.	Contactați cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare și indicați numărul care urmează litera „F”.

FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI

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

OBȚINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

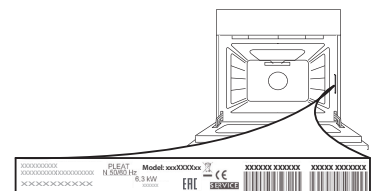
>  [www](http://www.whirlpool.eu/docs) Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web docs.whirlpool.eu (poate fi utilizat acest cod QR), specificând codul comercial al produsului.

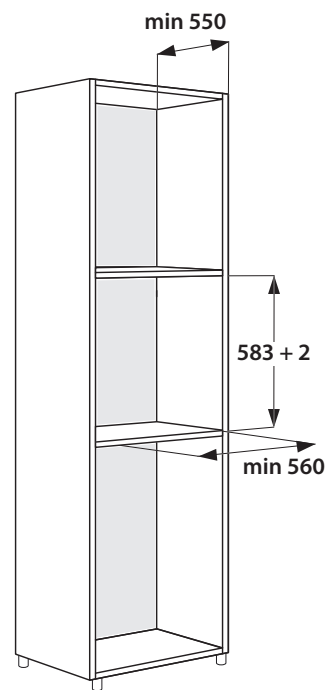
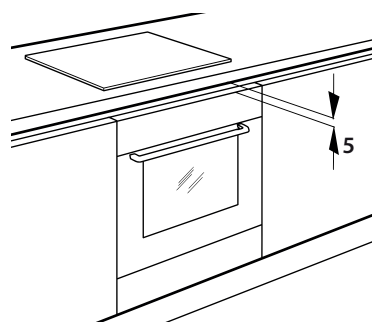
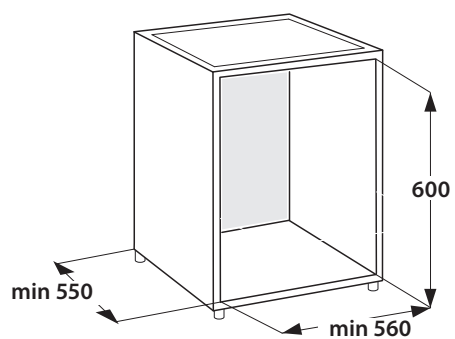
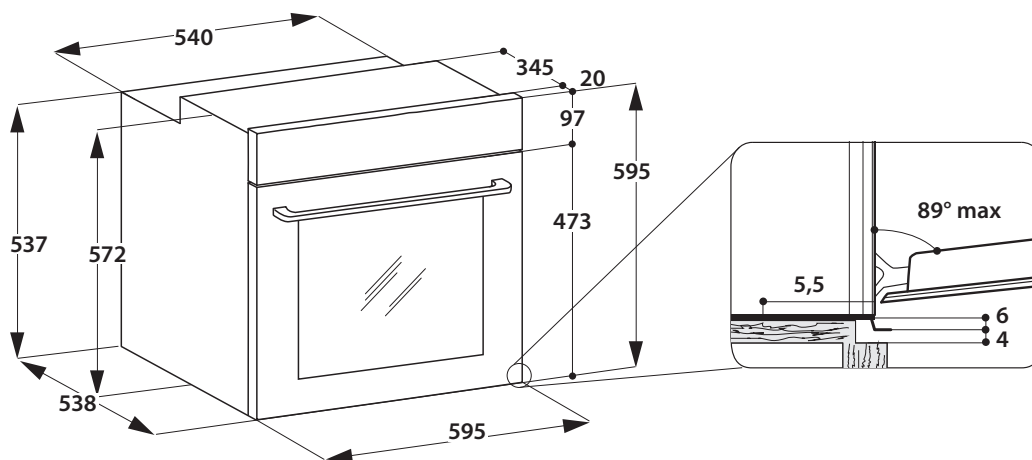
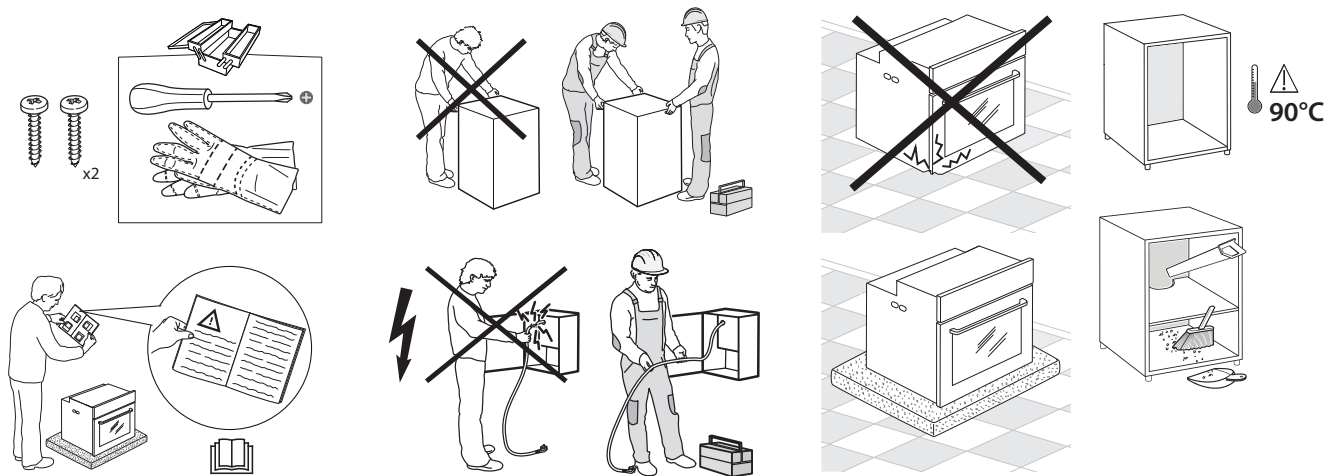


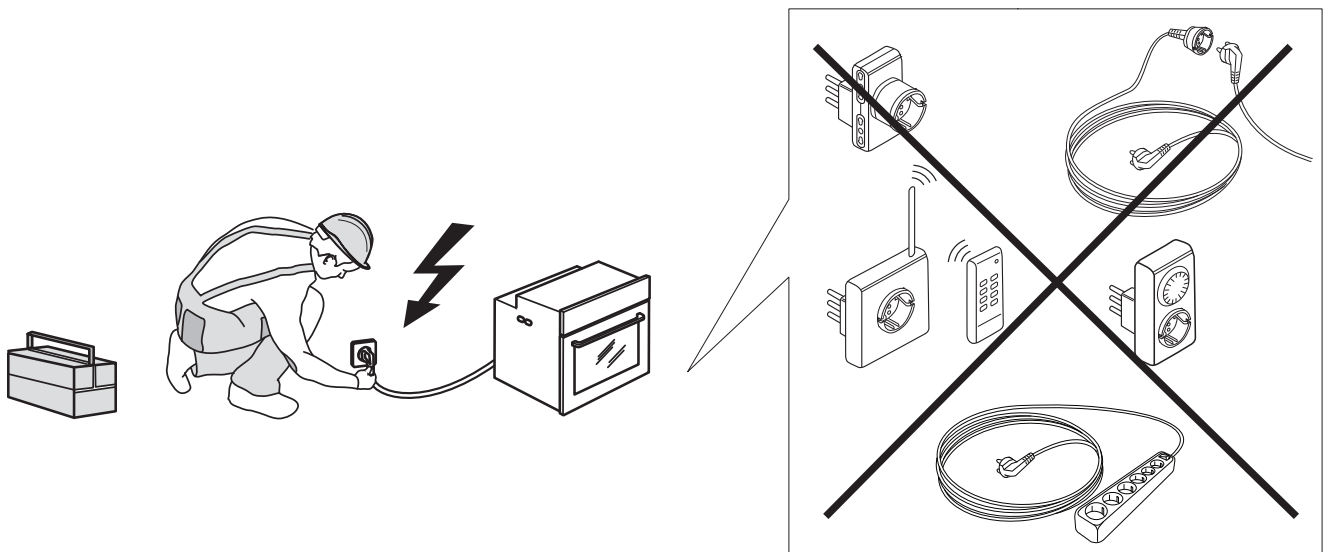
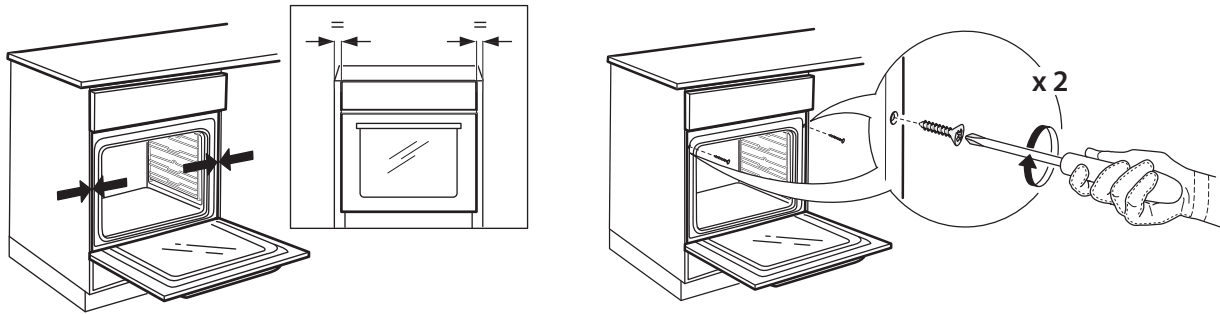
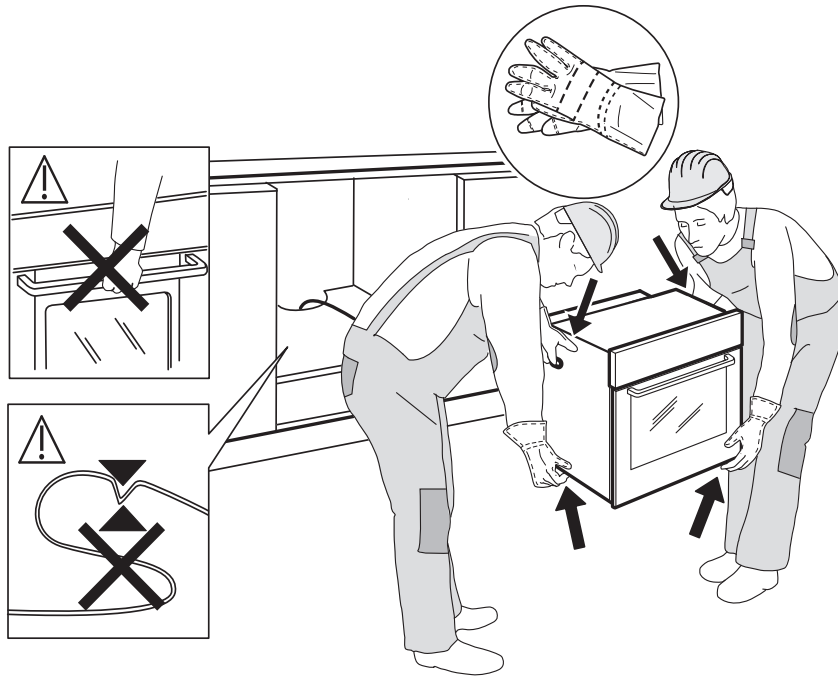
> Alternativ, puteți să contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

CONTACTAREA SERVICIULUI NOSTRU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

Detaliile noastre de contact se regăsesc în manualul de garanție. Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.









400011599568