

## Uputstvo za upotrebu

WHIRLPOOL ugradna rerna OMSR58CU1SX



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/whirlpool-ugradna-rerna-omsr58cu1sx-akcija-cena/>



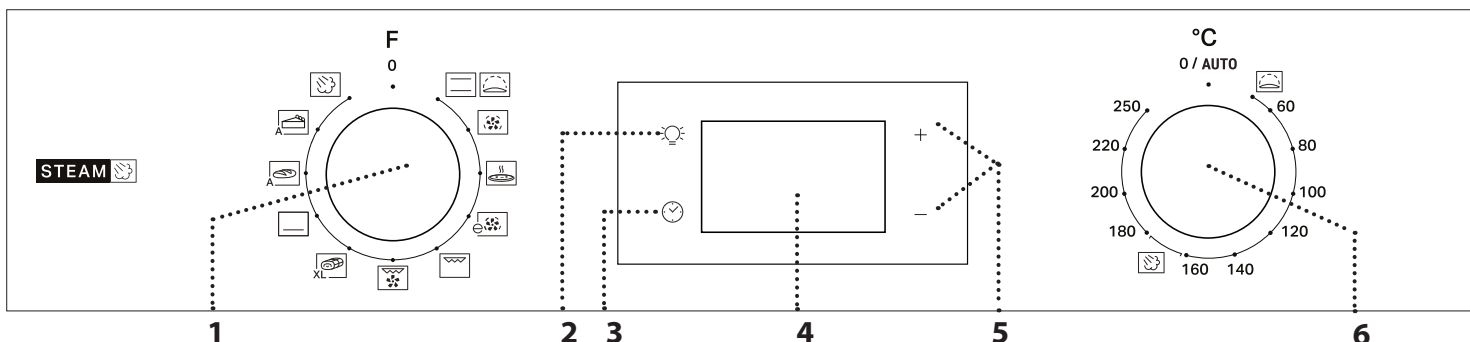
## ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA WHIRLPOOL

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



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

## OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE



### 1. GUMB ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice odabirom funkcije. Okrenite u položaj 0 za isključivanje pećnice.

### 2. SVJETLO

Kada je pećnica uključena, pritisnite  da biste uključili ili isključili svjetlo u pećnici.

### 3. POSTAVLJANJE VREMENA

Za pristupanje postavkama vremena pečenja, odgođenog pokretanja i mjerača vremena.

Za prikaz vremena kada je pećnica isključena.

### 4. ZASLON

### 5. GUMBI ZA PODEŠAVANJE

Za promjenu postavki vremena pripreme jela.

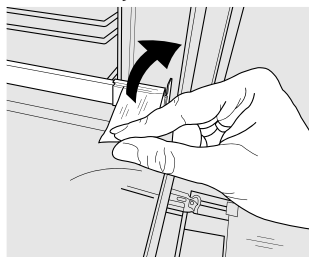
### 6. GUMB TERMOSTATA

Okrenite kako biste odabrali potrebnu temperaturu prilikom uključivanja funkcija kojima se ručno upravlja.

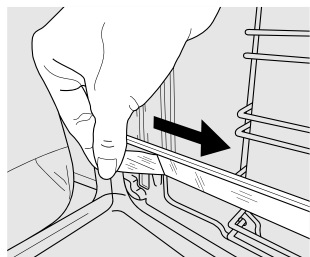
Napominjemo: Gumbi se mogu razlikovati ovisno o modelu. Ako su gumbi na pritisnjanje, pritisnite središte gumba kako biste ga oslobodili iz ležišta.

## KLIZNE VODILICE I VODILICE REŠETKI

Prije upotrebe pećnice uklonite zaštitnu traku [a], a zatim skinite zaštitnu foliju [b] s kliznih vodilica.



[a]



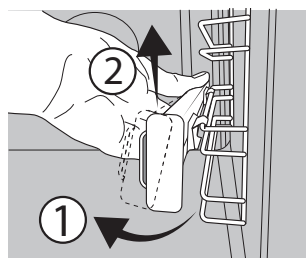
[b]

### UKLANJANJE KLIZNIH VODILICA [c]

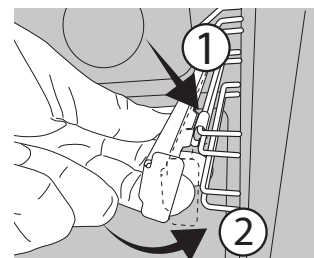
Povucite donji dio klizne vodilice da biste odvojili donje kuke (1) i klizne vodilice povucite prema gore skidajući ih s gornjih kuka (2).

### PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA [d]

Zakvačite gornje kuke na vodilice rešetki (1) pa zatim pritisnite donji dio kliznih vodilica na vodilice rešetki sve dok donje kuke ne kliknu (2).



[c]



[d]



### SKIDANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

1. Vodilice rešetki skinite tako da čvrsto uhvatite vanjski dio vodilice i povučete je prema sebi da biste potporu i dva interna zatika izvukli iz ležišta.



2. Ponovno ih postavite tako da ih postavite blizu unutrašnjosti i najprije umetnete dva zatika u njihova ležišta. Zatim vanjski dio postavite u blizinu njegovog ležišta, umetnete nosač i čvrsto ga pritisnete prema stijenci unutrašnjosti da biste provjerili je li vodilica rešetke dobro učvršćena.

## PRVA UPOTREBA

### 1. POSTAVLJANJE VREMENA

Morat ćete postaviti vrijeme kada prvi put uključujete uređaj: pritisnite  sve dok ikona  i dvije znamenke sata ne započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite **+** ili **-** za postavljanje sata i pritisnite  za potvrdu. Dvije znamenke minuta započet će treperiti. Upotrijebite **+** ili **-** za postavljanje minuta i pritisnite  za potvrdu.

Napominjemo: Kada ikona  treperi, primjerice nakon duljeg nestanka struje, morat ćete ponovno postaviti vrijeme.

### 2. 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. Otprilike jedan sat pećnicu zagrijavajte na 250 °C. Za to vrijeme pećnica mora biti prazna.

Napominjemo: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

## FUNKCIJE I SVAKODNEVNA UPOTREBA

### KONVENKCIJSKO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.

### DIZANJE TIJESTA

Kako bi se omogućilo učinkovito dizanje tijesta za kolače ili slastice. Gumb termostata okrenite na ikonu kako biste uključili ovu funkciju.

### FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA)


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

### PIZZA

Za pečenje različitih vrsta i veličina pizza i kruha. Bilo bi dobro da zamijenite položaj plitica za pečenje na polovici pečenja.

### ECO TERMOVENTILACIJA

Za pečenje pečenki i punjenih komada mesa na jednoj rešetki. Pretjerano isušivanje namirnica sprječeno je blagim, intervalnim kruženjem zraka.

Kada je ova ECO funkcija u upotrebi, svjetlo će ostati isključeno tijekom pečenja, no može se ponovno uključiti pritiskom na .

### GRILL (ROŠTILJ)

Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha.

Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.

### TURBO GRILL

Roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića).

Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.

### MAXI COOKING (MAKSI KUHANJE)

Za pečenje velikih komada mesa (većih od 2,5 kg).

Preporučujemo da meso okrećete tijekom pečenja kako biste osigurali da se obje strane ravnomjerno zapeku. Preporučujemo i da meso često premazujete kako bi se izbjeglo da se pretjerano isuši.

### GRIJANJE S DNA

Korisno za stvaranje korice na dnu jela. Funkcija se također preporučuje za sporo kuhanje, za dovršavanje kuhanja jela iznimno tekuće konzistencije ili koncentriranih sosova i umaka.


### AUTOMATSKO PEČENJE KRUHA

Ova funkcija automatski bira idealnu temperaturu i vrijeme pečenja za kruh. Pažljivo slijedite recept kako biste ostvarili najbolje rezultate. Funkciju uključite dok je pećnica hladna. Gumb termostata mora ostati u položaju **0 / AUTO** sve dok funkcija automatski ne postavi temperaturu.

### AUTOMATSKO PEČENJE SLASTICA

Ova funkcija automatski bira idealnu temperaturu i vrijeme pečenja za kolače. Funkciju uključite dok je pećnica hladna. Gumb termostata mora ostati u položaju **0 / AUTO** sve dok funkcija automatski ne postavi temperaturu.

### STEAM (KUHANJE NA PARI) +

Steam+ (kuhanje na pari) omogućuje postizanje odličnih rezultata zahvaljujući pari u ciklusu pripremanje hrane. Ova funkcija automatski upravlja idealnom temperaturom za pripremu hrane po velikom broju recepata; vremena pripreme glavnih jela prikazana su u odgovarajućoj tablici pripreme. Aktivirajte funkciju pare kad je pećnica hladna i nakon što ste ulili 200 ml pitke vode na dno unutrašnjosti. Za uključivanje funkcije Steam+ (kuhanje na pari) gumb termostata treba okrenuti u položaj ikone .

## 1. ODABERITE FUNKCIJU

Funkciju odaberite tako da okrenete gumb za odabir prema simbolu funkcije koju trebate: uključit će se zaslon i oglasit će se zvučni signal.

## 2. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

### RUČNO

Funkciju koju ste odabrali pokrenite tako da okrenete gumb termostata kako biste postavili traženu temperaturu.



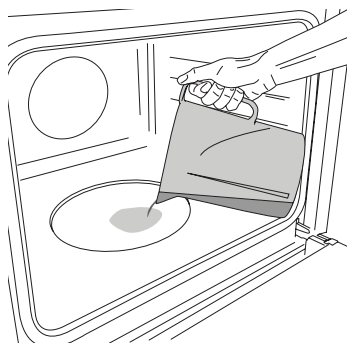
Napominjemo: Tijekom pečenja možete promijeniti funkciju okretanjem **gumba za odabir** ili podesiti temperaturu okretanjem **gumba termostata**. Funkcija se neće moći pokrenuti ako je **gumb termostata** u položaju **0 / AUTO**. Možete postaviti vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja (samo ako ste postavili vrijeme kuhanja) i mjerač vremena.

### DIZANJE TIJESTA

Za pokretanje funkcije „Rising“ (ispiranje) okrenite **gumb termostata** u položaj za ispiranje (40 stupnjeva) i stavite funkcijski gumb u klasični položaj.

Napominjemo: Možete postaviti vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja (samo ako ste postavili vrijeme kuhanja) i mjerač vremena.

### STEAM





Za pokretanje funkcije Steam (Para) ulijte 200 ml pitke vode na dno pećnice. Funkciju odaberite okretanjem gumba za odabir u smjeru kazaljke na satu na odgovarajuću ikonu, a zatim okrenite gumb termostata u bilo koji položaj između 160 i 180°C (kako je predloženo ikonom). Funkcija će se uključiti, a na zaslonu će se prikazati trenutno vrijeme. Nije potrebno zagrijavanje. Za završetak kuhanja okrenite gumb za odabir u položaj **0**.

Prilikom kuhanja na pari nemojte otvarati vrata i nikada nemojte nadolijevati vodu.


Za postavljanje trajanja, sukladno odgovarajućoj tablici pripreme hrane, pogledajte upute u odlomku „Programiranje pečenja“.

## 3. ZAGRIJAVANJE I PREOSTALA TOPLINA

Nakon pokretanja funkcije zvučni signal i ikona  koja treperi na zaslonu označavaju da je uključena faza zagrijavanja pećnice.

Po završetku te faze, zvučni signal i stalno uključena ikona  na zaslonu označit će da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu: tada stavite jelo u unutrašnjosti i nastavite s pečenjem.

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



Nakon završetka pripreme hrane i isključenja funkcije, ikona  može i dalje biti vidljiva na zaslonu čak i nakon što se ventilator isključi, što znači da u pećnici još ima zaostale topline.

Napominjemo: Vrijeme nakon kojega se ikona isključuje, različito je jer ovisi o nizu čimbenika, kao što su temperatura okoline i funkciji koja je bila u upotrebi. U svakom slučaju, proizvod se smatra isključenim kad je strelica na gumbu za odabir okrenuta na „0“.


#### 4. PROGRAMIRANJE PEČENJA



Trebat ćete odabrati funkciju prije no što započnete s programiranim pečenjem.

##### TRAJANJE



Držite pritisnutim  sve dok ikona  i "00:00" započnu treperiti na zaslonu.




Upotrijebite **+** ili **-** za postavljanje potrebnog vremena pečenja i pritisnite  za potvrdu. Funkciju uključite okretanjem gumba termostata na potrebnu temperaturu: oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.

Napominjemo: Kako biste poništili vrijeme pečenja koja ste postavili, pritisnite  sve dok ikona  započne treperiti na zaslonu, a zatim upotrijebite **-** za ponovno postavljanje vremena kuhanja na "00:00". To vrijeme kuhanja uključuje fazu predgrijanja.

##### PROGRAMIRANJE VREMENA ZAVRŠETKA PEČENJA/ODGODE POČETKA

Nakon postavljanja vremena kuhanja, pokretanje funkcije može se odgoditi programiranjem vremena završetka: pritisnite  sve dok ikona  i trenutno vrijeme započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite **+** ili **-** za postavljanje željenog vremena završetka i pritisnite  za potvrdu. Funkciju uključite okretanjem gumba termostata na potrebnu temperaturu: funkcija ostaje pauzirana sve dok se ne pokrene

automatski u vrijeme izračunato na temelju vremena završetka pripreme hrane.

Napominjemo: Za poništavanje postavke isključite pećnicu okretanjem gumba za odabir u položaj **0**.

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

##### ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE



Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je funkcija završena.

Okrenite gumb za odabir kako biste odabrali drugu funkciju ili u **0** kako biste isključili pećnicu.


Napominjemo: Ako je uključen mjerač vremena, na zaslonu će se naizmjenično prikazivati "END" i preostalo vrijeme.



#### 5. POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA

Ta opcija ne prekida ili programira pečenje, ali omogućuje vam da zaslon upotrebljavate kao mjerač vremena dok je funkcija uključena ili kada je pećnica isključena.

Držite pritisnutim  sve dok ikona  i "00:00" započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite **+** ili **-** za postavljanje vremena i pritisnite  za potvrdu. Kada mjerač vremena završi s odbrojavanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal.

Napomene: Mjerač vremena poništite tako da držite pritisnuto  dok ikona  ne počne treperiti, a zatim upotrijebite **-** za ponovno postavljanje vremena na "00:00".



## TABLICA KUHANJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	RAZINA I DODATNI PRIBOR	
Kolači od dizanog tijesta		Da	170	30 – 50	2	
		Da	160	30 – 50	2	
		Da	160	40 – 60	4	1
Keksi / voćne tortice		Da	160	25 – 35	3	
		Da	160	25 – 35	3	
		Da	150	35 – 45	4	2
Pizza/Focaccia		Da	190 – 250	15 - 50	1/2	
		Da	190 – 250	20 - 50	4	2
Lazanje/zapečena tjestenina/ kaneloni/kolači s voćem		Da	190 – 200	45 – 65	2	
Janjetina / teletina / govedina / 1 kg		Da	190 – 200	80 – 110	3	
Piletina / zečetine / pačetine 1 kg		Da	200 – 230	50 – 100	2	
Prepečeni kruh		5'	250	2 – 6	5	
Pečeni krumpir		Da	200 – 210	35 – 55**	3	

DODATNI PRIBOR



Rešetka



Posuda za pečenje ili kalup za torte na rešetki



Plitica za pečenje / plitica za skupljanje viška tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki



Plitica za prikupljanje viška tekućine / Lim za pečenje

\*\* Okrenite hranu na dvije trećine pečenja (po potrebi).  
Razina je označena na stijenci odjeljka za pečenje.

Navedeno vrijeme ne uključuje fazu zagrijavanja pećnice: preporučujemo da namirnice stavite u pećnicu i vrijeme pečenja postavite tek kada se dosegne potrebna temperatura.



## TABLICA PRIPREME HRANE ZA FUNKCIJU STEAM+

NAMIRNICA	RECEPT	KOLIČINA	VRIJEME (min)	DODATNI PRIBOR	RAZINA	VODA
KRUH	Peciva	80 - 100 g	30 - 45		2	200 ml
	Sendvič kruh u kalupu	300 - 500 g	40 - 60			
	Kruh	500 g - 2 kg	50 - 100			
	Bageti	200 - 300 g	30 - 45			
MESO	Roast (Pečenja)	1 kg	60 - 110			
	Rebra	500 g - 1,5 kg	50 - 75			
	Piletina	1 - 1,5 kg	55 - 80			
	Piletina / Puretina	3 kg	100 - 140			
RIBA	Filet mignon	0,5 - 2 cm	15 - 25			
	Filet mignon	2 - 4 cm	20 - 35			
	Cijela riba	300 - 600 g	20 - 30			
	Cijela riba	600 - 1200 g	25 - 45			
POVRĆE	Krumpir pripremljen na pari	0,5 - 1,5 kg	45 - 60			
	Punjene paprike	1 - 2 kg	35 - 55			
	Brokula pripremljena na pari	0,3 - 1 kg	30 - 50			
	Tikvice pripremljene na pari	0,5 - 1,5 kg	30 - 50			
SLASTICE	Cookies (Kolačići)	plitica	25 - 35			
	Mufin	30 - 60 g	25 - 45			
	Biskvit	500 - 700 g	30 - 50			
	Pita	kalup	35 - 55			

Funkciju STEAM+ pokrećite samo dok je pećnica hladna. Otvaranje vrata i dolijevanje vode tijekom pripreme hrane mogu nepovoljno utjecati na završne rezultate.

## RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Na zaslonu se prikazuje slovo „F“ iza kojeg slijedi broj ili slovo.	Kvar pećnice.	Obratite se najbližem postprodajnom servisu za korisnike i navedite broj iza kojeg slijedi slovo „F“.
Na zaslonu se prikazuje poruka “Hot” (Vruće) i odabrana se funkcija ne pokreće.	Previsoka temperatura.	Pustite da se pećnica ohladi prije uključivanja funkcije. Odaberite drugu funkciju.
Tekst na zaslonu nije jasan i čini se da je u kvaru.	Postavljen je neki drugi jezik.	Obratite se najbližem postprodajnom servisnom centru.

## UNUTARNJE POVRŠINE

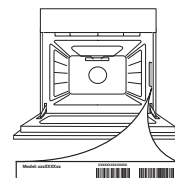
Ova je pećnica opremljena posebnim katalitičkim bočnim pločama kako bi se olakšalo čišćenje odjeljka za kuhanje zahvaljujući njihovom posebnom premazu s funkcijom samočišćenja koji je visoko porozan i može upiti masnoću i prljavštinu. Nakon svake upotrebe, ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite, po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju koja se stvorila kao rezultat pečenja s visokim udjelom vode, ostavite pećnicu da se do kraja ohladi, a zatim je obrišite krpom ili spužvom.

▼ Preuzmite cijeli Vodič za upotrebu sa stranice [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) da biste dobili više informacija o proizvodu



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

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



# Whirlpool



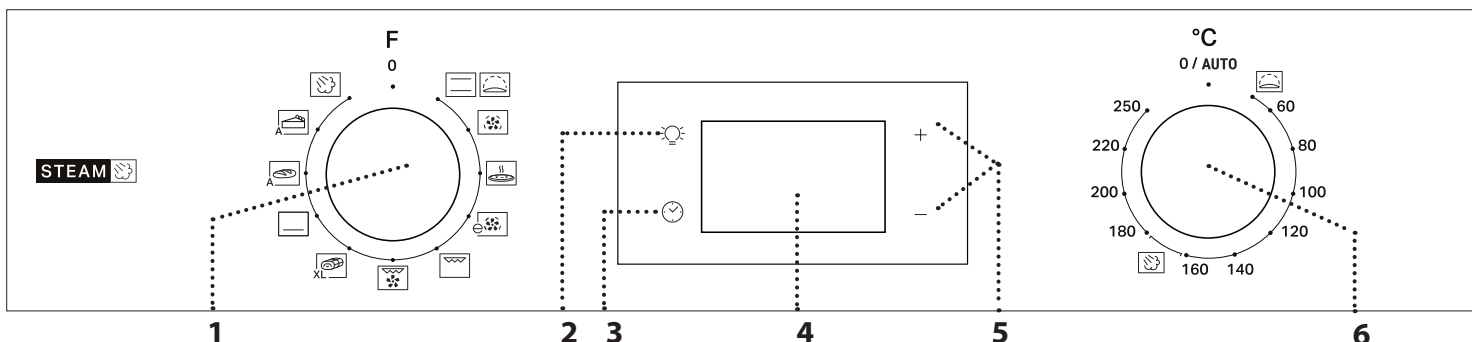
## ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL

Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



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

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



### 1. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

Για την ενεργοποίηση του φούρνου επιλέγοντας μια λειτουργία. Περιστρέψτε στη θέση 0 για απενεργοποίηση του φούρνου.

### 2. ΦΩΣ

Με το φούρνο αναμμένο, πιέστε για να ανάψετε ή να σβήσετε τη λάμπα στο φούρνο.

### 3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

Για πρόσβασης στις ρυθμίσεις χρόνου ψησίματος, καθυστέρηση έναρξης και χρονοδιακόπτη. Για εμφάνιση της ώρας όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

### 4. ΟΘΟΝΗ

### 5. ΚΟΥΜΠΙΑ ΡΥΘΜΙΣΗΣ

Για αλλαγή των ρυθμίσεων ψησίματος.

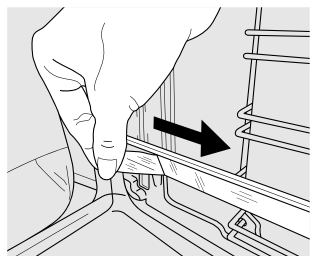
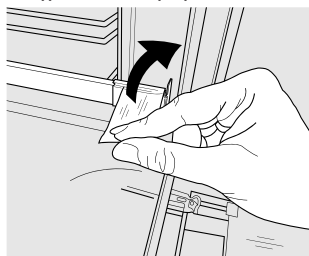
### 6. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

Περιστρέψτε τον για να επιλέξετε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε όταν ενεργοποιείτε τις μη αυτόματες λειτουργίες.

Σημείωση: Ο τύπος των κουμπιών μπορεί να διαφέρει από τον τύπο του μοντέλου. Εάν οι διακόπτες ενεργοποιούνται με πίεση, πιέστε στο κέντρο του διακόπτη για να τον απελευθερώσετε από τη θέση του.

## ΣΥΡΟΜΕΝΑ ΑΥΛΑΚΙΑ ΟΛΙΣΘΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΔΗΓΟΙ ΡΑΦΙΩΝ

Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο, αφαιρέστε την προστατευτική ταινία [a] και στη συνέχεια αφαιρέστε το προστατευτικό φύλλο [b] από τους οδηγούς ολίσθησης.

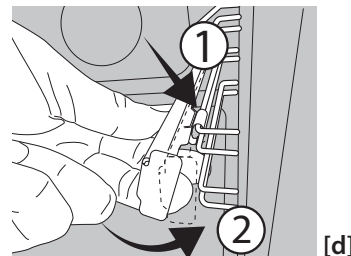
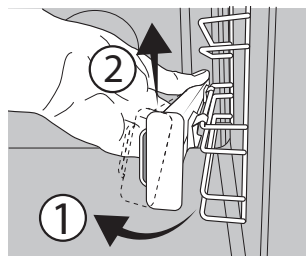


### ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΩΝ [c]

Τραβήξτε το κάτω μέρος του συρόμενου οδηγού για να αποσυνδέσετε τα κάτω άγκιστρα (1) και τραβήξτε τους συρόμενους οδηγούς προς τα πάνω, αφαιρώντας τους από τα άνω άγκιστρα (2).

### ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΩΝ [d]

Αγκιστρώστε τα άνω άγκιστρα στους οδηγούς ραφιών (1) και στη συνέχεια πιέστε το κάτω μέρος των συρόμενων οδηγών κόντρα στους οδηγούς ραφιών, έως ότου ακουστεί το κλικ από τα κάτω άγκιστρα (2).



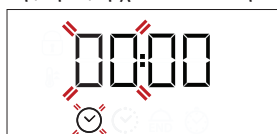
### ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

1. Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, πιέστε σταθερά το εξωτερικό τμήμα του οδηγού και τραβήξτε το προς το μέρος σας για να αφαιρέσετε το στήριγμα και τους δύο εσωτερικούς πείρους από την υποδοχή.  
2. Για να επανατοποθετήσετε τους οδηγούς ραφιών, τοποθετήστε τους κοντά στην κοιλότητα και αρχικά εισαγάγετε τους δύο πείρους στις υποδοχές τους. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το εξωτερικό μέρος κοντά στην υποδοχή, τοποθετήστε το στήριγμα και πιέστε σταθερά προς το τοίχωμα της κοιλότητας για να βεβαιωθείτε ότι ο οδηγός του ραφιού είναι σταθεροποιημένος καλά.

## ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

### 1. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Πατήστε το έως ότου το εικονίδιο και τα δύο ψηφία της ώρας αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε την ώρα και πιέστε το για επιβεβαίωση. Τα δύο ψηφία των λεπτών θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Χρησιμοποιήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε τα

λεπτά και πιέστε το για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Όταν το εικονίδιο αναβοσβήνει, για παράδειγμα έπειτα από μεγάλες διακοπές ρεύματος, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα.

### 2. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές. Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Ζεσταίνετε το φούρνο στους 250 °C για περίπου μία ώρα. Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος.

Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



### ΨΗΣΙΜΟ ΠΑΝΩ ΚΑΤΩ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.



### ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Για να φουσκώσει αποτελεσματικά η γλυκιά και αλμυρή ζύμη.

Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, στρέψτε το κουμπί του θερμοστάτη.



### ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

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




### ΠΙΤΣΑ

Για να ψήσετε διαφορετικούς τύπους και μεγέθη πίτσας και ψωμιού. Μια καλή ιδέα είναι να αλλάξετε τη θέση των ταψιών ψησίματος στη μέση του ψησίματος.



### ECO ME ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟ ΑΕΡΑ

Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλετών κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα.

Όταν χρησιμοποιείται αυτή η λειτουργία ECO, το φως παραμένει σβηστό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αλλά μπορείτε να το ανάψετε ξανά πιέζοντας το .



### ΓΚΡΙΛ

Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί.

Όταν ψήνεται κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε τον λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος. Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.



### ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπιφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε τον ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗ για τη συλλογή των χυμών ψησίματος. Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.



### MAXI COOKING (ΨΗΣΙΜΟ MAXI)

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (άνω των 2,5 κιλών). Συνιστάται να γυρίζετε το κρέας κατά τη διάρκεια ψησίματος για να εξασφαλίσετε ότι θα ροδοκοκκινίσουν και οι δύο πλευρές ομοιόμορφα. Συνιστάται επίσης να αλείψετε συχνά την άρθρωση για να μην στεγνώσει υπερβολικά.



### ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ

Χρήσιμο για ροδοκοκκίνισμα της κάτω πλευράς των φαγητών. Λειτουργία που συνιστάται επίσης για αργό μαγείρεμα, για να τελειώσετε το μαγείρεμα των πιάτων με πολύ υγρή σύσταση ή να συμπυκνώσετε σάλτσες.



### ΨΩΜΙ ΑΥΤΟ

Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και χρόνο ψησίματος για το ψωμί. Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε προσεκτικά τη συνταγή. Ενεργοποιείτε τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος. Το κουμπί του θερμοστάτη πρέπει να παραμείνει στη θέση **0 / ΑΥΤΟ** καθώς η θερμοκρασία ρυθμίζεται αυτόματα από τη λειτουργία.




### ΓΛΥΚΑ ΑΥΤΟ

Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και χρόνο ψησίματος για κέικ. Ενεργοποιείτε τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος. Το κουμπί του θερμοστάτη πρέπει να παραμείνει στη θέση **0 / ΑΥΤΟ** καθώς η θερμοκρασία ρυθμίζεται αυτόματα από τη λειτουργία.



### STEAM+

Η λειτουργία Steam+ επιτρέπει εξαιρετικές επιδόσεις χάρη στην παρουσία ατμού στον κύκλο μαγειρέματος. Αυτή η λειτουργία διαχειρίζεται αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία για το μαγείρεμα ενός μεγάλου εύρους συνταγών. Οι χρόνοι μαγειρέματος των κύριων πιάτων εμφανίζονται στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος. Ενεργοποιείτε πάντα τη λειτουργία ατμού όταν ο φούρνος είναι κρύος και αφού ρίξετε 200 ml πόσιμο νερό στο κάτω μέρος του θαλάμου. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Steam+, το κουμπί του θερμοστάτη πρέπει να γυρίσει στη θέση του εικονιδίου .

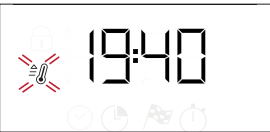
## 1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να επιλέξετε μια λειτουργία, περιστρέψτε τον διακόπτη επιλογής στο σύμβολο για τη λειτουργία που απαιτείται: η οθόνη θα ανάψει και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.

## 2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

### ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ

Για να ξεκινήσετε μια λειτουργία που επιλέξατε, περιστρέψτε τον επιλογή θερμοστάτη για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.



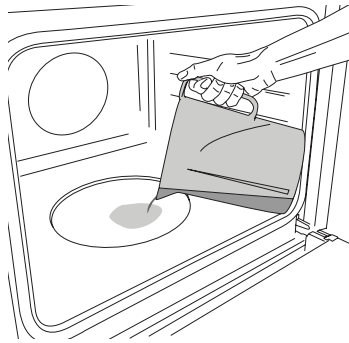
Σημείωση: Κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορείτε να αλλάξετε λειτουργία γυρίζοντας το **κουμπί επιλογής** ή να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία γυρίζοντας τον **επιλογή θερμοστάτη**. Η λειτουργία δεν ξεκινάει αν ο **διακόπτης θερμοστάτη** είναι στη θέση **0 / ΑΥΤΟ**. Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος, το χρόνο τέλους ψησίματος (μόνο εάν ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος) και το χρονοδιακόπτη.

### ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία "Φούσκωμα", γυρίστε τον **διακόπτη του θερμοστάτη** στη θέση Φουσκώματος (40 μοίρες) και τοποθετήστε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση Συμβατικό.

Σημείωση: Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος, το χρόνο τέλους ψησίματος (μόνο εάν ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος) και το χρονοδιακόπτη.

### STEAM



Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία Steam, ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στο κάτω μέρος του φούρνου.


Επιλέξτε τη λειτουργία περιστρέφοντας δεξιόστροφα τον επιλογή στο σχετικό εικονίδιο και το κουμπί θερμοστάτη σε οποιαδήποτε θέση μεταξύ 160 και 180 °C (όπως προτείνεται από το εικονίδιο). Η λειτουργία θα ξεκινήσει και η οθόνη θα εμφανίσει την τρέχουσα ώρα της ημέρας. Δεν απαιτείται προθέρμανση. Για να τερματιστεί το ψήσιμο,


περιστρέψτε τον διακόπτη επιλογής στη θέση 0.

Κατά το μαγείρεμα με ατμό, μην ανοίγετε την πόρτα και ποτέ μη συμπληρώνετε νερό.


Για να ορίσετε μια συγκεκριμένη διάρκεια, σύμφωνα με τον σχετικό πίνακα μαγειρέματος, ακολουθήστε τις οδηγίες στην παράγραφο "Προγραμματισμός ψησίματος".

## 3. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ

Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ένα ηχητικό σήμα και ένα εικονίδιο που αναβοσβήνει  στην οθόνη υποδεικνύουν ότι η φάση προθέρμανσης ενεργοποιήθηκε.

Στο τέλος αυτής της φάσης, ένα ηχητικό σήμα και μια σταθερή εικόνα  στην οθόνη θα υποδεικνύουν ότι ο φούρνος έφτασε στη θερμοκρασία του. Στο σημείο αυτό, τοποθετήστε το φαγητό μέσα και προχωρήστε στο μαγείρεμα.

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό ψήσιμο.



Μετά το ψήσιμο και με τη λειτουργία απενεργοποιημένη, το εικονίδιο  μπορεί να παραμείνει ορατό στην οθόνη ακόμα και μετά την απενεργοποίηση του ανεμιστήρα ψύξης για να υποδείξει ότι υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στο θάλαμο.

Σημείωση: Ο χρόνος μετά τον οποίο το εικονίδιο απενεργοποιείται ποικίλλει επειδή εξαρτάται από μια σειρά παραγόντων όπως η θερμοκρασία περιβάλλοντος και η λειτουργία που χρησιμοποιείται. Σε κάθε περίπτωση, το προϊόν θα πρέπει να θεωρείται ότι είναι απενεργοποιημένο όταν ο δείκτης στον διακόπτη επιλογής βρίσκεται στο "0".


#### 4. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Θα χρειαστεί να επιλέξετε μια λειτουργία πριν ξεκινήσετε τον προγραμματισμό ψησίματος.

##### ΔΙΑΡΚΕΙΑ



Συνεχίστε να πιέζετε το  έως ότου το εικονίδιο  και το "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.




Χρησιμοποιήστε το **+** ή το **-** για να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος και πατήστε το  για επιβεβαίωση. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία στρέφοντας τον επιλογέα θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία: Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.

Σημείωση: για να ακυρώσετε το χρόνο ψησίματος που επιλέξατε, συνεχίστε να πιέζετε το  έως ότου το εικονίδιο  αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το **-** για να επαναφέρετε το χρόνο στο "00:00". Ο χρόνος ψησίματος περιλαμβάνει μια φάση προθέρμανσης.

##### ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ/ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ

Μετά τη ρύθμιση του χρόνου ψησίματος, η έναρξη της λειτουργίας μπορεί να καθυστερήσει προγραμματίζοντας την ώρα τέλους: Πατήστε το  έως ότου το εικονίδιο  και η τρέχουσα ώρα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το **+** ή το **-** για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το μαγείρεμα και πιέστε το  για επιβεβαίωση. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία στρέφοντας τον επιλογέα θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία: η λειτουργία θα παραμείνει σε παύση μέχρι να ξεκινήσει αυτόματα στον χρόνο που υπολογίζεται με βάση την επιλεγμένη ώρα λήξης μαγειρέματος.

Σημείωση: Για να ακυρώσετε τη ρύθμιση, σβήστε το φούρνο περιστρέφοντας το κουμπί επιλογής στη θέση **0**.

Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης δεν είναι διαθέσιμη για τις λειτουργίες Grill και Turbo Grill.

##### ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι η λειτουργία ολοκληρώθηκε.

Περιστρέψτε το κουμπί επιλογής για να επιλέξετε μια διαφορετική λειτουργία ή στο **0** για να σβήσετε το φούρνο.


Σημείωση: Αν ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός, στην οθόνη εμφανίζεται το "END" εναλλασσόμενο με τον απομένοντα χρόνο.



#### 5. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αυτή η επιλογή δεν διακόπτει ή προγραμματίζει το ψήσιμο αλλά επιτρέπει τη χρήση της οθόνης ως χρονομετρητή, ενώ μια λειτουργία είναι ενεργή ή όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

Συνεχίστε να πιέζετε το  έως ότου το εικονίδιο  και το "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το **+** ή το **-** για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη ώρα και πιέστε το  για επιβεβαίωση. Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Σημειώσεις: Για να ακυρώσετε το χρονοδιακόπτη, συνεχίστε να πιέζεται το  έως ότου το εικονίδιο  αρχίσει να αναβοσβήνει, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το **-** για να επαναφέρετε το χρόνο στο "00:00".



## ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	
Κέικ που φουσκώνουν		Ναι	170	30 - 50		
		Ναι	160	30 - 50		
		Ναι	160	40 - 60		
Μπισκότα/τάρτες		Ναι	160	25 - 35		
		Ναι	160	25 - 35		
		Ναι	150	35 - 45		
Πίτσα/Φοκάτσια		Ναι	190 - 250	15 - 50		
		Ναι	190 - 250	20 - 50		
Λαζάνια/Ζυμαρικά στο φούρνο/ Κανελόνια/Φλαν		Ναι	190 - 200	45 - 65		
Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό 1 kg		Ναι	190 - 200	80 - 110		
Κοτόπουλο/Κουνέλι/Πάπια 1 κιλό		Ναι	200 - 230	50 - 100		
Ψημένο ψωμί		5'	250	2 - 6		
Ψητές πατάτες		Ναι	200 - 210	35 - 55**		

ΑΞΕΣΟΥΑΡ Σχάρα Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα: Ταψί ψησίματος/Λιποσυλλέκτης ή Ταψί ψησίματος στη σχάρα Λιποσυλλέκτης/Ταψί Ψησίματος

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

Το επίπεδο υποδεικνύεται στο τοίχωμα του θαλάμου ψησίματος.

Ο υποδεικνυόμενος χρόνος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης: συνιστάται να τοποθετείτε το φαγητό στο φούρνο και να ρυθμίζετε το χρόνο ψησίματος μόνο αφού ο φούρνος φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία.



## ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ STEAM+

ΦΑΓΗΤΟ	ΣΥΝΤΑΓΗ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΧΡΟΝΟΣ (λεπτά)	ΑΞΕΣΟΥΑΡ	ΕΠΙΠΕΔΟ	ΝΕΡΟ
ΨΩΜΙ	Μικρά ψωμάκια	80-100 γρ.	30 - 45		2	200 ml
	Σάντουιτς σε ταψί	300-500 γρ.	40 - 60			
	Ψωμί	500 γρ. - 2 kg	50 - 100			
	Μπαγκέτες	200 - 300 γρ.	30 - 45			
ΚΡΕΑΣ	Ψητό κρέας	1 κιλά	60 - 110			
	Παιδάκια	500 γρ. - 1,5 kg	50 - 75			
	Κοτόπουλο	1 - 1,5 kg	55 - 80			
	Κοτόπουλο/Γαλοπούλα	3 κιλά	100 - 140			
ΨΑΡΙΑ	Φιλέτο μπριζόλας	0,5-2 cm	15 - 25			
	Φιλέτο μπριζόλας	2-4 cm	20 - 35			
	Ολόκληρο ψάρι	300 - 600 γρ.	20 - 30			
	Ολόκληρο ψάρι	600 - 1200 γρ.	25 - 45			
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Πατάτες σε ατμό	0,5 - 1,5 kg	45 - 60			
	Γεμιστές πιπεριές	1 - 2 kg	35 - 55			
	Μπρόκολα σε ατμό	0,3 - 1 kg	30 - 50			
	Κολοκυθάκια σε ατμό	0,5 - 1,5 kg	30 - 50			
ΓΛΥΚΑ	Μπισκότα	το ταψί	25 - 35			
	Μάφιν	30 - 60 γρ.	25 - 45			
	Αφράτο κέικ	500 - 700 γρ.	30 - 50			
	Τάρτα	σε κουτάκι	35 - 55			

Ξεκινήστε τη λειτουργία STEAM+ μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος. Ανοίγοντας την πόρτα και γεμίζοντας με νερό κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορεί να επηρεάσει αρνητικά το τελικό αποτέλεσμα ψησίματος.



## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό ή ένα γράμμα.	Βλάβη φούρνου.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα "F".
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "Hot" και η επιλεγμένη λειτουργία δεν θα ξεκινήσει.	Πολύ υψηλή θερμοκρασία.	Αφήστε το φούρνο να κρυώσει πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Επιλέξτε μια διαφορετική λειτουργία.
Η οθόνη εμφανίζει ασαφές κείμενο και φαίνεται να είναι σπασμένη.	Άλλο σεντ γλώσσας.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών.

## ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΣ

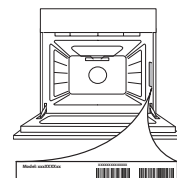
Ο φούρνος εξοπλίζεται με ειδικά καταλυτικά πλευρικά καπάκια που διευκολύνουν τον καθαρισμό του θαλάμου μαγειρέματος χάρη στην ειδική αυτοκαθαριζόμενη επίστρωση, η οποία είναι εξαιρετικά πορώδης και είναι σε θέση να απορροφήσει τα λίπη και τη βρωμιά. Μετά τη χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.

▼ Κατεβάστε τον πλήρη Οδηγό καθημερινής χρήσης από την ιστοσελίδα [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το προϊόν

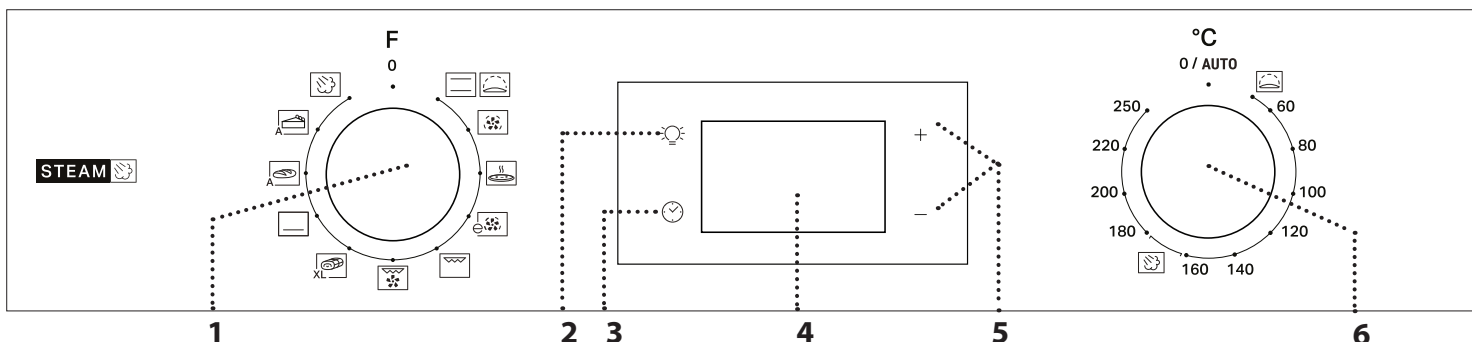


Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:

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



# Whirlpool

**HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD  
KOMPANIJE WHIRLPOOL**Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)**Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.****OPIS KONTROLNE TABLE****1. DUGME ZA BIRANJE**

Za uključivanje pećnice biranjem funkcije. Okrenite na položaj 0 da biste isključili pećnicu.

**2. OSVETLJENJE**

Kada je pećnica uključena, pritisnite da biste uključili ili isključili svetlo odeljka pećnice.

**3. PODEŠAVANJE VREMENA**

Koristi se za podešavanje vremena trajanja pripreme jela, odlaganje starta i podešavanje tajmera.

Prikazuje vreme kada je pećnica ugašena.

**4. DISPLEJ****5. TASTERI ZA PODEŠAVANJE**

Koriste se za izmenu podešavanja vremena za pripremu jela.

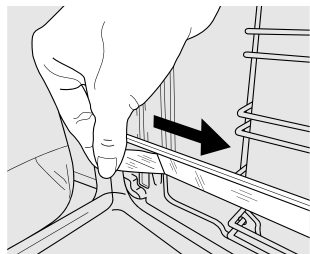
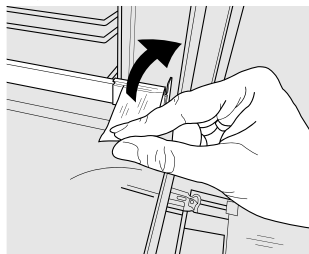
**6. DUGME TERMOSTATA**

Uključite ga da biste izabrali željenu temperaturu pri ručnom biranju funkcija.

Obratite pažnju na sledeće: Tip dugmadi može da varira od tipa modela. Ako se dugmad aktiviraju pritiskom, pritisnite središnji deo dugmeta da biste ga otpustili iz ležišta.

**KLIZNE VOĐICE I VOĐICE POLICA**

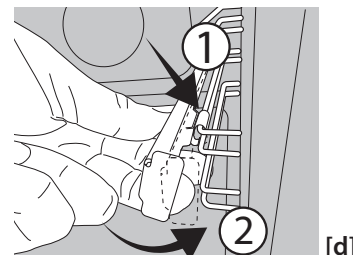
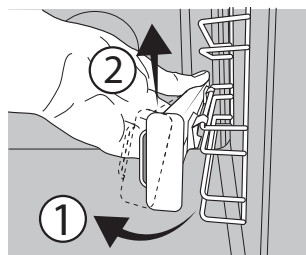
Pre korišćenja pećnice uklonite zaštitnu traku [a], a zatim i zaštitnu foliju [b] sa kliznih vođica.

**UKLANJANJE KLIZNIH VOĐICA [c]**

Povucite donji deo klizne vođice da biste otkočili donje kuke (1) i povucite klizne vođice nagore, skidajući ih sa gornjih kuka (2).

**PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA [d]**

Zakačite gornje kuke na vođice police (1), a zatim pritisnite donji deo kliznih vođica na vođice police, dok donje kuke ne kliknu (2).

**UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VOĐICA**1. Da biste uklonili vođice, čvrsto uhvatite spoljašnji deo vođice i povucite je ka sebi da biste izvukli nosač i dva unutrašnja pina iz ležišta.  
2. Da biste ponovo postavili vođice, postavite ih uz šupljinu i prvo umetnite dva pina u ležište. Zatim, postavite spoljašnji deo blizu ležišta, umetnite nosač i čvrsto pritisnite prema zidu šupljine da bi se vođica pravilno pričvrstila.**PRVA UPOTREBA****1. PODEŠAVANJE VREMENA**

Potrebno je da podesite vreme prilikom prvog uključivanja uređaja: Pritiskajte sve dok i dve cifre koje označavaju sat ne zatreperu na ekranu.



Koristite + ili - da biste podesili sat i pritisnite da potvrdite. Počeće da trepere dve brojke koje označavaju minute. Koristite + ili - da podesite minute i pritisnite za potvrdu.

Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko ikona treperi, na primer usled dužeg nestanka struje, morate ponovo podesiti vreme.

**2. ZAGREVANJE PEĆNICE**

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejete praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise. Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sav dodatani pribor iz unutrašnjosti pećnice. Zagrejte pećnicu na 250 °C na otprilike sat vremena. Tokom ovog procesa, pećnica mora biti prazna.

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

## FUNKCIJE I SVAKODNEVNA UPOTREBA



### KONVENCIONALNO

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.



### RISING (NARASTANJE TESTA)

Koristi se za narastanje slanih i slatkih vrsta testa. Okrenite dugme termostata na odgovarajuću ikonicu kako biste aktivirali ovu funkciju.



### VRELI VAZDUH

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.




### PIZZA

Koristi se za pečenje različitih vrsta i veličina pizza i hleba. Preporučujemo menjanje pozicija plehova za pečenje na polovini pečenja.



### ECO FORCED AIR (EKO KRUŽENJE VAZDUHA)

Koristi se za pripremu pečenja ili punjenog mesa koristeći samo jedan nivo. Zahvaljujući blagom i naizmeničnom kruženju vazduha, hrana neće biti previše suva nakon pečenja.

Prilikom upotrebe ove EKO funkcije, svetlo ostaje isključeno tokom procesa pripreme ali se može ponovo uključiti pritiskom na .



### GRIL

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

Kada grilujete meso, preporučujemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.



### TURBO GRIL

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 200 ml vode za piće.



### MAXI COOKING (INTENZIVNO SPREMANJE HRANE)

Za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg).

Preporučujemo da tokom pripreme meso okrećete kako bi se ravnomerno zapeklo sa obe strane. Takođe preporučujemo često prelivanje mesa tečnošću tokom pripreme da ne bi bilo previše suvo.



### DONJI GREJAČ

Korisno da bi se donja strana jela zapekla. Funkcija se takođe preporučuje za sporo pečenje, za završetak pečenja jela koja su veoma tečna ili koncentrovanih soseva i preliva.



### HLEB (AUTOMATSKI)

Ovom funkcijom se automatski bira idealna temperatura i vreme pečenja hleba. Za najbolje rezultate, pažljivo pratite uputstva recepta. Aktivirajte funkciju kada je pećnica hladna. Dugme termostata treba da ostane na položaju **0 / AUTO**, jer temperaturu automatski podešava funkcija.




### KOLAČI (AUTOMATSKI)

Ovom funkcijom se automatski bira idealna temperatura i vreme pečenja kolača. Aktivirajte funkciju kada je pećnica hladna. Dugme termostata treba da ostane na položaju **0 / AUTO**, jer temperaturu automatski podešava funkcija.



### PARA +

Funkcija Steam+ omogućava postizanje izvanrednih performansi zahvaljujući prisustvu pare u ciklusu pečenja. Ova funkcija automatski uspostavlja idealnu temperaturu za pečenje najrazličitijih recepata; vreme pečenja glavnih jela je prikazano u odgovarajućoj tabeli za pečenje. Uvek aktivirajte funkciju pare kada je pećnica hladna i nakon što sipate 200 ml vode za piće na dno pećnice.

Da biste aktivirali funkciju Steam+, dugme termostata treba da okrenete na položaj ikone .

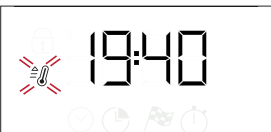
## 1. IZABERITE FUNKCIJU

Da biste izabrali funkciju, uključite dugme za odabir simbola koji označava željenu funkciju: displej će zasvetliti i oglasiti se zvučni signal.

## 2. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

### PRIRUČNIK

Da biste pokrenuli odabranu funkciju, okrenite dugme termostata da podesite željenu temperaturu.



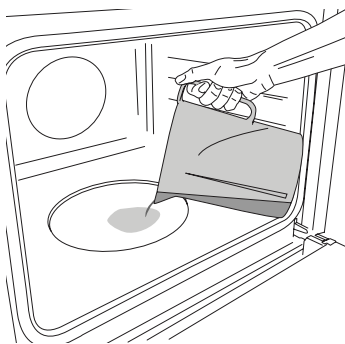
Obratite pažnju na sledeće: Tokom pripreme hrane možete promeniti funkciju tako što ćete uključiti **dugme za odabir** ili podesiti temperaturu uključivši **dugme termostata**. Funkcija neće otpočeti ako je **dugme termostata** na položaju **0 / AUTO**. Možete podesiti vreme pripreme, vreme završetka pripreme (samo ukoliko ste podesili vreme pripreme) i tajmer.

### RISING (NARASTANJE TESTA)

Da biste pokrenuli funkciju „Rising“ (Narastanje), okrenite **dugme termostata** na položaj Rising (Narastanje) (40 stepeni) i stavite dugme na položaj Conventional (Konvencionalno).

Obratite pažnju na sledeće: Možete podesiti vreme pripreme, vreme završetka pripreme (samo ukoliko ste podesili vreme pripreme) i tajmer.

## STEAM





Da biste pokrenuli funkciju Steam (Para), sipajte 200 ml vode za piće na dno rerne. Izaberite funkciju okretanjem dugmeta za biranje u smeru kretanja kazaljki na satu na željenu ikonu, a dugmeta termostata na bilo koji položaj između 160 i 180 °C (kao što pokazuje ikona). Funkcija se pokreće, a na displeju se prikazuje trenutno doba dana. Nije potrebno predzagrevanje. Za završetak pečenja, okrenite dugme za biranje na položaj **0**.

Tokom kuvanja na pari, ne otvarajte vrata i nikada ne dolivajte vodu.


Da biste podesili određeno trajanje, u skladu sa odgovarajućom tabelom za pečenje, sledite uputstva iz poglavlja „Programiranje pečenja“.

## 3. PREDZAGREVANJE I PREOSTALA TOPLOTA

Nakon što se funkcija pokrene, zvučni signal i ikona koja treperi  na displeju označavaju da je aktivirana faza predzagrevanja pećnice.

Na kraju ove faze, zvučni signal i podešena ikonica  na displeju označice da je pećnica dostigla podešenu temperaturu: sada možete ubaciti hranu i početi sa pripremanjem.

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



Nakon pečenja i sa deaktiviranom funkcijom, ikona  može i dalje da bude vidljiva na displeju čak i kada se ventilator za hlađenje isključi da bi pokazala da ima preostale toplote u odeljku.

Obratite pažnju na sledeće: Vreme nakon kog se ikona isključuje varira, jer to zavisi od niza faktora kao što su ambijentalna temperatura i funkcija i koja je korišćena. U svakom slučaju, proizvod treba smatrati isključenim kada pokazivač dugmeta za biranje bude na „0“.


## 4. PROGRAMIRANJE PEČENJA



Morate odabrati željenu funkciju pre nego što započnete podešavanje programa pripreme hrane.

### TRAJANJE



Nastavite da pritisnete  sve dok  ikona i „00:00“ ne počnu da trepere na displeju.

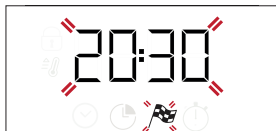



Pomoću **+** ili **-** podesite vreme pripreme hrane koje želite, potom pritisnite  da biste potvrdili. Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti dugme termostata na željenu temperaturu: ogласiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste poništili podešeno vreme trajanja pripreme hrane, nastavite da pritisnete  sve dok ikona  ne počne da treperi na displeju, onda pomoću **-** resetujte vreme pripreme hrane na „00:00“. Ovo vreme trajanja pripreme hrane uključuje i fazu prethodnog zagrevanja pećnice.

### PODEŠAVANJE ZAVRŠETKA VREMENA PRIPREME HRANE/ ODLOŽENI START

Nakon što ste podesili vreme trajanja pripreme hrane, pokretanje funkcije može biti odloženo tako što ćete podesiti vreme završetka pripreme hrane: pritisnite i držite  sve dok  ikona i trenutno prikazano vreme ne počnu da trepere na displeju.



Koristite **+** ili **-** da podesite vreme kada želite da se pečenje završi i pritisnite  za potvrdu. Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti dugme termostata na željenu

temperaturu: funkcija ostaje pauzirana dok se ne pokrene automatski u vreme koje se izračunava na osnovu izabranog vremena završetka pečenja.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste otkazali podešavanje, isključite rernu okretanjem dugmeta za biranje na položaj **0**.

Funkcija odlaganja početka nije dostupna za funkcije Roštilj i Turbo roštilj.

### END OF COOKING (ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE)


Oglasice se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je funkcija završena.

Okrenite dugme za biranje da biste izabrali drugu funkciju ili da **0** biste isključili pećnicu.


Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko je tajmer aktivan, displej će prikazivati naizmenično oznaku „END“ i preostalo vreme.



## 5. PODEŠAVANJE TAJMERA

Ova opcija ne prekida i ne programira pečenje, ali vam omogućava da koristite ekran kao tajmer, dok je funkcija aktivna ili kada je rerna isključena.

Nastavite da pritisnete  sve dok  ikona i „00:00“ ne počnu da trepere na displeju.



Koristite **+** ili **-** da podesite željeno vreme i pritisnite  za potvrdu. Oglasice se zvučni signal kada tajmer završi sa odbrojavanjem izabranog vremena.

Napomene: Da biste otkazali tajmer, nastavite da pritisnete  sve dok ikona  ne počne da treperi, a zatim pomoću **-** resetujte vreme na „00:00“.

## TABELA PRIPREME HRANE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	NIVO I DODATNI PRIBOR	
Kolači sa kvascem		Da	170	30-50		
		Da	160	30-50		
		Da	160	40-60		
Biskviti / Tortice		Da	160	25-35		
		Da	160	25-35		
		Da	150	35-45		
Pica/Fokača		Da	190-250	15-50		
		Da	190-250	20-50		
Lazanje / zapečena testenina / kaneloni / zapečeni kolači		Da	190-200	45-65		
Jagnjetina/teletina/govedina/1 kg		Da	190-200	80-110		
Piletina / zečetina / pačetina 1 kg		Da	200-230	50-100		
Tostirani hleb		5'	250	2-6		
Pečeni krompir		Da	200-210	35-55**		

DODATNI PRIBOR



Žičana rešetka



Posuda za pečenje ili modla na žičanoj rešetki



Pleh za pečenje/pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki



Pleh za sakupljanje masnoće / Pleh za pečenje u rerni

\*\* Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno). Nivo je naznačen na zidu unutrašnjeg dela pećnice.

Podušeno vreme ne uključuje vreme faze predzagrevanja; predlažemo vam da ubacite hranu u pećnicu i podesite vreme trajanja pripreme tek nakon što se pećnica zagreje do željene temperature.



## TABELA PEČENJA STEAM+

HRANA	RECEPT	KOLIČINA	VREME (min)	DODATNI PRIBOR	NIVO	VODA
HLEB	Mali hleb	80-100 g	30-45		2	200 ml
	Sendvič vekna u kalupu	300-500 g	40-60			
	Hleb	500 g-2 kg	50-100			
	Bageti	200-300 g	30-45			
MESO	Roast (Pečenje)	1 kg	60-110			
	Ribs (Rebarca)	500 g-1,5 kg	50-75			
	Piletina	1-1,5 kg	55-80			
	Piletina/čuretina	3 kg	100-140			
RIBA	File minjon	0,5-2 cm	15-25			
	File minjon	2-4 cm	20-35			
	Cela riba	300-600 g	20-30			
	Cela riba	600-1200 g	25-45			
POVRĆE	Krompir na pari	0,5-1,5 kg	45-60			
	Punjene paprike	1-2 kg	35-55			
	Brokoli na pari	0,3-1 kg	30-50			
	Tikvice na pari	0,5-1,5 kg	30-50			
PECIVA	Cookies (Keks)	pleh	25-35			
	Mafin	30-60 g	25-45			
	Patišpanj	500-700 g	30-50			
	Pita	kalup	35-55			

Funkciju STEAM+ pokrenite samo kada je rerna hladna. Otvaranje vrata i dopunjavanje vode tokom pečenja može da ima neželjeni efekat na krajnji rezultat pečenja.

## 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 kvar i dalje postoji.
Na displeju se prikazuje slovo „F“ uz slovo ili broj.	Kvar pećnice.	Kontaktirajte najbliži Postprodajni servis za klijente i recite im broj koji se pojavljuje uz slovo „F“.
Na displeju se prikazuje poruka „Hot“ (Vrelo) i izabrana funkcija se neće pokrenuti.	Temperatura previsoka.	Pustite da se pećnica ohladi pre aktiviranja funkcije. Izaberite drugu funkciju.
Na displeju se prikazuje nejasan tekst i čini se da je pokvaren.	Podešen je drugi jezik.	Kontaktirajte najbliži postprodajni servisni centar za klijente.

## UNUTRAŠNJE POVRŠINE

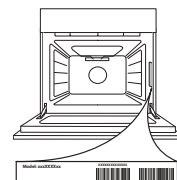
Ova rena je opremljena specijalnim katalitičkim bočnim pločama koje olakšavaju čišćenje odeljka za pečenje zahvaljujući svojoj specijalnoj površini sa sposobnošću samočišćenja, koja je veoma porozna i može da apsorbuje masti i prljavštinu. Nakon svake upotrebe, ostavite pećnicu da se hladi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili renu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunderom.

▼ Preuzmite kompletan Vodič za svakodnevnu upotrebu sa [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) za više informacija o proizvodu



### Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:

- sa naše internet stranice [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- ili pomoću QR koda
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.



# Whirlpool





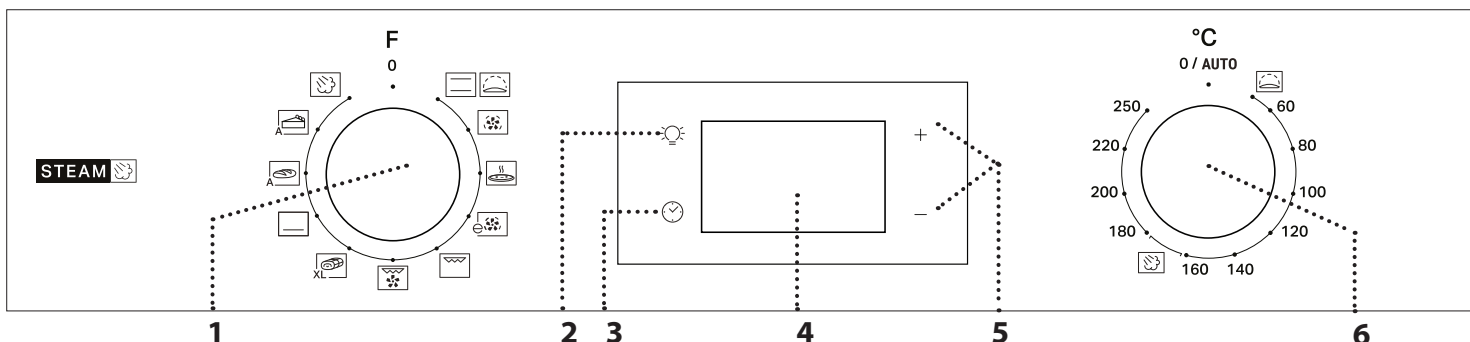
## HVALA, KER STE SE ODOLOČILI ZA IZDELEK WHIRLPOOL

Če želite celovitejšo pomoč, vas prosimo, da izdelek registrirate na spletni strani [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



**Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.**


## OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



### 1. IZBIRNI GUMB

Za vklop pečiice z izbiro funkcije. Za izklop pečiice zavrtite gumb v položaj 0.

### 2. LUČ

Ko je pečiica vklopljena, pritisnite , če želite vklopiti ali izklopiti osvetlitev notranjosti pečiice.

### 3. NASTAVITEV ČASA

Za dostop do nastavitve časa priprave, zamika vklopa in časovnika.

Za prikaz časa, ko je pečiica izklopljena.

### 4. ZASLON

### 5. NASTAVITVENA GUMBA

Za spreminjanje nastavitve časa priprave.

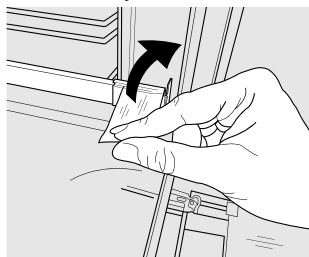
### 6. GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

Ko vklopite ročne funkcije, gumb zavrtite v položaj zelene temperature.

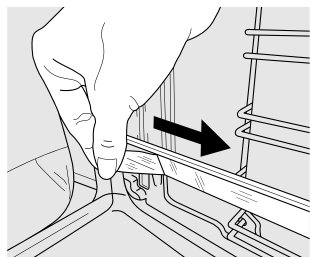
Opomba: tipi gumbov se lahko razlikujejo od tipa modela. Če so gumbi aktivirani s pritiskom, pritisnite na sredino gumba, da se sprostijo.

## DRSNA VODILA IN VODILA ZA PEKAČE

Pred uporabo pečiice z drsnih vodil odstranite zaščitni trak [a] in nato še zaščitno folijo [b].



[a]



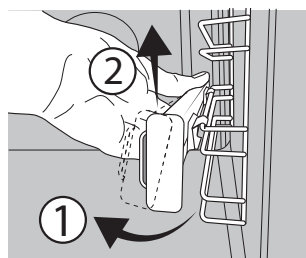
[b]

### DEMONTAŽA DRSNIH VODIL [c]

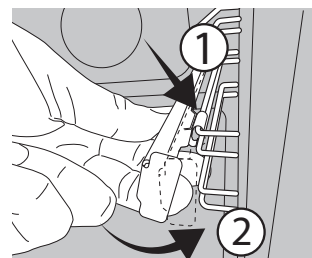
Povlecite spodnji del drsnega vodila, da odklopite zatiče (1) in nato povlecite drsna vodila navzgor, da jih odstranite z zgornjih zatičev (2).

### MONTAŽA DRSNIH VODIL [d]

Zgornje zatiče pritrдите na drsna vodila (1) in nato spodnji del drsnih vodil potisnite proti vodilu, da se spodnji zatiči pritrđijo (2).



[c]



[d]



### ODSTRANJEVANJE IN PONOVO VSTAVLJANJE VODIL ZA PEKAČE

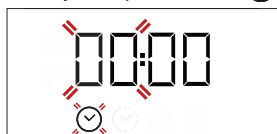
1. Če želite odstraniti vodila za pekače, čvrsto primete zunanji del vodila in ga potegnite proti sebi, tako da iz luknji izvlečete nosilec in dva notranja zatiča.



2. Če želite vodila za pekače ponovno vstaviti, jih postavite blizu vdolbine in najprej v ustrezni luknji vstavite dva zatiča. Nato blizu ustrezne luknje postavite zunanji del, vstavite nosilec in močno pritisnite proti steni vdolbine tako, da se prepričate, da je vodilo pravilno pritrjeno.


## PRVA UPORABA

### 1. NASTAVITEV ČASA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti čas: Pritisnite , dokler ne začnejo utripati simboli  in številki za ure na zaslonu.



Uporabite + ali - za nastavitve ure in pritisnite  za potrditev. Številki za minute začnejo utripati. Uporabite + ali - za nastavitve minut in pritisnite  za potrditev.

Opomba: Ko simbol  utripa, na primer po daljšem izpadu električnega toka, boste morali znova nastaviti čas.

### 2. OGREVANJE PEČICE

Nova pečiica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno.

Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečiico, da tako odstranite vse morebitne vonjave. S pečiice odstranite ves zaščitni karton in pazljivo odstranite ves zaščitni karton in pazljivo odstranite ves zaščitni karton. Pustite delovati pečiico pri 250 °C približno eno uro. V tem času mora biti pečiica prazna.

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

# FUNKCIJE IN VSAKODNEVNA UPORABA

## OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

## VZHAJANJE

Za boljše vzhajanje sladkega in kislega testa. Za vklop funkcije gumb za nastavitev temperature zavrtite v položaj ikone.


## 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.

## PIZZA

Za peko kruha in pic različnih tipov in velikosti. Po preteku polovice časa priprave, spremenite položaj pekača.

## TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA EKO

Za pripravo pečenk in polnjenih pečenk na eni višini. Hrana se ne bo prekomerno izsušila, saj za njeno pripravo skrbi nežno in občasno kroženje zraka. Ko uporabljate funkcijo ECO, je lučka med pripravo hrane izklopljena, vendar jo lahko ponovno vklopite s pritiskom na .

## ŽAR


Za pripravo zrezkov, ražnjičev in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha.

Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.


## TURBO GRILL (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 200 ml pitne vode.


## MAXI COOKING (PEČENJE VELIKIH KOSOV HRANE)

 Za pečenje velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da med pripravo meso obračate, da zagotovite enakomerno pečenje mesa na obeh straneh. Priporočamo tudi, da meso med pripravo občasno polivate, s čimer preprečite izsuševanje.


## SPODNJI GRELNİK

 Za porjavitve jedi s spodnje strani. Funkcija je priporočljiva tudi za počasno kuhanje, za zaključni del priprave zelo tekočih jedi ali zgoščevanje omak in prelivov.



## SAMODEJNA PEKA KRUHA

 Ta funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in trajanje peke kruha. Za najboljše rezultate dosledno upoštevajte recept. Program vklopite šele, ko se pečica ohladi. Gumb termostata mora ostati v položaju **0 / AUTO**, saj se temperatura samodejno nastavi s funkcijo.

## SAMODEJNA PEKA PECIVA

 Ta funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in trajanje peke peciva. Program vklopite šele, ko se pečica ohladi. Gumb termostata mora ostati v položaju **0 / AUTO**, saj se temperatura samodejno nastavi s funkcijo.

## PARA +

 Funkcija Para+ vam zaradi prisotnosti pare v ciklu priprave omogoča, da dosežete odlične rezultate. Ta funkcija samodejno upravlja najprimernejšo temperaturo za pripravo širokega nabora jedi; časi priprave osnovnih jedi so prikazani v ustrezni preglednici za pripravo jedi. Funkcijo uporabe pare vedno vklopite, ko je pečica hladna in ste na dno vdolbine vlili 200 ml pitne vode. Za vklop funkcije Para+ je treba gumb termostata obrniti v položaj ikone .

## 1. IZBIRA FUNKCIJE

Za izbiro funkcije zavrtite izbirni gumb v položaj zelene funkcije: zaslon zasveti in oglasi se zvočni signal.

## 2. VKLOP FUNKCIJE

### ROČNO

Za zagon izbrane funkcije zavrtite gumb za nastavitev temperature, da nastavite zeleno temperaturo.



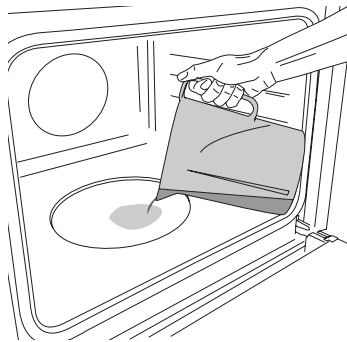
Opomba: med pripravo hrane lahko funkcijo spremenite tako, da zavrtite **izbirni gumb** ali da spremenite temperaturo z **gumbom za nastavitev temperature**. Funkcija se ne bo zagnala, če je **gumb za nastavitev temperature** v položaju **0 / AUTO**. Nastavite lahko čas priprave, čas konca priprave (samo, če nastavite čas priprave) in časovnik.

### VZHAJANJE

Za zagon funkcije „Vzhajanje“ obrnite **gumb termostata** v položaj „Vzhajanje“ (40 stopinj) in postavite **gumb funkcije** v položaj „Klasično“.

Opomba: Nastavite lahko čas priprave, čas konca priprave (samo, če nastavite čas priprave) in časovnik.

## STEAM





Pred vklopom funkcije uporabe pare na dno pečice nalijte 200 ml pitne vode. Izberite funkcijo, tako da izbirni gumb zavrtite v smeri urinega kazalca na ustrezni simbol, gumb za nastavitev temperature pa v poljubni položaj med 160 in 180 °C (kot prikazuje simbol). Funkcija se bo zagnala, na zaslonu pa bo prikazan trenutni čas v dnevni. Predgretje ni potrebno. Za končanje pečenja zavrtite izbirni gumb v položaj **0**. Med kuhanjem s paro ne odpirajte

vrat in nikoli ne dolivajte vode.


Če želite nastaviti določeno trajanje v skladu s pripadajočo preglednico priprave sledite navodilom v odstavku „Nastavitev priprave hrane“.

## 3. PREDGRETJE IN PREOSTALA TOPLOTA

Ko se funkcija zažene, zvočni signal in utripajoč simbol  na zaslonu naznanita vklop predgretja.

Po zaključenem predgretju zvočni signal in svetleča ikona  na zaslonu naznanita, da se je pečica ogrela na nastavljeno temperaturo: v tem trenutku položite hrano v aparat in nadaljujte s pripravo.

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



Po zaključku priprave in pri izklopljeni funkciji lahko simbol  ostane viden na zaslonu tudi po izklopu ventilatorja za ohlajanje, kar pomeni, da je v notranjosti preostala toplota.

Opomba: Čas, po katerem se simbol izklopi, je različen, saj je odvisen od vrste dejavnikov, kot so temperatura okolice in uporabljena funkcija. V vsakem primeru velja, da je izdelek izključen, ko je kazalec na izbirnem gumbu v položaju „0“.


#### 4. NASTAVITEV PRIPRAVE HRANE



Pred nastavitvijo priprave hrane morate izbrati funkcijo.

##### TRAJANJE



Pritiskajte , dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol  in prikaz „00:00“.




Uporabite **+** ali **-**, da nastavite zelen čas priprave, in nato pritisnite , da izbiro potrdite. Funkcijo vklopite tako, da gumb za nastavev temperature zavrtite v položaj zelene temperature: zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je priprava hrane končana.

Opomba: da prekinete nastavljeni čas kuhanja, pritisčajte , dokler ikona  ne začne utripati na zaslonu. Nato z gumbom **-** ponastavite čas kuhanja na „00:00“. Čas priprave vključuje predgretje.

##### NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE HRANE/ ZAMIKA VKLOPA

Ko ste nastavili čas priprave, lahko začetek funkcije zamaknete tako, da nastavite čas konca priprave: držite , dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol  in trenutni čas.



Za nastavev časa konca priprave pritisnite **+** ali **-** in za potrditev .

Funkcijo vklopite tako, da gumb za nastavev temperature zavrtite v položaj zelene temperature: funkcija ostane prekinjena, dokler se ne

zažene samodejno v času, izračunanem glede na izbrani čas konca kuhanja.

Opomba: za preklic nastavitve, pečico izklopite tako, da izbirni gumb zavrtite v položaj **0**.

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

##### KONEC PRIPRAVE HRANE



zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je funkcija končana.

Zavrtite izbirni gumb, da izberete drugo funkcijo oz. ga zavrtite v položaj **0**, da pečico izklopite.


Opomba: če je časovnik vklopljen, se na zaslonu izmenično prikazujeta beseda „END“ in preostali čas.



#### 5. NASTAVITEV ČASOVNIKA

Ta možnost ne prekine ali nastavi programa priprave hrane, ampak omogoči uporabo zaslona kot časovnika, in sicer bodisi med trajanjem funkcije bodisi ob izklopljeni pečici.

Pritiskajte , dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol  in prikaz „00:00“.



Za nastavev zelenega časa pritisnite **+** ali **-** in za potrditev . Ko se nastavljen čas izteče, se zasliši zvočni signal.

Opomba: za preklic časovnika pritisčajte , dokler simbol  ne začne utripati. Nato z gumbom **-** ponastavite čas na „00:00“.

## PREGLEDNICA PRIPRAVE JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR	
Kvašeno pecivo		Da	170	30–50		
		Da	160	30–50		
		Da	160	40–60		
Piškoti/kolači		Da	160	25–35		
		Da	160	25–35		
		Da	150	35–45		
Pica/fokača		Da	190–250	15 - 50		
		Da	190–250	20–50		
Lazanja/pečene testenine/ kaneloni/narastki		Da	190–200	45–65		
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina 1 kg		Da	190–200	80–110		
Piščanec/kunec/raca 1 kg		Da	200–230	50–100		
Popečen kruh		5'	250	2–6		
Pečen krompir		Da	200–210	35–55**		

PRIBOR



Rešetka



Posoda za peko ali model za pecivo na rešetki



Originalni pekač/prestrejni pekač ali posoda za peko na rešetki



Prestrejni pekač/ Pekač

\*\* Hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa priprave. Višina je navedena na steni v notranjosti aparata.

Prikazan čas ne vključuje predgretja: počakajte, da se pečica segreje na želeno temperaturo, in šele nato položite hrano v pečico ter nastavite čas priprave.



## PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI S FUNKCIJO PARA+

ŽIVILO	RECEPT	KOLIČINA	ČAS (min)	PRIBOR	RAVEN	VODA
 KRUH	Majhni kruhi	80–100 g	30–45			
	Štruca za sendvič na pekaču	300–500 g	40–60			
	Kruh	500 g–2 kg	50–100			
	Bagete	200–300 g	30–45			
 MESO	Pečenke	1 kg	60–110			
	Rebrca	500 g–1,5 kg	50–75			
	Piščanec	1–1,5 kg	55–80			
	Piščanec/puran	3 kg	100–140			
 RIBE	Zrezek	0,5–2 cm	15–25			
	Zrezek	2–4 cm	20–35			
	Cela riba	300–600 g	20–30		2	 200 ml
	Cela riba	600–1200 g	25–45			
 ZELENJAVA	Dušen krompir	0,5–1,5 kg	45 - 60			
	Polnjene paprike	1–2 kg	35–55			
	Dušen brokoli	0,3–1 kg	30–50			
	Dušene bučke	0,5–1,5 kg	30–50			
 SLAŠČICE	Piškoti	na pladenj	25–35			
	Mafini	30–60 g	25–45			
	Biskvitna torta	500–700 g	30–50			
	Pite	na model	35–55			

Funkcijo PARA+ vklopite zgolj, ko je pečica mrzla. Odpiranje vrat in dodajanje vode med pripravo slabo vpliva na končni rezultat priprave.

## ODPRAVLJANJE TEŽAV

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka ali črka.	Napaka pečice.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite številko, ki sledi črki „F“.
Na zaslonu je prikazano sporočilo „Vroče“ in izbrana funkcija se ne vklopi.	Temperatura je previsoka.	Preden vklopite funkcijo, pustite, da se pečica ohladi. Izberite drugo funkcijo.
Zaslon prikazuje nejasno besedilo in je videti v okvari.	Nastavljen je drug jezik.	Stopite v stik s svojim najbližjim servisnim centrom za poprodajne storitve.

## NOTRANJE POVRŠINE

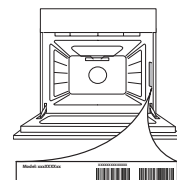
Pečica je opremljena s posebnimi katalitičnimi stranskimi ploščami, ki lajšajo čiščenje notranjosti aparata zaradi samočistilne prevleke, ki je visokoporozna in vpija maščobo ter umazanijo. Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Če želite posušiti morebitni kondenzat, ki nastane kot posledica priprave živil z visoko vsebnostjo vode, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.

▼ Prenesite Navodila za vsakodnevno uporabo s spletne strani [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) za dodatne informacije o izdelku



**Pravila uporabe, standardna dokumentacija in dodatne informacije o izdelkih so na voljo na:**

- Obiščite našo spletno stran [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- z uporabo kode QR
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici).  
Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



# Whirlpool



400011633170/B

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Whirlpool, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/whirlpool-ugradna-rerna-omsr58cu1sx-akcija-cena/>