



HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE

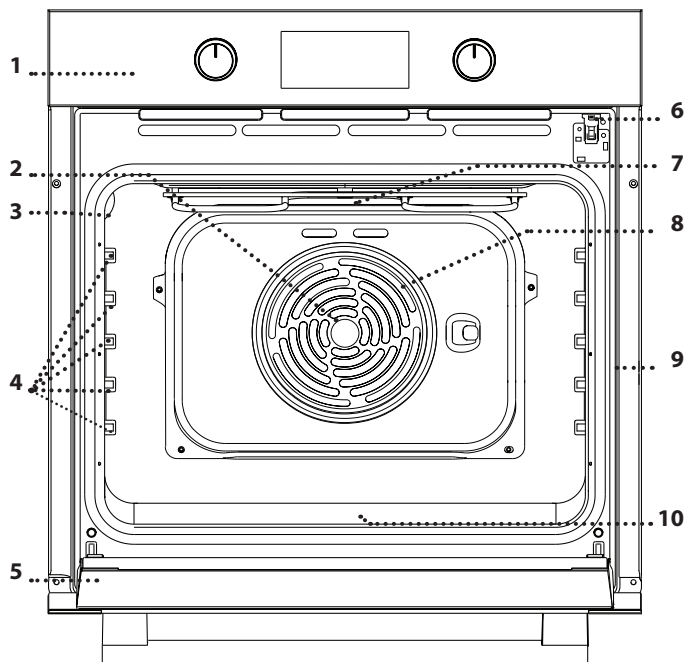
WHIRLPOOL

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



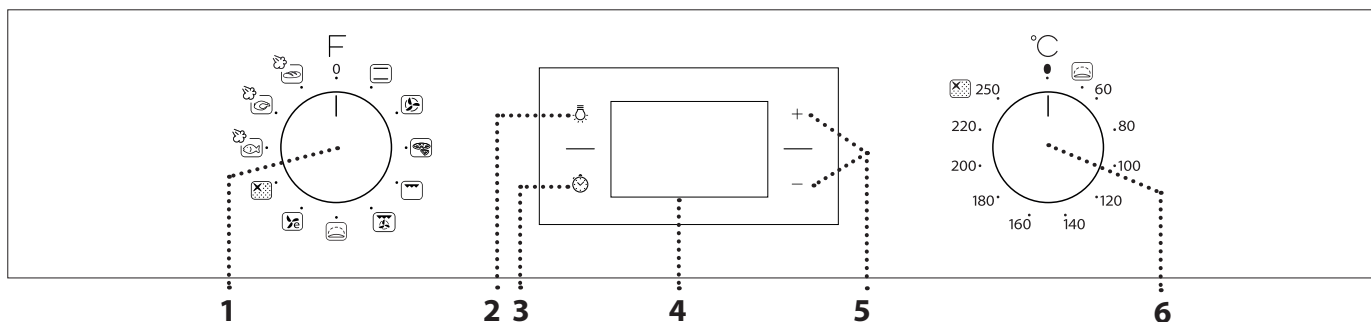
**Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.**

## OPIS PROIZVODA



1. Komandna tabla
2. Ventilator
3. Sijalica
4. Vođice (nivoi su prikazani na zidu unutrašnjeg dela pećnice)
5. Vrata
6. Zaključavanje vrata (zaključava vrata dok je automatsko čišćenje u toku i nakon njega)
7. Gornji grejač/rešetka
8. Kružni grejač (nije vidljiv)
9. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
10. **STEAM** prorez za vodu za piće

## 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.

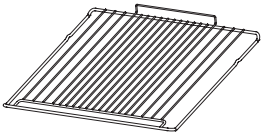
### 6. DUGME TERMOSTATA

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

Obratite pažnju na sledeće: Dugmad se uvlači. Pritisnite dugmad u sredini kako bi iskočila.

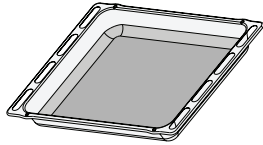
## DODATNI PRIBOR

### ŽIČANA REŠETKA



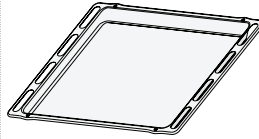
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

### PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE\*



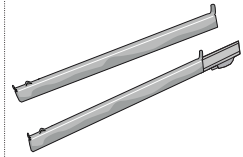
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

### PLEH ZA PEČENJE\*



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

### KLIZNE VOĐICE\*



Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodatnog pribora.

\* Dostupno samo na određenim modelima

Količina i vrsta dodatka može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.

Dodaci se mogu kupiti i odvojeno, preko postprodajnog servisa.

### STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

. Postavite rešetku na željeni nivo tako što ćete je lagano iskositi nagore i prvo postaviti izdignutu zadnju stranu (usmerenu nagore).

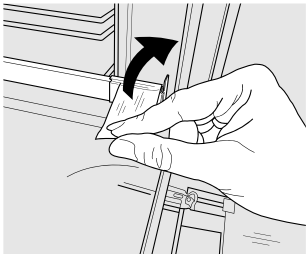
Potom je lagano gurnite da klizi horizontalno po

vođicama do kraja, koliko god je moguće.

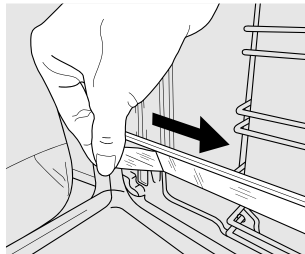
. Ostali dodatni pribor, kao što je pleh za pečenje, treba umetnuti horizontalno, klizanjem ih pomerajući duž vođica.

### KLIZNE VOĐICE I VOĐICE POLICA

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



[a]



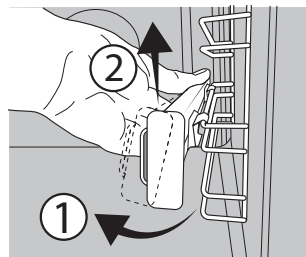
[b]

### UKLANJANJE KLIZNIH VOĐICA [c]

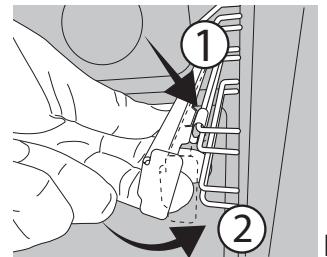
Povucite donji deo klizne vođice da biste otkočili donje kuke (1) i povucite klizne vođice nagore, skidajući ih sa gornjih kuka (2).

### 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).



[c]



[d]

### 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.

## FUNKCIJE

### KONVENCIONALNO

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.

### KRUŽ. 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.

### PIZZA

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

### GRILL

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

Za grilovanje mesa, preporučujemo korišćenje posude za kapanje za sakupljanje sokova od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.

### TURBO GRILL


Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Preporučujemo korišćenje posude za kapanje za sakupljanje sokova od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.

### NARASTANJE TESTA

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

### 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 .

### AUTOMATSKO ČIŠĆENJE – PIROLIZA

Za uklanjanje ostataka od kuvanja pomoću ciklusa na veoma visokoj temperaturi.



### STEAM

- RIBA 
- MESO 
- HLEB 



Funkcije **STEAM**  obezbeđuju izvanredne rezultate zahvaljujući dodatnoj pari u ciklusima pečenja. Kada je pećnica hladna, sipajte vodu za piće na dno pećnice i izaberite odgovarajuću funkciju za svoj način pripreme. Optimalna količina i temperatura vode za svaku kategoriju hrane je navedena u odgovarajućoj tabeli za kuvanje. **Pećnicu ne zagrevajte pre stavljanja hrane.**


## PRVA UPOTREBA

### 1. PODEŠAVANJE VREMENA

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




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

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


### 2. PODEŠAVANJE POTROŠNJE ENERGIJE

Pećnica je podrazumevano programirana da radi na snazi većoj od 3 kW (Hi): Da biste rukovali pećnicom na jačini struje koja je kompatibilna sa kućnim dovodom električne energije manjim od 2,9 kW (Lo), potrebno je da promenite podešavanja.

Da biste prešli na meni za promenu, okrenite *dugme za biranje* na , a zatim ga ponovo okrenite na 0.

Pritisnite i zadržite + i - pet sekundi odmah nakon toga.



Koristite + ili - da biste promenili podešavanje, a zatim pritisnite i zadržite  najmanje dve sekunde za potvrdu.

### 3. ZAGREVANJE RERNE

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 dodatan 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 provetravanje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

# SVAKODNEVNA UPOTREBA

## 1. IZABERITE FUNKCIJU

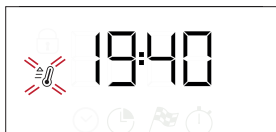
Da biste izabrali funkciju, uključite *dugme za odabir* simbola koji označava željenu funkciju: displej će zasvetliti i oglašić se zvučni signal.



## 2. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

### PRIRUČNIK

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



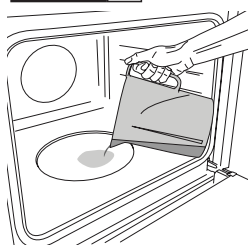
Obratite pažnju na sledeće: Tokom pripreme hrane možete promeniti funkciju tako što ćete uključiti *dugme za odabir* ili podesiti temperaturu uključivši *dugme termostata*. Funkcija neće otpočeti ako je *dugme termostata* uključeno . Možete podesiti vreme pripreme, vreme završetka pripreme (samo ukoliko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

### NARASTANJE TESTA

Da biste pokrenuli funkciju „Narastanje testa“, okrenite *dugme termostata* na odgovarajući simbol; ukoliko je pećnica podešena na drugačiju temperaturu od potrebne, funkcija se neće pokrenuti.

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

### STEAM



Samo kada je pećnica hladna, napunite prorez šupljine količinom vode za piće koja je navedena u odgovarajućoj tabeli pečenja. Stavite hranu u pećnicu. Podesite i aktivirajte funkciju **STEAM** : Na kraju, pažljivo otvorite vrata i pustite da para lagano izađe.

Obratite pažnju na sledeće: Otvaranje vrata i dopunjavanje vode tokom pečenja može da ima neželjeni efekat na krajnji rezultat 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 označiće da je pećnica dostigla podešenu temperaturu: sada možete ubaciti hranu i početi sa pripremanjem.

## . PROGRAMIRANJE PEČENJA

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

### TRAJANJE

Pritiskajte dok ikona i „00:00“ ne počnu da trepere na displeju.



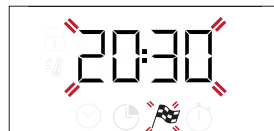
Koristite + ili - da biste podesili željeno vreme pečenja, a zatim pritisnite za potvrdu.

Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti *dugme termostata* na željenu temperaturu: oglašić se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste otkazali podešeno vreme pečenja, pritisnite dok ikona ne počne da treperi na displeju, a zatim koristite - da biste resetovali vreme pečenja 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 dok ikona i trenutno vreme ne počnu da trepere na displeju.



Koristite + ili - da biste podesili vreme kada želite da se pečenje završi i pritisnite za potvrdu.

Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti *dugme termostata* na željenu temperaturu: funkcija će biti pauzirana i pokrenuće se automatski nakon izračunatog vremenskog perioda koji je potreban da bi hrana bila gotova u vreme koje ste podesili.

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

### ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglašić 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.



## . PODEŠAVANJE TAJMERA

Ova opcija ne utiče na podešavanje pripreme hrane ali vam omogućava da upotrebite displej kao tajmer kada je bilo koja funkcija aktivna, kao i kada je pećnica isključena.

Pritiskajte  dok  i ikona „00:00” i „00:00” ne počnu da trepere na displeju.



Koristite + ili - da biste podesili željeno vreme i pritisnite  za potvrdu. Oglasiće se zvučni signal kada tajmer završi sa odbrojanjem izabranog vremena.

Napomene: Da biste otkazali tajmer, pritisnite  dok ikona  ne počne da treperi, a zatim koristite - da biste resetovali vreme na „00:00”.

## . FUNKCIJA AUTOMATSKOG ČIŠĆENJA – PYRO

**Ne dodirujte pećnicu tokom ciklusa Pyro.**


**Decu i životinje držite dalje od pećnice tokom i nakon (dok se prostorija ne provetri) ciklusa Pyro (pirolize).**

Uklonite sav dodatni pribor – uključujući vođice – iz pećnice pre aktiviranja funkcije. Ako je pećnica 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.

Izbegavajte aktiviranje pyro ciklusa čišćenja kada ima ostataka kamenca.

Preporučujemo pokretanje funkcije Pyro samo ako uređaj sadrži tvrde naslage ili ukoliko se tokom pečenja stvaraju neprijatni mirisi.

Da biste aktivirali funkciju automatskog čišćenja, okrenite *dugme za biranje* i *dugme termostata* na ikonu . Funkcija se aktivira automatski, vrata se zaključavaju, a svetlo u pećnici se isključuje: Na displeju se naizmenično prikazuju preostalo vreme do kraja i oznaka „Pyro”.



Kada se ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na bezbedan nivo. Provetrite prostoriju nakon ciklusa Pyro.

# TABELA PRIPREME JELA

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Kolači sa kvascem		Da	170	30-50	3 
		Da	160	30-50	2 
		Da	160	40-60	4 1 
Torte i kolači sa filom (čizkejk, štrudle, voćne pite)		Da	160-200	35 - 90	2 
		Da	160-200	40 - 90	4 2 
Biskviti / Tortice		Da	160	25 - 35	3 
		Da	160	25 - 35	3 
		Da	150	35-45	4 2 
Princes krofne		Da	180 - 210	30 - 40	3 
		Da	180-200	35-45	4 2 
		Da	180-200	35-45	5 3 1 
Puslice		Da	90	150 - 200	3 
		Da	90	140 - 200	4 2 
		Da	90	140 - 200	5 3 1 
Pica/Fokača		Da	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Da	190 - 250	20 - 50	4 2 
Smrznuta pica		Da	250	10-20	3 
		Da	230-250	10 - 25	4 2 
Slane pite (pite od povrća, kiš)		Da	180-200	40 - 55	3 
		Da	180-200	45 - 60	4 2 
		Da	180-200	45 - 60	5 3 1 
Volovani/pecivo od lisnatog testa		Da	190 - 200	20-30	3 
		Da	180-190	20-40	4 2 
		Da	180-190	20-40	5 3 1 
Lazanje / zapečena testenina / kaneloni / zapečeni kolači		Da	190 - 200	45 - 65	2 
Jagnjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3 
Svinjsko pečenje sa hrskavom koricom 2 kg		Da	180-190	110 - 150	3 
Piletina / zečetine / pačetine 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2 
Ćuretina/guščetina 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Pečena riba/u foliji (fileti, cela)		Da	170 - 190	30-45	2 

FUNKCIJE



Konvencionalno



Kruž. vazduha



Pizza



Grill



Turbo Grill



Eko kruženje vazduha

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



Pleh za kapanje / pleh za  
pečenje sa  
200 ml vode

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180-200	50 - 70	3 
Tostirani hleb		5'	250	2 - 6	5 
Riblji fileti / komadi		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3 
Kobasice / čevapi / rebarca / pljeskavice		-	250	15 - 30 *	5 4 
Pečeno pile 1-1,3 kg		Da	200-220	55 - 70 **	2 1 
Slabo pečen rozbif 1 kg		Da	200 - 210	35 - 50 **	3 
Jagnjeći but / kolenica		Da	200 - 210	60 - 90 **	3 
Pečeni krompir		Da	200 - 210	35-55	2 
Gratinirano povrće		-	200 - 210	25 - 55	3 
Meso i krompir		Da	190 - 200	45 - 100 ***	4 1 
Riba i povrće		Da	180	30 - 50 ***	4 2 
Lazanje i meso		Da	200	50 - 100 ***	4 1 
Kompletan obrok: voćni kolač (nivo 5) / lazanje (nivo 3) / meso (nivo 1)		Da	180-190	40 - 120 ***	5 3 1 
Pečeno meso / punjeno pečeno meso		-	170-180	100 - 150	3 

\* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme

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

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

#### STEAM

RECEPT	FUNKCIJA	VODA (ml)	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (Min)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Riblji fileti/kotleti 0,5 - 2 cm		250	-	190 - 210	15 - 25	3 
Cela riba 300 - 600 g		250	-	190 - 210	15 - 30	3 
Cela riba 600 g - 1,2 kg		250	-	180-200	25-45	3 
Jagnjetina / govedina / svinjetina 1 kg		250	-	170 - 190	60 - 100	3 
Slabo pečen rozbif 1 kg		250	-	190 - 210	40 - 55	3 
Jagnjeća kolenica 500 g - 1,5 kg		250	-	170 - 190	60 - 75	2 
Piletina / biserka / pačestina Cela 1 - 1,5 kg		250	-	200-220	55 - 75	2 
Piletina / biserka / pačestina Komadi 500 g - 1,5 kg		250	-	200-220	40-60	3 
Piletina / ćuretina / pačestina Cela 3 kg		250	-	160-180	100 - 140	2 
Mali hleb 80 - 100 g		200	-	200-220	30-45	3 
Sendvič vekna u kalupu 300 - 500 g		250	-	170 - 190	45 - 60	3 
Vekna hleba 500 g - 2 kg		250	-	160 - 170	50 - 100	2 
Bageti 200 - 300 g		250	-	200-220	30-45	3 

Navedeno vreme uključuje fazu predzagrevanja: preporučujemo da hranu stavite u pećnicu i da podesite

FUNKCIJE									
	Konvencionalno	Kruž. vazduha	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eko kruženje vazduha	Riba	Meso	Hleb
DODATNI PRIBOR									
	Žičana rešetka	Posuda za pečenje ili modla na žičanoj rešetki	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	Pleh za sakupljanje masnoće/pleh za pečenje	Pleh za kapanje / pleh za pečenje sa 200 ml vode	Pleh za kapanje / pleh za pečenje sa 200 ml vode	Pleh za kapanje / pleh za pečenje sa 200 ml vode

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje. Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

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

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

## SPOLJAŠNJE POVRŠINE

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

## UNUTRAŠNJE POVRŠINE

- 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 pećnicu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunderom.
- Da biste uklonili preostali kamenac sa dna šupljine nakon **STEAM** pečenja, preporučujemo da šupljinu čistite proizvodima koje dostavlja postprodajni servis

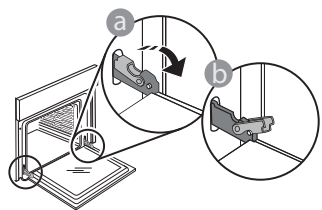
(sledite uputstva priložena uz proizvod). Čišćenje se preporučuje najmanje na svakih 5 do 10 **STEAM** ciklusa pečenja.

- Ako na unutrašnjim površinama ima uporne prljavštine, preporučujemo korišćenje funkcije automatskog čišćenja radi dobijanja optimalnih rezultata čišćenja. Izbegavajte aktiviranje pirolitičkog ciklusa čišćenja kada ima ostataka kamenca. Pre aktiviranja, obavite čišćenje kamenca kao što je prethodno opisano.
- Vrata se mogu lako ukloniti i ponovo postaviti radi lakšeg čišćenja stakla.
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.

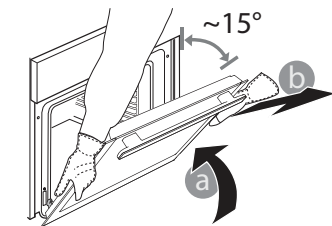
## DODATNI PRIBOR

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

## SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA



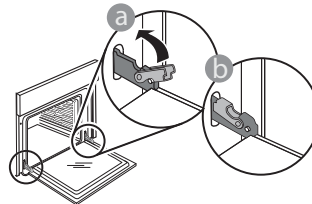
• Da biste uklonili vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



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 sa 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.

## ZAMENA LAMPICE

1. Isključite rernu iz struje.
2. Odvrnite poklopac lampe, zamenite sijalicu i vratite poklopac.
3. Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu.

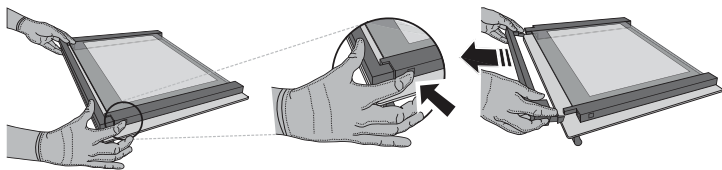
Obratite pažnju na sledeće: Koristite samo halogene sijalice od 25 W/230 V tipa G9, T300 °C. Sijalica koja se koristi u ovom aparatu je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu (EC pravilnik 244/2009).

Sijalice se mogu nabaviti u našem Postprodajnom servisu. - Sijalice ne držite golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

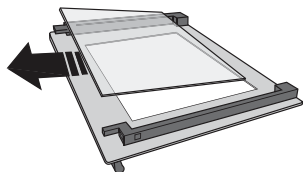


## CLICK & CLEAN - ČIŠĆENJE STAKLA

1. Nakon što ste skinuli vrata i postavili ih na mekanu površinu sa drškom okrenutom nadole, istovremeno pritisnite dva držača i skinite gornju ivicu vrata povlačeći je ka sebi.

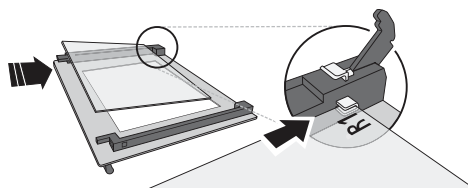


2. Podignite i čvrsto držite unutrašnje staklo sa obe ruke, skinite ga i postavite na mekanu površinu pre nego što počnete sa čišćenjem.

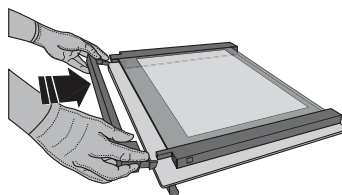


3. Ponovo postavite srednje okno (obeleženo slovom „R“)

pre postavljanja unutrašnjeg okna: Da biste pravilno postavili staklena okna, vodite računa da oznaka „R“ može da se vidi u levom uglu. Prvo ubacite dužu stranu stakla obeleženu slovom „R“ u ležišta, a potom ga spustite na položaj. Ovu proceduru ponovite za oba staklena okna.



4. Vraćanje gornje ivice vrata: Kliknuće ukoliko ste je pravilno postavili. Proverite da li je dobro pričvršćena pre nego što vratite vrata na mesto.



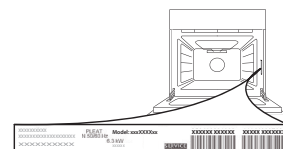
## OTKLANJANJE PROBLEMA

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.



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

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



Whirlpool



400011552671