

VODIČ ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU



ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA WHIRLPOOL

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

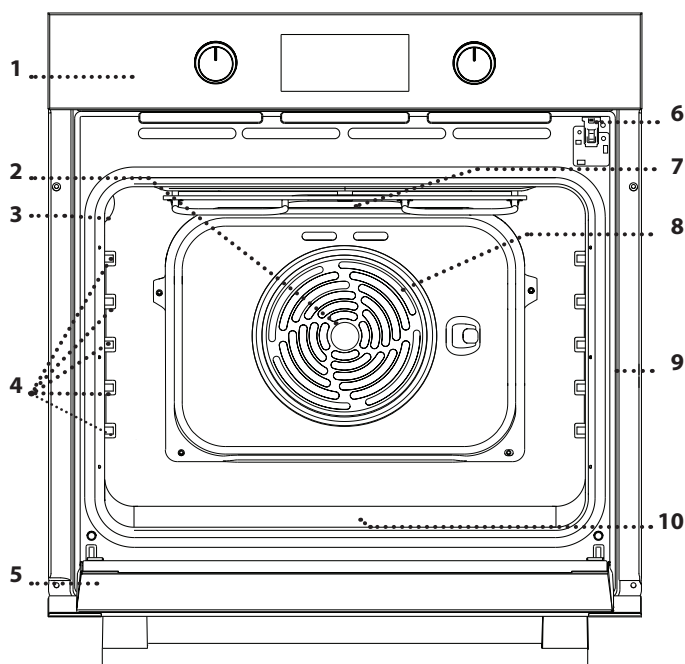


Sigurnosne upute i Vodič za upotrebu i održavanje možete preuzeti tako da posjetite naše web-mjesto docs.whirlpool.eu i slijedite upute na poleđini ove knjižice.



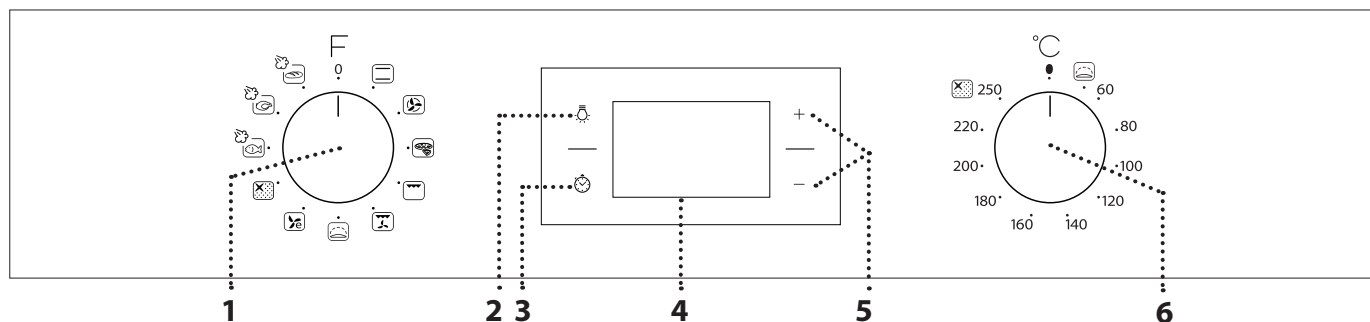
Prije upotrebe uređaja pažljivo pročitajte vodič za zdravlje i sigurnost.

OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Žarulja
4. Vodilice rešetke (razina je označena na stjenci odjeljka za kuhanje)
5. Vrata
6. Brava vrata (zaključava vrata dok je automatsko čišćenje u tijeku i nakon toga)
7. Gornji grijač/grill
8. Kružni grijač (nije vidljiv)
9. Identifikacijska pločica (ne skidati)
10. **STEAM** udubljenje za pitku vodu


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 kuhanja, odgođenog pokretanja i mjerača vremena.

Za prikaz vremena kada je pećnica isključena.

4. ZASLON

5. GUMBI ZA PODEŠAVANJE

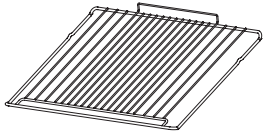
Za promjenu postavki vremena kuhanja.

6. GUMB TERMOSTATA

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

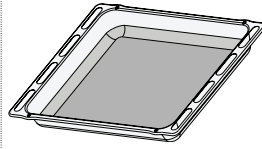
DODATNI PRIBOR

REŠETKA



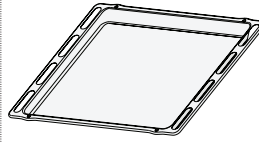
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

POSUDA ZA PRIKUPLJANJE SOKOVA*



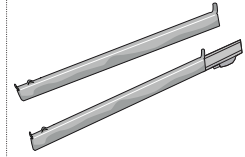
Upotrebljava se kao posuda za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

LIM ZA PEČENJE*



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

KLIZNE VODILICE*



Za lakše umetanje ili vađenje dodatne opreme.

* Dostupno samo na određenim modelima

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

Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

. Rešetku umetnite na željenu razinu tako da je držite malo nagnutu prema gore i tako da najprije postavite podignuti stražnji dio (okrenut prema gore).

Zatim je vodoravno klizno pomaknite uzduž vodilica koliko god je moguće.

. Ostali dodatni pribor, kao što je plitica za pečenje, trebaju se umetnuti vodoravno tako da klize na vodilicama rešetke.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

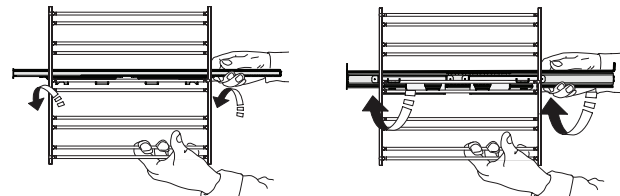
. Vodilice rešetki skinite tako da čvrsto uhvatite vanjski dio vodilice i povučete je prema sebi da biste potporu i dva interna zatika izvukli iz ležišta.

. 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.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)

Skinite vodilice rešetke. Odsvojite kvačice za pričvršćenje vodilice od vodilice rešetke započinjući od donjeg dijela.


Klizne vodilice ponovno postavite tako da pričvrstite gornju kvačicu vodilice na vodilicu rešetke, a zatim donju kvačicu u položaj. Vodilicu učvrstite tako da čvrsto pritisnete donji dio kopče na vodilicu rešetke. Provjerite mogu li se vodilice slobodno pomicati. Ponovno postavite vodilice rešetke.





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


FUNKCIJE


 **KONVENKCIJSKO**
Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.



 **KRUŽENJE ZRAKA**
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.

 **GRILL**
Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa preporučujemo upotrijebiti pliticu za sakupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.

 **TURBO GRILL**
Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine za prikupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.


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

 **EKO TERMOVENTILACIJA**
Za pečenje pečenki i punjenih komada mesa na jednoj rešetki. Pretjerano isušivanje namirnica spriječeno je blagim, intervalnim kruženjem zraka. Kada je ova EKO funkcija u upotrebi, svjetlo će ostati isključeno tijekom pečenja, no može se ponovno uključiti pritiskom na .

 **AUTOMATSKO ČIŠĆENJE – PIROLITIČKO**
Uklanja prskanja od kuhanja pomoću ciklusa vrlo visoke temperature (preko 400 °C).



STEAM

- RIBA 
- MESO 
- KRUH 



Funkcije **STEAM**  pružaju izvrsne rezultate zahvaljujući dodavanju pare u cikluse kuhanja. Isključivo kada je pećnica hladna dodajte pitku vodu na dno pećnice i odaberite funkciju koja odgovara vašem načinu pripreme. Optimalna količina vode i temperature za svaku od kategorija namirnica navedeni su u odgovarajućoj tablici kuhanja. **Nemojte zagrijati pećnicu prije stavljanja jela.**

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. POSTAVLJANJE POTROŠNJE ENERGIJE

Pećnica je programirana tako da radi pri snazi nižoj od 2,9 kW ("Lo"): Da bi pećnica mogla raditi s električnom strujom koja odgovara napajanju kućanstva koje je veće od 3 kW ("Hi"), morat ćete promijeniti postavke.

Za to idite na izbornik promjene, okrenite *gumb za odabir* na , zatim ga vratite na .

Odmah nakon toga pritisnite i držite + i - pet sekundi.



Upotrijebite + o - za promjenu postavke, a zatim pritisnite i držite  najmanje dvije sekunde za potvrdu.

3. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

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

Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite pribor koji se nalazi u pećnici.

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

Napominjemo: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPORABA

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

PRIRUČNIK

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



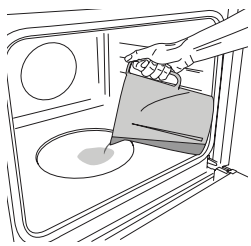
Napomena: Tijekom pečenja možete promijeniti funkciju okretanjem *gumb za odabir* ili podesiti temperaturu okretanjem *gumba termostata*. Funkcija se ne može pokrenuti ako je uključen *gumb termostata* . Možete postaviti vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja (samo ako ste postavili vrijeme kuhanja) i mjerac vremena.

DIZANJE TIJESTA

Pokrenite funkciju "Dizanje" tako da okrenete *gumb termostata* prema odgovarajućem simbolu; ako je pećnica postavljena na drugu temperaturu, neće se pokrenuti funkcija.

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

STEAM



Tek kada je pećnica hladna, napunite udubljenje u pećnici količinom vode navedenom u odgovarajućoj tablici pečenja. Namirnice stavite u pećnicu.

Postavite i uključite funkciju **STEAM** : Na kraju pažljivo otvorite vrata i pustite da para polako izađe.

Napominjemo: Otvaranje vrata i dolijevanje vode tijekom pečenje mogu nepovoljno utjecati na završne rezultate.

3. ZAGRIJAVANJE

Nakon pokretanja funkcije zvučni signal i treptajuća ikona na zaslonu označavaju da je uključena faza predgrijanja.

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.

. 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 kuhanja koja ste postavili, pritišćite 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.



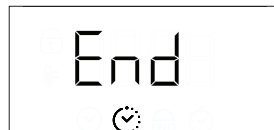
Upotrijebite + ili - za postavljanje željenog vremena završetka i pritisnite za potvrdu.

Funkciju uključite okretanjem *gumba termostata* na potrebnu temperaturu: funkcija se privremeno prekida dok se automatski ne uključi nakon isteka izračunatog vremena kako bi pečenje završilo u vrijeme koje ste postavili.

Napominjemo: Postavku poništite tako da isključite pećnicu okretanjem *gumba za odabir* u položaj 0.

ZAVRŠETAK KUHANJA

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 na 0 kako biste isključili pećnicu.


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



. POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA

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

Držite pritisnutim  sve dok  i ikona "00:00" 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".

. AUTOMATSKO ČIŠĆENJE – PIROLITIČKO

Ne dirajte pećnicu tijekom ciklusa Pyro.


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

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

Za optimalno čišćenje najtvrdokorniju nečistoću uklonite vlažnom spužvom prije uporabe funkcije Pyro.

Izbjegavajte uključiti pirolitički ciklus čišćenja dok ima ostataka kamenca.

Preporučujemo da funkciju Pyro primjenjujete samo ako je uređaj jako prljav ili stvara neugodne mirise prilikom kuhanja.

Da biste uključili funkciju automatskog čišćenja, okrenite *gumb za odabir* i *gumb termostata* na ikonu . Funkcija će se automatski uključiti, zaključati vrata i isključiti svjetlo u pećnici: Na zaslonu će se prikazivati vrijeme preostalo do završetka naizmjenično s "Pyro".



Kada ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na prihvatljivu sigurnu razinu. prostoriju prozračujte tijekom i nakon rada ciklusa Pyro.

TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta		Da	170	30 – 50	3
		Da	160	30 – 50	2
		Da	160	40 – 60	4 1
Punjeni kolač (torta od sira, štrudl, voćni kolač)		Da	160 – 200	35 - 90	2
		Da	160 – 200	40 – 90	4 2
Keksi / voćne tortice		Da	160	25 – 35	3
		Da	160	25 – 35	3
		Da	150	35 – 45	4 2
Peciva za princes krafne		Da	180 - 210	30 - 40	3
		Da	180 – 200	35 – 45	4 2
		Da	180 – 200	35 – 45	5 3 1
Poljupci		Da	90	150 - 200	3
		Da	90	140 - 200	4 2
		Da	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Da	190 - 250	20 - 50	4 2
Smrznuta pizza		Da	250	10 – 20	3
		Da	230-250	10 – 25	4 2
Slani kolači (pita od povrća, quiche)		Da	180 – 200	40 – 55	3
		Da	180 – 200	45 - 60	4 2
		Da	180 – 200	45 - 60	5 3 1
Vols-au-vent/krekeri od lisnatog tijesta		Da	190 – 200	20 – 30	3
		Da	180 – 190	20 – 40	4 2
		Da	180 – 190	20 – 40	5 3 1
Lazanje / zapečena tjestenina / kaneloni / kolači s voćem		Da	190 – 200	45 - 65	2
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 – 200	80 - 110	3
Pečena svinjetina s hrskavom kožicom 2 kg		Da	180 – 190	110 – 150	3
Pile / zec / patka 1 kg		Da	200 – 230	50 - 100	2
Puran/guska 3 kg		-	190 – 200	100 – 160	2
Pečena riba/en papillote (file, cijela)		Da	170 - 190	30 – 45	2
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 – 200	50 – 70	3

FUNKCIJE



Konvencionalno



Kruženje zraka



Pizza



Grill



Turbo Grill



Eko termoventilacija

DODATNI PRIBOR



Rešetka



Pečenje jela ili plitica za pečenje na rešetki



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



plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje



Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Prepečeni kruh		5'	250	2 - 6	5
Ribljí fileti/komadi		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Kobasice/ražnjíci/ rebarca/pljeskavice		-	250	15 - 30 *	5 4
Pečeno pile 1 – 1,3 kg		Da	200 – 220	55 - 70 **	2 1
Slabije pečeno goveđe pečenje od 1 kg		Da	200 – 210	35 - 50 **	3
Janjeći but/koljenica		Da	200 – 210	60 - 90 **	3
Pečeni krumpir		Da	200 – 210	35 – 55	2
Zapečeno povrće		-	200 – 210	25 – 55	3
Meso i krumpiri		Da	190 – 200	45 – 100 ***	4 1
Riba i povrće		Da	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne i meso		Da	200	50 - 100 ***	4 1
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5)/ lasagne (razina 3)/meso (razina 1)		Da	180 – 190	40 - 120 ***	5 3 1
Pečeno meso/punjeno pečeno meso		-	170 – 180	100 - 150	3

* Okrenite hranu na polovici pečenja

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

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

STEAM

RECEPT	FUNKCIJA	VODA (ml)	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Ribljí fileti/odresci 0,5 – 2 cm		250	-	190 - 210	15 - 25	3
Cijela riba 300 – 600 g		250	-	190 - 210	15 - 30	3
Cijela riba 600 g – 1,2 kg		250	-	180 – 200	25 – 45	3
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		250	-	170 - 190	60 - 100	3
Slabo pečeno goveđe pečenje 1 kg		250	-	190 - 210	40 – 55	3
Janjeća koljenica 500 g – 1,5 kg		250	-	170 - 190	60 - 75	2
Pile / biserka / patka Cijela 1 – 1,5 kg		250	-	200 – 220	55 - 75	2
Pile /biserka/patka Komadi 500 g – 1,5 kg		250	-	200 – 220	40 – 60	3
Pile / pura / patka Cijela 3 kg		250	-	160 – 180	100 - 140	2
Mali krušičí 80 – 100 g		200	-	200 – 220	30 – 45	3
Sendvič kruh u kalupu 300 – 500 g		250	-	170 - 190	45 - 60	3
Kruh 500 g – 2 kg		250	-	160 – 170	50 - 100	2
Bageti 200 – 300 g		250	-	200 – 220	30 – 45	3

Navedeno trajanje uključuje fazu predgrijanja: preporučujemo da jelo stavite u pećnicu i postavite vrijeme kuhanja kada pokrećete funkciju.

FUNKCIJE



Konvencionalno



Kruženje zraka



Pizza



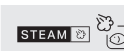
Grill



Turbo Grill



Eko termoventilacija



Riba



Meso



Kruh

DODATNI PRIBOR



Rešetka



Pečenje jela ili plitica za pečenje na rešetki



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



plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje



Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja. Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parim.

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

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

VANJSKE POVRŠINE

Očistite površine vlažnom krpom od mikro vlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite suhom krpom.

Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikro vlakana.

UNUTARNJE POVRŠINE

• Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju koja se stvorila kao rezultat pečenja s visokim udjelom vode ostavite pećnicu da se do kraja ohladi, a zatim je obrišite krpom ili spužvom.

• Da biste uklonili preostali kamenac s dna unutrašnjosti nakon **STEAM** ciklusa kuhanja, preporučujemo da unutrašnjost očistite proizvodima

dostupnima u postprodajnom servisu (pratite upute na proizvodu).

Čišćenje se preporučuje barem nakon svakih 5 – 10 **STEAM** ciklusa kuhanja.

• Ako na unutarnjim površinama ima tvrdokorne prljavštine, za optimalne rezultate čišćenja preporučujemo pokretanje funkcije automatskog čišćenja. Izbjegavajte uključiti pirolitički ciklus čišćenja dok ima ostataka kamenca. Prije čišćenja provedite čišćenje kamenca na gore opisani način.

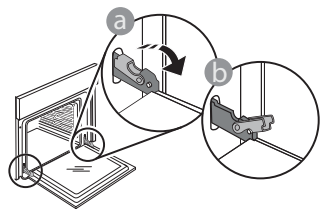
• Vrata se mogu lako skinuti i postaviti kako bi se olakšalo čišćenje stakla.

• Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.

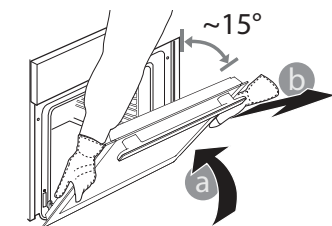
DODATNI PRIBOR

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

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA



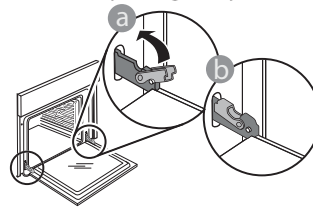
1. Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbavljanje.



2. Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne

otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

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



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

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

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

ZAMJENA ŽARULJE

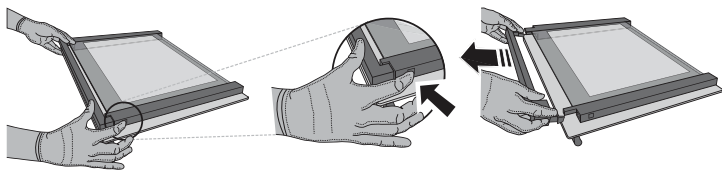
1. Iskopčajte pećnicu iz struje.
2. Odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo.
3. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

Napominjemo: Upotrebljavajte samo halogene žarulje od 25 W/230 V, tip G9, T300 °C. Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244/2009).

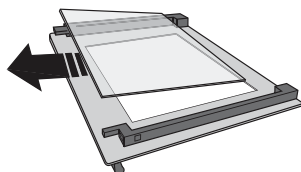
Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu. – Žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

CLICK & CLEAN – ČIŠĆENJE STAKLA

1. Nakon skidanja vrata i njihovog postavljanja na meku površinu s ručkom okrenutom prema dolje, istovremeno pritisnite dvije pričvrzne kopče i izvadite gornji rub vrata tako da ga povučete prema sebi.

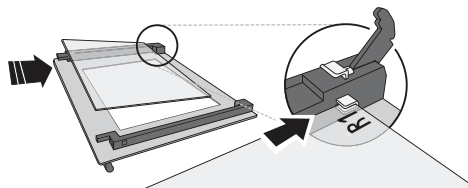


2. Podignite i čvrsto uhvatite unutarnje staklo s obje ruke, izvadite ga i postavite na meku površinu prije čišćenja.

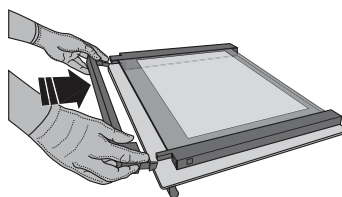


3. Ponovno postavite srednju staklenu plohu (označeni slovom "1R")

prije postavljanja unutarnje staklene plohe: Kako biste pravilno postavili staklene plohe provjerite može li se oznaka "R" vidjeti u lijevom kutu. Najprije umetnite dugu stranu stakla označenu slovom "R" u potporna ležišta, pa je zatim spustite u položaj. Ponovite postupak za obje staklene plohe.



4. Namjestite gornji rub: Klik će označiti točno postavljanje. Provjerite je li brtva pričvršćena prije ponovnog postavljanja vrata.




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.

OBRAZAC PROIZVODA

 Letak proizvoda s podacima o potrošnji energije može se preuzeti na web-mjestu **docs.whirlpool.eu**

NAČIN DOBIVANJA VODIČA ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE

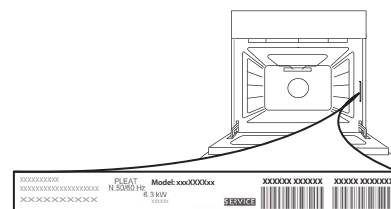
>  Vodič za upotrebu i održavanje preuzmite s našeg web-mjesta **docs.whirlpool.eu** (možete upotrijebiti ovaj QR kod) navodeći prodajnu šifru proizvoda.



> Ili kontaktirajte naš postprodajni servis za korisnike.

KONTAKTIRANJE NAŠEG PROSTPRODAJNOG SERVISA

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



400011511034

Tiskano u Italiji