

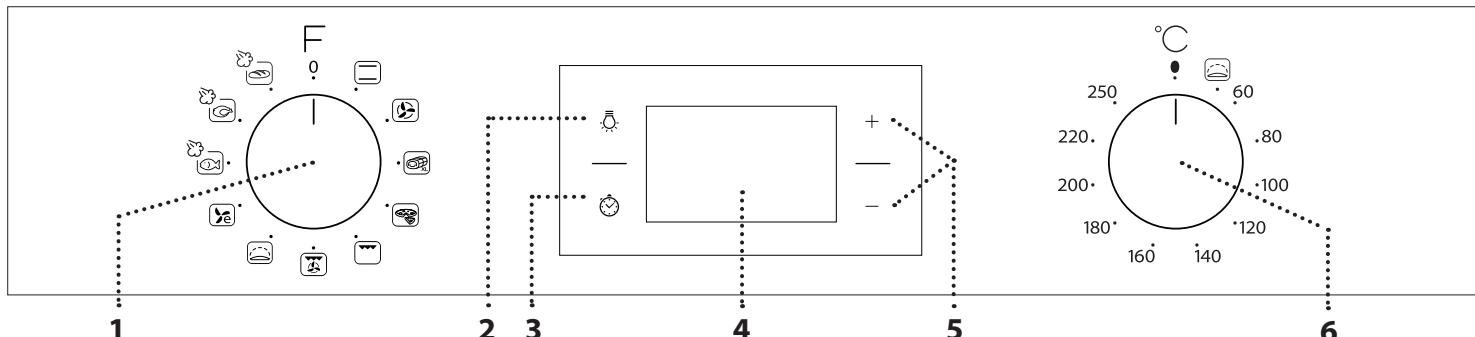


HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE WHIRLPOOL

Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na 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 pećница 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 pećница ugašena.

4. DISPLAY

5. TASTERI ZA PODEŠAVANJE

Koriste se za izmenu podešavanja vremena za pripremu jela.

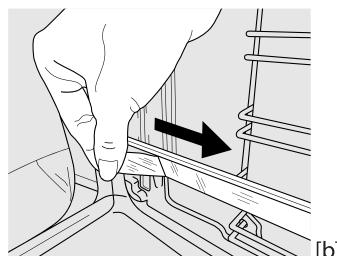
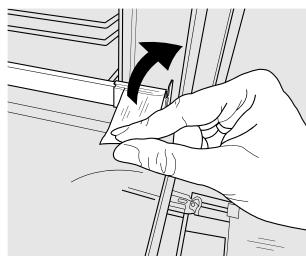
6. DUGME TERMOSTATA

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.

KLIZNE VOĐICE I VOĐICE POLICA

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

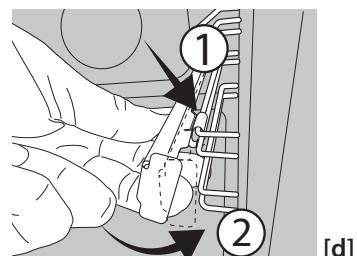
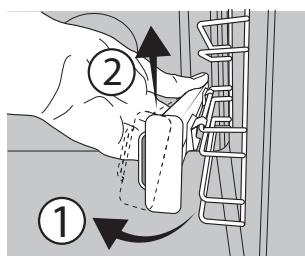


UKLANJANJE KLIZNIH VOĐICA [c]

Povucite donji deo klizne vođice da biste otkačili 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: Pritisnite sve dok i dve cifre koje označavaju sat ne zatreperne 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 pećница može ispušтati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno.

Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrevjete praznu rernu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise. Uklonite zaštitne kartone i folije iz rerne i uklonite sav dodatan pribor iz unutrašnjosti rerne.

Zagrevjte 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

KONVENTIONALNO

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.

МАКСИ ЦООКИНГ

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.

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 ili 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 ROŠTILJ

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.

1. IZABERITE FUNKCIJU

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

2. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

PRIRUČNIK

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



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



NARASTANJE TESTA

Koristi se za narastanje slanih i slatkih vrsta testa. Okrenite dugme termostata na odgovarajući 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 **STEAM**.



RIBA



MESO

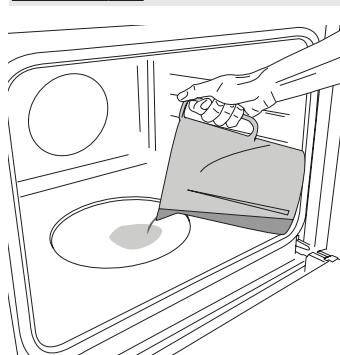


HLEB



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.**

STEAM



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

Obratite pažnju na sledeće: Tokom kuvanja na pari, ne otvarajte vrata i nikad ne dosipajte vodu.

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 hrano 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 deaktiviranim funkcijom, ikona **◆** može i dalje da bude vidljiva na displeju čak i kada se ventilator za hlađenje isključi da bi pokazala da ima preostale toplice u odeljku.

Obriatite 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 odabratiti željenu funkciju pre nego što započnete podešavanje programa pripreme hrane.

TRAJANJE

Nastavite da pritiskate sve dok ikona i „00:00“ ne počnu da treperi 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: oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.

Obriatite pažnju na sledeće: Da biste poništili podešeno vreme trajanja pripreme hrane, nastavite da pritiskate sve dok 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 treperi 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 će biti pauzirana i pokrenuće se automatski nakon izračunatog vremenskog perioda koji je potreban da bi hrana bila gotova u vreme koje ste podesili.

Obriatite pažnju na sledeće: Da biste otkažali podešavanje, isključite pećnicu okretanjem dugmeta za biranje na položaj .

ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

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

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

Obriatite pažnju na sledeće: Ukoliko je tajmer aktivovan, displej će prikazivati naizmjenično oznaku „END“ i preostalo vreme.

5. 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.

Nastavite da pritiskate sve dok ikona i „00:00“ ne počnu da treperi na displeju.



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

Napomene: Da biste otkažali tajmer, nastavite da pritiskate 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/svinjetina 1 kg		Da	190 – 200	80 – 110	
Piletina / zečetina / pačetina 1 kg		Da	200 – 230	50 – 100	
Tostirani hleb		5'	250	2 – 6	

DODATNI
PRIBORŽičana
rešetkaPosuda za pečenje ili
modla na žičanoj rešetkiPleh za pečenje/pleh za
sakupljanje masnoće ili
posuda za pečenje na žičanoj
rešetkiPleh za
sakupljanje
masnoće /
Pleh za pečenje
u rerni

STEAM ☕

RECEPT	FUNKCIJA	vodA (ml)	PREDZAGREVANJE	temperatura (°C)	TRAJANJE (MIN)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Riblji fileti/kotleti 0,5–2 cm	STEAM ☕	250	–	190–210	15–25	3
Cela riba 300–600 g	STEAM ☕	250	–	190–210	15–30	3
Cela riba 600 g–1,2 kg	STEAM ☕	250	–	180–200	25–45	3
Krvavi biftek 1 kg	STEAM ☕	250	–	190–210	40–55	3
Jagnjeća kolenica 500 g–1,5 kg	STEAM ☕	250	–	170–190	60–75	2
Piletina / biserka / pačetina	STEAM ☕	250	–	200–220	55–75	2
Cela 1–1,5 kg	STEAM ☕	250	–	200–220	40–60	3
Piletina / biserka / pačetina	STEAM ☕	250	–	200–220	100–140	2
Komadi 500 g–1,5 kg	STEAM ☕	250	–	160–180	60–100	3
Piletina / čuretina / pačetina	STEAM ☕	250	–	170–190	30–45	3
Cela 3 kg	STEAM ☕	250	–	170–190	45–60	3
Jagnjetina / govedina / svinjetina 1 kg	STEAM ☕	250	–	160–170	50–100	2
Mali hleb 80–100 g	STEAM ☕	200	–	200–220	30–45	3
Sendvič vekna u kalupu 300–500 g	STEAM ☕	250	–	170–190	20–30	3
Vekna hleba 500 g–2 kg	STEAM ☕	250	–	200–220	30–45	3
Bageti 200–300 g	STEAM ☕	250	–	200–220	30–45	3

Navedeno vreme uključuje fazu predzagrevanja: preporučujemo da hrani stavite u pećnicu i da podesite vreme pečenja prilikom pokretanja funkcije.

Da biste uklonili preostali kamenac sa dna odeljka nakon STEAM ☕ pečenja, sipajte 250 ml belog sirćeta u prorez šupljine (ili koristite namensko sredstvo za uklanjanje kamenca, za dostupnost kontaktirajte Postprodajni servis). Sačekajte da odstoji na sobnoj temperaturi 30 minuta, potom očistite unutrašnjost toplom vodom i mekanom krpom. Čišćenje se preporučuje najmanje na svakih 5 do 10 STEAM ☕ ciklusa pečenja.

OTKLANJANJE PROBLEMA

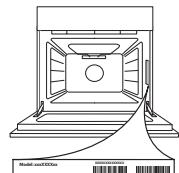
Problem	Mogući uzrok	Rešenje
pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li kvar i dalje postoji.
Na displeju se 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 previšoka.	Pustite da se pećnica ohladi pre aktiviranja funkcije. Izaberite drugu funkciju.

Preuzmite kompletno Uputstvo za upotrebu i održavanje sa docs.whirlpool.eu da biste dobili dodatne informacije o proizvodu



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

- sa naše internet stranice 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

