

VODIČ ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU

HVALA ŠTO STE KUPILI WHIRLPOOL PROIZVOD



Da biste dobili sveobuhvatnu pomoć i podršku, molimo vas da registrujete svoj proizvod na veb stranici www.whirlpool.eu/register

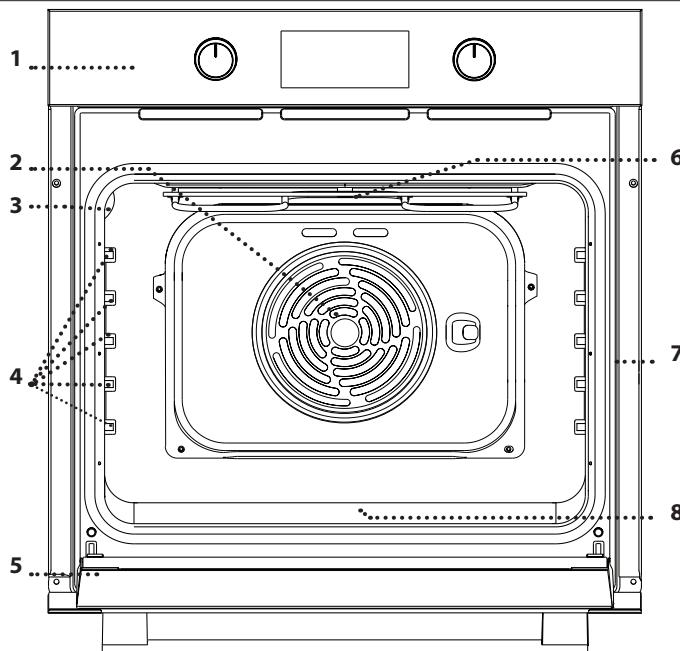


Bezbednosna uputstva, kao i uputstvo za upotrebu i održavanje možete preuzeti na našoj veb stranici docs.whirlpool.eu i prateći uputstva sa poleđine ove brošure.



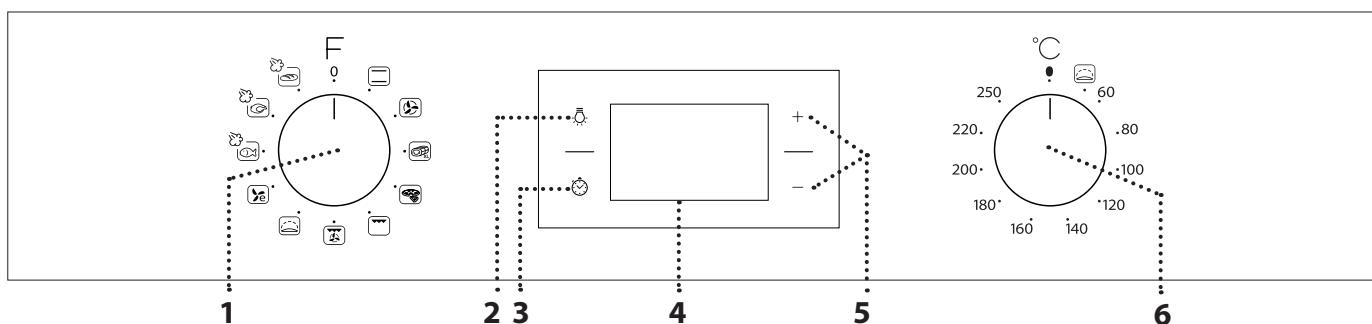
Pre upotrebe uređaja pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva.

OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator i kružni grejač (nije vidljiv)
3. Sijalica
4. Vođice (nivoi su prikazani na zidu unutrašnjeg dela pećnice)
5. Vrata
6. Gornji grejač/rešetka
7. Identifikaciona pločica (ne uklanjajte)
8. STEAM prorez za vodu za piće

OPIS KONTROLNE TABLE



1. DUGME ZA BIRANJE

Za uključivanje pećnice biranjem funkcije.
Okrenite prekidač u 0 položaj kako 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 pećnica ugašena.

4. DISPLAY

Koriste se za izmenu podešavanja vremena za pripremu jela.

6. DUGME THERMOSTATA

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

Obratite pažnju na sledeće: Dugmad se uvlači.
Pritisnite dugmad u sredini da bi iskočili.

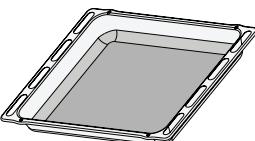
PRIBOR

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*



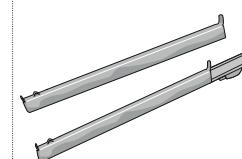
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

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 dodataka 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.

UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VOĐICA

- Da biste uklonili vođice, čvrsto uhvatite spoljašnji deo vođice i povucite je ka sebi da biste izvukli nosač i dva unutrašnja pina iz ležišta.
- 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 zatreperi na ekranu.



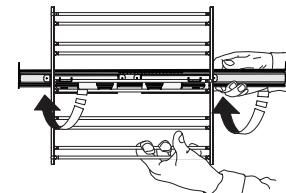
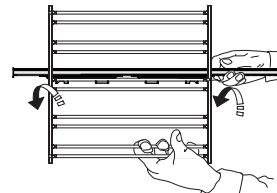
Koristite + ili - da biste podesili sate i pritisnite za potvrdu. Počće da treperi dve brojke koje označavaju minute. Koristite + ili - da biste podesili minute i pritisnite za potvrdu.

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

POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA (AKO POSTOJE)

Uklonite vođice. Otkačite klipove za pričvršćivanje sa vođicom, počevši od donjeg dela.

Da biste ponovo postavili klizne vođice, zakačite gornji klip na vođicu, a zatim i donji. Da biste pričvrstili vođicu, donji deo žabice pričvrstite za nju. Vodite računa da se klizači slobodno kreću. Ponovo postavite vođice.



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

2. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispušтati 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 provetranje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

FUNKCIJE

KONVENCIONALNO

Za pripremu svih vrsta hrane 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.

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.

PICA

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, ražnjica 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.

DIZANJE TESTA

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

EKO VREO VAZDUH

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 kuhanje. **Pećnicu zagrejte pre nego što stavite hrani.**

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

Da biste izabrali funkciju, uključite *dugme za odabir* simbola koji označava željenu funkciju: displej će zasvetleti 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 .

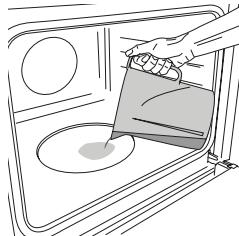
Možete podešiti vreme pripreme, vreme završetka pripreme (samo ukoliko ste podešili vreme pripreme) i tajmer.

NARAST. TESTA

Da biste pokrenuli funkciju „Narastanje testa“, okrenite *dugme termostata* na odgovarajući simbol; ukoliko je pećnica podešena na drugaciju 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.

STEAM



Kada je pećnica hladna, napunite prorez količinom vode za piće koja je navedena u odgovarajućoj tabeli pečenja.

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

Nakon što se funkcija pokrene, zvučni signal i ikonica 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.

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

4. PROGRAMIRANJE PEĆENJA

Morate odabratи 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: oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste otkažali podešeno vreme pečenja, pritiskajte  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: pritiskajte  dok ikona  i trenutno vreme ne počnu da trepere na displeju.



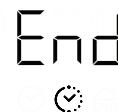
Koristite + ili – da biste podesili vreme kada želite da se pečenje završi i pritisnite  za potvrdu.

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 otkažali podešavanje, isključite pećnicu okretanjem dugmeta za biranje na položaj 0.

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.

Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko je tajmer aktivan, displej će prikazivati naizmenično 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.

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



Korisite + ili – da biste podesili željeno vreme i pritisnite  za potvrdu.

Oglasiće se zvučni signal kada tajmer završi sa odbrojavanjem izabranog vremena.

Napomene: Da biste otkažali tajmer, pritiskajte  dok ikona  ne počne da treperi, a zatim koristite – da biste restovali 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	
Torte i kolači sa filom (čizkejk, štrudla, voćna pita)		Da	160-200	35 - 90	
		Da	160-200	40 - 90	
		Da	160	25 - 35	
Biskviti / Tortice		Da	160	25 - 35	
		Da	150	35-45	
		Da	180 - 210	30 - 40	
Princes krofne		Da	180-200	35-45	
		Da	180-200	35-45	
		Da	90	150 - 200	
Puslice		Da	90	140 - 200	
		Da	90	140 - 200	
		Da	190 - 250	15 - 50	
Pica/Fokača		Da	190 - 250	20 - 50	
		Da	250	10-20	
		Da	230-250	10 - 25	
Smrznuta pica		Da	180-200	40 - 55	
		Da	180-200	45 - 60	
		Da	180-200	45 - 60	
Slane pite (pite sa povrćem, kiš)		Da	190 - 200	20-30	
		Da	180-190	20-40	
		Da	180-190	20-40	
Volovani/pecivo od lisnatog testa		Da	190 - 200	45 - 65	
		Da	190 - 200	80 - 110	
		Da	180-190	110 - 150	
Lazanje / zapečena testenina / kaneloni / zapečeni kolači		Da	200 - 230	50 - 100	
		Da	190 - 200	100 - 160	
		–	190 - 200	100 - 160	
Jagnjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	170 - 190	30-45	
		Da	180-200	50 - 70	
		–	250	2 - 6	
Svinjsko pečenje sa hrskavom koricom 2 kg		Da	180-190	2 - 6	
		Da	180-190	2 - 6	
		–	250	2 - 6	
Piletina/zečetina/pačetina 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	
		Da	190 - 200	110 - 150	
		–	190 - 200	110 - 150	
Ćuretina/guščetina 3 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
		Da	200 - 230	50 - 100	
		–	200 - 230	50 - 100	
Pečena riba/u foliji (fileti, cela)		Da	190 - 200	100 - 160	
		Da	190 - 200	100 - 160	
		–	190 - 200	100 - 160	
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180-200	2 - 6	
		Da	180-200	2 - 6	
		–	250	2 - 6	
Tostirani hleb		5'	250	15 - 30 *	
		5'	250	15 - 30 *	
		–	250	15 - 30 *	
Riblji fileti / komadi		–	230 - 250	15 - 30 *	
		–	230 - 250	15 - 30 *	
		–	230 - 250	15 - 30 *	

FUNKCIJE							
Konvencionalno							
Žičana rešetka							

DODATNI PRIBOR							
Žičana rešetka							

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Kobasice / čevapi / rebarca / pljeskavice		-	250	15 - 30 *	5 4
Pečeno pile 1-1,3 kg		Da	200-220	55 - 70 **	2 1
Krvavi biftek 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 pećnice 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	Da	190 - 210	10-20	3
Cela riba 300 - 600 g		250	Da	190 - 210	10 - 25	3
Cela riba 600 g - 1,2 kg		250	Da	180-200	20-40	3
Jagnjetina / govedina / svinjetina 1 kg		250	Da	170 - 190	60 - 90	3
Krvavi biftek 1 kg		250	Da	190 - 210	30-45	3
Jagnjeća kolenica 500 g - 1,5 kg		250	Da	170 - 190	60 - 75	2
Piletina / biserka / pačetina Cela 1 - 1,5 kg		250	Da	200-220	50 - 70	2
Piletina / biserka / pačetina Komadi 500 g - 1,5 kg		250	Da	200-220	40-60	3
Piletina / čuretina / pačetina Cela 3 kg		250	Da	160-180	100 - 140	2
Mali hleb 80 - 100 g		200	Da	200-220	20-30	3
Sendvič vekna u kalupu 300 - 500 g		250	Da	170 - 190	35-50	3
Vekna hleba 500 g - 2 kg		250	Da	160 - 170	50 - 100	2
Bageti 200 - 300 g		250	Da	200-220	25 - 40	3

Podešeno 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.

FUNKCIJE										
Konvencionalno		Kruž. vazduha	Intenzivno spremanje hrane	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eko kruženje vazduha	Riba	Meso	Hleb
Žičana rešetka			Posuda za pečenje ili modla na žičanoj rešetki					Pleh za sakupljanje masnoće/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 prebrisite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe, ostavite pećnicu da se hlađi, 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 isparjenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunđerom.

• 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). Cišćenje se preporučuje najmanje na svakih 5 do 10 STEAM ciklusa pečenja.

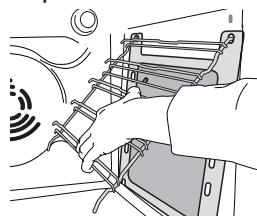
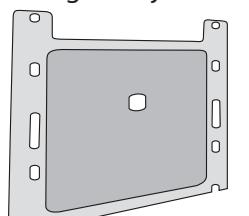
- Za što jednostavnije čišćenje stakla na vratima, možete lako skinuti vrata i nakon čišćenja ih ponovo postaviti
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.

DODATNI PRIBOR

Nakon upotrebe dodataka, 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.

ČIŠĆENJE KATALITIČKIH PLOČA (SAMO KOD NEKIH MODELA)

Ova rerna može biti opremljena specijalnim katalitičkim oblogama koje olakšavaju čišćenje odeljka za pečenje zahvaljujući svojoj specijalnoj površini sa sposobnošću samočišćenja, koja je veoma porozna i može da apsorbuje masti i prljavštinu. Ove ploče su postavljene na vođicama: Prilikom promene položaja i ponovnog postavljanja vođica, vodite računa da kuke na vrhu udružujuće otvore na pločama.

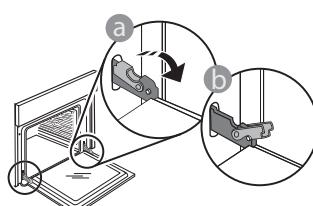


Za najbolje korišćenje funkcije samočišćenja katalitičkih ploča, preporučujemo grejanje rerne na 200 °C oko sat vremena pomoću funkcije „Konvektionsko Pečenje“. Tokom ovog procesa, rerna mora biti prazna. Zatim ostavite rernu da se ohladi pre nego što neabrazivnim sunđerom skinete sve ostatke hrane.

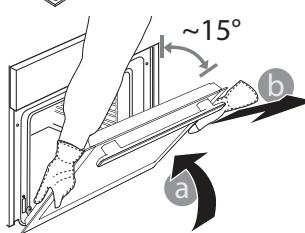
Obratite pažnju na sledeće: Korišćenje korozivnih ili abrazivnih deterdženata, čvrstih četki, živce za sudove ili spreja za čišćenje rerne može da ošteti katalitičku površinu i ugrozi njene karakteristike samočišćenja.

Kontaktirajte postprodajni centar ako je potrebna zamena ploča.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA



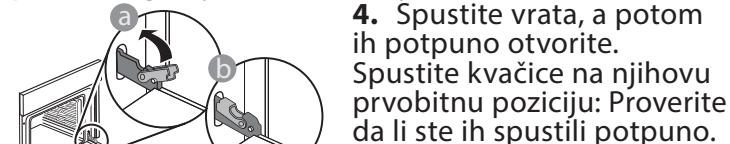
- Da biste skinuli vrata**, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



- 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.

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



- 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.

- 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

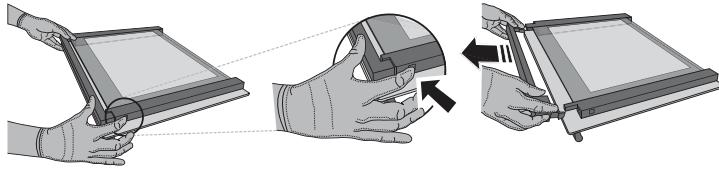
1. Diskonektujte pećnicu iz električne mreže.
2. Odvrnute poklopac lampe, zamenite sijalicu i vratite poklopac.
3. Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu.
Obratite pažnju na sledeće: Koristite samo halogene sijalice od 25 W/230 V tipa G9, T300 °C.
Sijalica koja se koristi u ovom aparatu je posebno dizajnirana

za kućne aparatе 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 ošteti. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

CLICK & CLEAN - ČIŠĆENJE STAKLENIH PANELA

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.

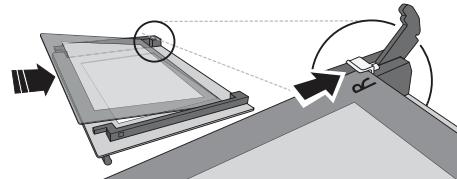


2. Podignite i čvrsto držite

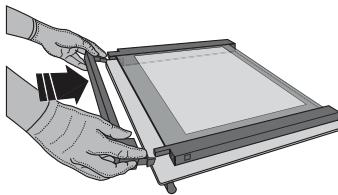
unutrašnje staklo sa obe ruke, skinite ga i postavite na mekanu površinu pre nego što počnete sa čišćenjem.



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 previška.	Pustite da se pećnica ohladi pre aktiviranja funkcije. Izaberite drugu funkciju.

DOKUMENTACIJA PROIZVODA

 Dokumentaciju proizvoda koja uključuje i podatke o energetskoj potrošnji možete preuzeti na veb stranici docs.whirlpool.eu

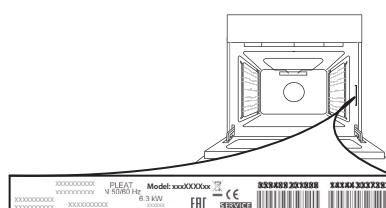
KAKO PREUZETI UPUTSTVO ZA UPOTREBU I NEGU

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

> Takođe, možete kontaktirati naš Postprodajni servis za klijente.

KONTAKTIRANJE POSTPRODAJNOG SERVISA

Naše kontakte možete pronaći u garantnom listu.
Prilikom kontaktiranja našeg Postprodajnog servisa za klijente, molimo vas da navedite kodove koji se nalaze na identifikacionoj pločici uređaja.



400011510664

Štampano u Italiji