



HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK

WHIRLPOOL

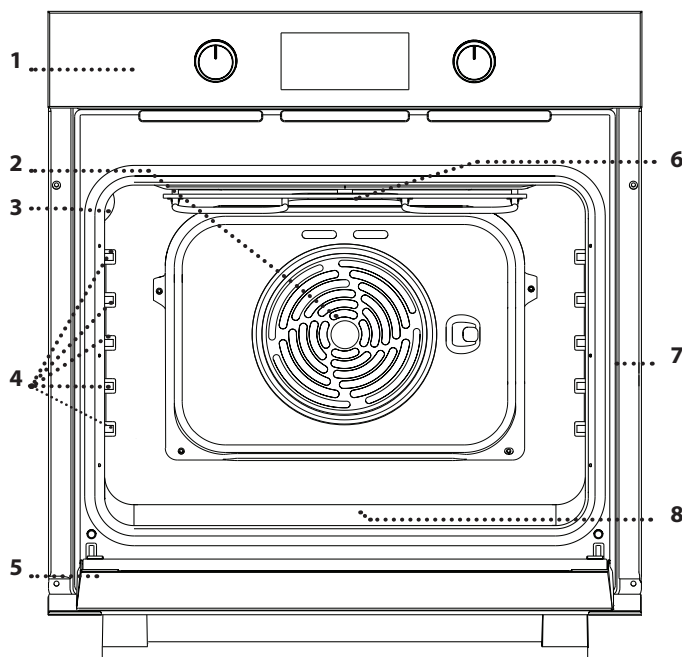
Če želite celovitejšo pomoč, vas prosimo,
da izdelek registrirate na spletni strani

www.whirlpool.eu/register



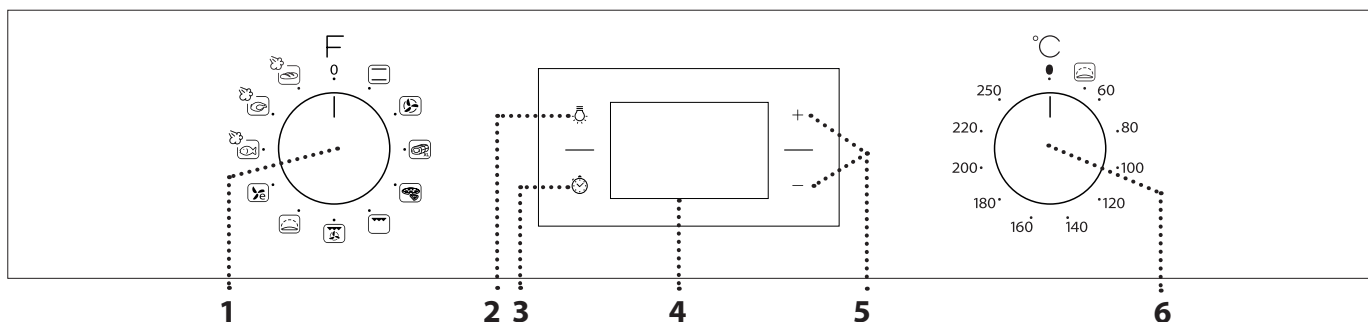
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Ventilator in okrogli grelnik (ni viden)
3. Luč
4. Vodila za pekače (višina je navedena na steni notranjosti aparata)
5. Vrata
6. Zgornji grelnik/žar
7. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
8. **STEAM** niša za pitno vodo

OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



1. IZBIRNI GUMB

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

2. LUČ

Ko je pečica vklopljena, pritisnite , če želite vklopiti ali izklopiti osvetlitev notranjosti peči.

3. NASTAVITEV ČASA

Za dostop do nastavitve časa priprave, zamika vklopa in časovnika.
Za prikaz časa, ko je pečica izklopljena.

4. ZASLON

5. NASTAVITVENA GUMBA

Za spreminjanje nastavitve časa priprave.

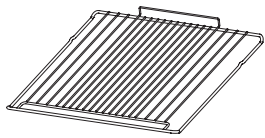
6. GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

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

Opomba: gumbi so ugrezni.
Pritisnite na sredino gumba, da izskoči.

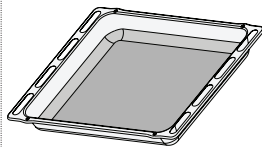
PRIBOR

REŠETKA



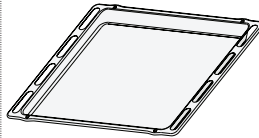
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

PRESTREZNI PEKAČ*



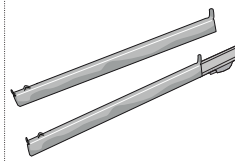
Lahko ga uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

UNIVERZALNI PEKAČ*



Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

DRSNA VODILA.*



Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

* Na voljo le pri določenih modelih
Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model.
Druge kose pribora je mogoče naknadno kupiti pri servisni službi.

VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

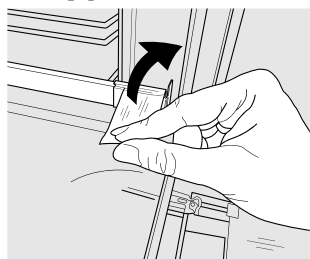
• Rešetko vstavite na zeleno višino tako, da jo držite nagnjeno nekoliko navzgor, pri čemer na vodila najprej naslonite dvignjeno zadnjo stran.

Nato jo vodoravno potisnite po vodilih, kakor daleč je mogoče.

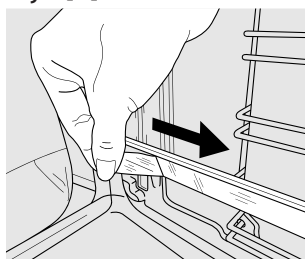
• Drug pribor, kot je na primer pekač, vstavite v vodoravnem položaju, pri čemer naj pribor zdrсне po vodilih.

DRSNA VODILA IN VODILA ZA PEKAČE

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



[a]



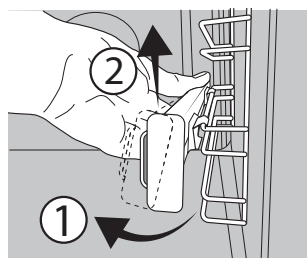
[b]

DEMONTAŽA DRSNIH VODIL [c]

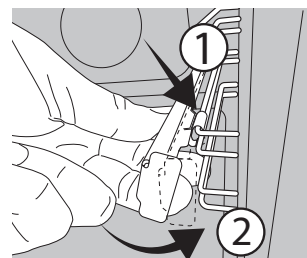
Povlecite spodnji del drsnega vodila, da odklopite zatiče (1) in nato povlecite drsna vodila navzgor, da jih odstranite z zgornjih zatičev (2).

MONTAŽA DRSNIH VODIL [d]

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



[c]



[d]

ODSTRANJEVANJE IN PONOVO VSTAVLJANJE VODIL ZA PEKAČE

1. Če želite odstraniti vodila za pekače, čvrsto primite zunanji del vodila in ga potegnite proti sebi, tako da iz luknj 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 simbol  in številki za ure na zaslonu.



Za nastavev ure uporabite + ali - in pritisnite  za potrditev. Številki za minute začneta utripati. Za nastavev minut uporabite + ali - in pritisnite  za

potrditev.

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

2. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno. Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejte prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave. S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor. Pustite delovati pečico pri 250 °C približno eno uro.

V tem času mora biti pečica prazna.
Opomba: Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

FUNKCIJE



KLASIČNA PEKA

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.



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.



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.



PIZZA

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



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.



HITRI ŽAR

Za peko velikih kosov mesa (stegno, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje sokov: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.



VZHAJANJE

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



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 .

STEAM

- RIBA 
- MESO 
- KRUH 

Funkcije **STEAM**  zagotavljajo odlične rezultate zahvaljujoč dodajanju pare k ciklom priprave. Ko je pečica hladna, v dno pečice vlijte pitno vodo in izberite funkcijo, ki ustreza vašemu načinu priprave. Optimalne količine vode in temperature za vsako kategorijo živil so navedene v ustrezni preglednici za pripravo jedi. **Pred dodajanjem živil pečico segrejte.**

VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

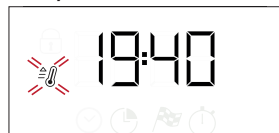
Za izbiro funkcije zavrtite *izbirni gumb* v položaj zelene funkcije: zaslon zasveti in oglasi se zvočni signal.



2. VKLOP FUNKCIJE

ROČNO

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



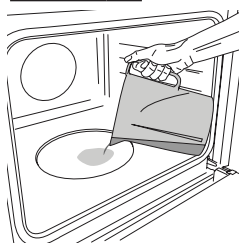
Opomba: med pripravo hrane lahko funkcijo spremenite tako, da zavrtite izbirni gumb ali da spremenite temperaturo z gumbom za nastavitev temperature. Funkcija se ne bo vklopila, če je vrtljiv gumb za nastavitev temperature v položaju . Nastavite lahko čas priprave, čas konca priprave (samo, če nastavite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

VZHAJANJE

Za zagon funkcije „Vzhajanje“ zavrtite *gumb za nastavitev temperature* v položaj ustreznega simbola; če je pečica nastavljena na drugo temperaturo, se funkcija ne bo zagnala.

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

STEAM



Ko je pečica hladna, napolnite nišo s količino pitne vode, ki je navedena v ustrezni preglednici za pripravo jedi. Nastavite in vklopite funkcijo **STEAM** : Na koncu pazljivo odprite vrata in počakajte, da para počasi uide.

Opomba: Odpiranje vrat in dodajanje vode med pripravo slabo vpliva na končni rezultat priprave.

3. PREDGRETJE IN PREOSTALA TOPLOTA

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

Ko je dosežena nastavljena temperatura, simbol neprekinjeno sveti in zasliši se nov zvočni signal, ki označuje, da je hrano mogoče postaviti v pečico in nadaljevati 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“.

. NASTAVITEV PRIPRAVE HRANE

Pred nastavitvijo priprave hrane morate izbrati funkcijo.

TRAJANJE

Pritiskajte ⌚, dokler na zaslonu ne začne utripati ikona ⌚ in prikaz „00:00“.



Za nastavev zahtevanega časa priprave uporabite + ali - in nato pritisnite ⌚ za potrditev.

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: Če želite preklicati nastavljeni čas priprave, pritisnite ⌚, dokler na zaslonu ne začne utripati ikona ⌚, nato uporabite - za ponastavitev časa priprave na „00:00“. Čas priprave vključuje predgretje.

NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE HRANE/ ZAMIKA VKLOPA

Ko ste nastavili čas kuhanja, lahko začetek funkcije zamaknete tako, da nastavite njen končni čas:

pritisnite ⌚, dokler na zaslonu ne začne utripati ikona ⌚ in trenutni čas vklopa.



Za nastavev časa konca priprave uporabite + ali - in nato pritisnite ⌚ za potrditev.

Funkcijo vklopite tako, da gumb za nastavev temperature zavrtite v položaj zelene temperature: funkcija ostane v načinu premora, dokler se samodejno ne zažene po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.

Opomba: Za preklic nastavitve, pečico izklopite tako, da izbirni gumb zavrtite v položaj „0“.

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.

. 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 začne utripati ⌚ in ikona „00:00“ ter prikaz „00:00“.



Za nastavev zelenega uporabite + ali - in nato pritisnite ⌚ za potrditev.

Ko se nastavljen čas izteče, se zasliši zvočni signal.

Opombe: za preklic časovnika pritisnite ⌚, dokler ikona ⌚ ne začne utripati, nato uporabite - za ponastavitev časa na „00:00“.

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo		Da	170	30–50	3
		Da	160	30–50	2
		Da	160	40–60	4
Polnjeno pecivo (skutino pecivo, zavitek, sadna pita)		Da	160–200	35 - 90	2
		Da	160 – 200	40–90	4 2
Piškoti/kolači		Da	160	25–35	3
		Da	160	25–35	3
		Da	150	35–45	4 2
Princeske		Da	180–210	30–40	3
		Da	180–200	35–45	4 2
		Da	180–200	35–45	5 3 1
Beljakovi poljubčki		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
Zamrznjena pica		Da	250	10–20	3
		Da	230–250	10–25	4 2
Slane torte (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180–200	40–55	3
		Da	180–200	45–60	4 2
		Da	180–200	45–60	5 3 1
Vol-au-vents/krekerji iz listnatega testa		Da	190–200	20–30	3
		Da	180–190	20–40	4 2
		Da	180–190	20–40	5 3 1
Lazanja / pečene testenine / kaneloni / narastki		Da	190–200	45–65	2
Jagnjetina/teletina/govedina/ svinjina 1 kg		Da	190 - 200	80–110	3
Svinjska pečenka s hrustljavo kožo 2 kg		Da	180–190	110–150	3
Piščanec/kunec/raca 1 kg		Da	200–230	50–100	2
Puran/gos 3 kg		-	190–200	100–160	2
Pečena riba/v lastnem soku (fileji, cela)		Da	170–190	30–45	2
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180–200	50–70	3
Popečen kruh		5'	250	2–6	5
Ribji fileji/kosi		-	230–250	15–30 *	4 3

FUNKCIJE							
	Klasična peka	Termoventilacijska priprava	Maxi Cooking	Pica	Žar	Hitri žar	Termoventilacijska priprava Eko
PRIBOR							
	Rešetka	Posoda za peko ali model za pecivo na rešetki	Univerzalni pekač/prestrezni pekač ali posoda za peko na rešetki	Prestrezni pekač/univerzalni pekač	Prestrezni pekač/pekač z 200 ml vode		

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Klobase/ražnjiči/rebrca/hamburgerji		-	250	15–30 *	5 4
Pečen piščanec 1–1,3 kg		Da	200–220	55 - 70 **	2 1
Goveja pečenka, malo pečena 1 kg		Da	200–210	35–50 **	3
Jagnječe stegno/krača		Da	200–210	60–90 **	3
Pečen krompir		Da	200–210	35–55	2
Gratinirana zelenjava		-	200–210	25–55	3
Meso in krompir		Da	190–200	45–100 ***	4 1
Ribe in zelenjava		Da	180	30–50 ***	4 2
Lazanja in meso		Da	200	50 - 100 ***	4 1
Celoten obrok: sadni kolač (5. višina)/lazanja (3. višina)/meso (1. višina)		Da	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Pečenke/polnjene pečenke		-	170–180	100–150	3

* Po polovici časa pečenja obrnite hrano

** Hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave (po potrebi).

*** Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

STEAM						
RECEPT	FUNKCIJA	VODA (ml)	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Ribji 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/švinjina 1 kg		250	Da	170–190	60 - 90	3
Goveja pečenka, malo pečena 1 kg		250	Da	190 - 210	30–45	3
Jagnjetina 500 g–1,5 kg		250	Da	170–190	60 - 75	2
Piščanec/pegatka/raca Celi 1–1,5 kg		250	Da	200–220	50–70	2
Piščanec/pegatka/raca Kosi 500 g–1,5 kg		250	Da	200–220	40–60	3
Piščanec/puran/raca Celi 3 kg		250	Da	160–180	100–140	2
Majhen kruh (80–100 g)		200	Da	200–220	20–30	3
Hlebci za sendvič v modelu za peko 300–500 g		250	Da	170–190	35–50	3
Štruca kruha 500 g–2 kg		250	Da	160–170	50–100	2
Francoske štruce 200–300 g		250	Da	200–220	25–40	3

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

FUNKCIJE										
	Klasična peka	Termovenilacijska priprava	Maxi Cooking	Pica	Žar	Hitri žar	Termovenilacijska priprava Eko	Riba	Meso	Kruh
PRIBOR										
	Rešetka	Posoda za peko ali model za pecivo na rešetki	Univerzalni pekač/prestrezni pekač ali posoda za peko na rešetki	Univerzalni pekač/prestrezni pekač	Prestrezni pekač/univerzalni pekač	Prestrezni pekač/pekač z 200 ml vode				

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.
Ne uporabljajte parnih čistilcev.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

Uporabljajte zaščitne rokavice.
Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.

ZUNANJE POVRŠINE

Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.

Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen.

NOTRANJE POVRŠINE

• 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.

• Če želite po pripravi **STEAM** odstraniti preostali vodni kamen iz dna votline, priporočamo, da votlino čistite z izdelki, ki jih nudi servisna služba (upoštevajte navodila, priložena izdelku).

Čiščenje priporočamo najmanj vsakih 5 do 10 **STEAM** ciklov priprave jedi v pečici.

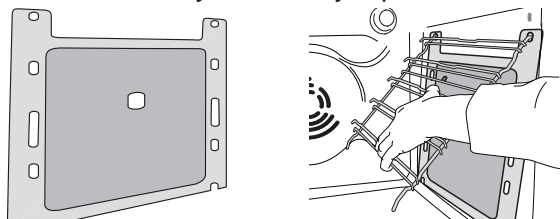
• Vrata je mogoče na preprost način odstraniti in znova namestiti, da si tako olajšate čiščenje stekla.
• Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.

PRIBOR

Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico.

ČIŠČENJE KATALITIČNIH PLOŠČ (SAMO PRI NEKATERIH MODELIH)

Pečica je lahko opremljena s posebnimi katalitičnimi oblogami, ki lajšajo čiščenje notranjosti pečice zaradi samočistilne prevleke, ki je visokoporozna in vpija maščobo ter umazanijo. Te plošče so pritrjene na vodila za pekače: ko premikate in nato znova nameščate vodila za pekače, se prepričajte, da sta kavla na zgornjem delu ustrezno vstavljena v luknji v ploščah.

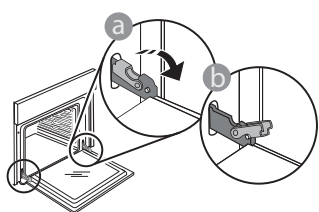


Da bi kar najbolje izkoristili samočistilne sposobnosti katalitičnih plošč, priporočamo, da vklopite funkcijo „Konvekcijska peka“ in pečico približno eno uro pustite delovati pri 200 °C. V tem času mora biti pečica prazna. Nato počakajte, da se pečica ohladi, preden odstranite morebitne ostanke hrane z neabrazivno čistilno gobico.

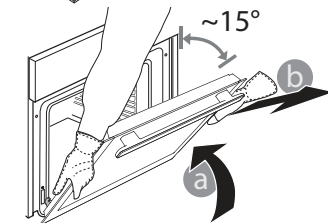
Opomba: uporaba korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev, grobih krtač, čistil za pekače ali razpršil za čiščenje pečic lahko poškoduje katalitične površine in zmanjša njihove samočistilne sposobnosti.

Če potrebujete nadomestne plošče, se obrnite na našo servisno službo.

DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT



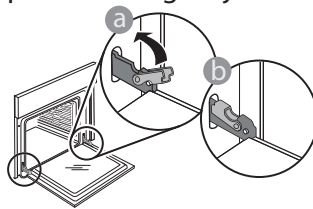
1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.



2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj. Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor, dokler se ne

sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

3. Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnate kljuki tečajev z vpetjem in nato pričvrstite zgornji del v vpetje.



4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju spustili do konca.

Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.
5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.

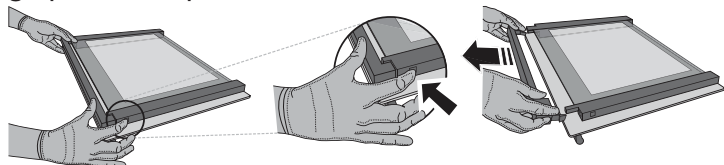
MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

1. Pečico izključite iz električnega napajanja.
 2. Odvijte pokrov z luči, zamenjajte žarnico in pokrov ponovno privijte.
 3. Pečico ponovno priključite na električno omrežje.
- Opomba: uporabite halogenske žarnice 25 W/230 V tipa G9, T300 °C.
Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate

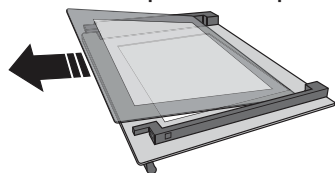
in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov (Uredba ES 244/2009).
Žarnice so na voljo pri naši servisni službi. – Žarnic se ne dotikajte z golimi rokami, saj se lahko ob stiku s kožo poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

CLICK & CLEAN – ČIŠČENJE STEKLA

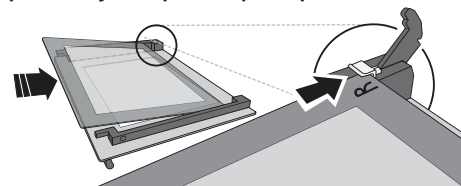
1. Ko vrata demontirate in odložite na mehko površino z ročajem navzdol, istočasno pritisnite na pritrdilni sponki in odstranite zgornji rob vrat tako, da ga povlečete proti sebi.



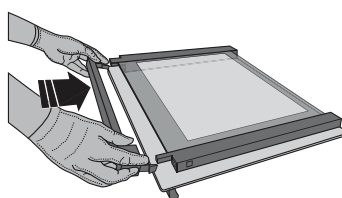
2. Z obema rokama dvignite in čvrsto držite notranje steklo, ga odstranite in položite na mehko površino, preden ga očistite.



3. Ponovno namestite vmesno steklo (označeno z „R“) pred ponovnim nameščanjem notranjega stekla: Za ustrezno ponovno namestitev notranjega stekla se prepričajte, da je v levem vogalu vidna črka „R“. V držali najprej vstavite dolgo stranico stekla, označeno z „R“, in steklo nato spustite v ustrezni položaj. Ta postopek ponovite za obe stekli.



4. Ponovno namestite zgornji rob: če zaslišite klik, to pomeni, da se je rob pravilno zaskočil. Prepričajte se, da je tesnilo na pravem mestu, preden namestite vrata.



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 priključena 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 „Vroč“ in izbrana funkcija se ne vklopi.	Temperatura je previsoka.	Preden vklopite funkcijo, pustite, da se pečica ohladi. Izberite drugo funkcijo.



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

- Obiščite našo spletno stran **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.

