

SR

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

VAŽNO JE DA SE PROČITAJU I POŠTUJU

Pažljivo pročitajte ova bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja. Sačuvajte ih za buduću upotrebu.

Ovaj priručnik i sam uređaj pružaju važna bezbednosna upozorenja koja morate pročitati i kojih se morate uvek pridržavati. Proizvođač se odriče svake odgovornosti u slučaju nepoštovanja ovih bezbednosnih uputstava, nepravilnog korišćenja uređaja ili nepravilno podešenih kontrola.

⚠ Ne dodirujte rernu za vreme ciklusa pirolize (samočišćenje) – postoji rizik od opeketina. Decu i životinje treba držati podalje za vreme ciklusa pirolize (sve dok se prostorija potpuno ne izvetri). Veći ostaci prosute hrane, naročito masnoće i ulja, moraju se ukloniti iz unutrašnjosti rerne pre započinjanja ciklusa pirolize. Ne ostavlajte nikakav pribor niti bilo šta drugo u rerni za vreme ciklusa pirolize.

⚠ Ako je rerna postavljena ispod aspiratora, vodite računa da svi gorionici ili električne ringle budu isključeni tokom ciklusa pirolize. - opasnost od opeketina

⚠ Malu decu (do 3 godine) treba držati dalje od uređaja. Malu decu (3-8 godina) treba držati dalje od uređaja, osim ukoliko imaju konstantan nadzor. Deca starosti od 8 godina i više i osobe sa umanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, mogu da koriste ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ako su im data uputstva za bezbedno korišćenje uređaja i ukoliko razumeju moguće rizike. Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Čišćenje i održavanje ne smeju vršiti deca bez nadzora.

⚠ UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni delovi jako se zagrevaju u toku upotrebe. Pobrinite se da ne dođe do kontakta sa grejačima. Decu mlađu od 8 godina treba uvek držati po strani, ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.

⚠ Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora za vreme sušenja hrane. Ukoliko je uređaj pogodan za korišćenje sonde, koristite samo temperaturnu sondu preporučenu za ovu rernu – u suprotnom, postoji rizik od požara.

⚠ Krpe i druge zapaljive materijale držite dalje od uređaja dok se svi delovi potpuno ne ohlade – postoji rizik od požara. Budite naročito oprezni prilikom spremanja masne hrane ili prilikom dodavanja alkoholnih pića – postoji rizik od požara. Koristite rukavice za rernu za vađenje posuđa i pribora. Po završetku pečenja, pažljivo otvorite vrata i pustite vreo vazduh ili paru polako napolje pre nego što pristupite rerni – postoji rizik od

opeketina. Ne blokirajte otvore za vreo vazduh na prednjoj strani rerne – postoji rizik od požara.

⚠ Budite pažljivi kada su vrata rerne otvorena, kako ne biste udarili u njih.

DOZVOLJENA UPOTREBA

⚠ MERA PREDOSTROŽNOSTI: Uređaj nije predviđen da se njime upravlja spoljnim uređajem za uključivanje, kao što je tajmer, ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.

⚠ Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i takođe se može koristiti: u kuhinjama za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; u seoskim gazdinstvima; od strane gostiju hotela, motela, smeštaja prenoćišta sa doručkom i drugih objekata za smeštaj gostiju.

⚠ Nijedna druga upotreba nije dozvoljena (npr. zagrevanje prostorija).

⚠ Ovaj uređaj nije namenjen za profesionalnu upotrebu. Ne koristite ga na otvorenom.

⚠ Ne čuvajte eksplozivne ili zapaljive materije (npr. benzin ili sprejeve) unutar ili blizu uređaja – postoji rizik od požara.

UGRADNJA

⚠ Ovim uređajem moraju rukovati i montirati ga dve ili više osoba – postoji rizik od povrede. Prilikom raspakivanja i ugradnje, koristite zaštitne rukavice – postoji rizik od posekotina.

⚠ Ugradnju, uključujući dovod vode (ako postoji), električne priključke i popravke mora da obavi kvalifikovani tehničar. Ne popravljajte delove uređaja i ne menjajte ih ukoliko to nije izričito navedeno u uputstvu za upotrebu. Držite decu podalje od mesta ugradnje. Posle vađenja uređaja iz pakovanja proverite da se nije oštetio tokom transporta. U slučaju da postoje neki problemi, obratite se svom prodavcu ili najbližem postprodajnom servisu. Nakon ugradnje, otpadna ambalaža (plastični delovi, delovi od stiropora itd.) se mora čuvati van domaćaja dece – postoji rizik od gušenja. Pre ugradnje, uređaj se mora isključiti sa strujnog napajanja – postoji rizik od strujnog udara. Pazite da uređaj ne ošteći kabl za napajanje tokom ugradnje – postoji rizik od požara ili strujnog udara. Aktivirajte uređaj tek nakon što je postupak montiranja završen.

⚠ Uklonite sve drvene delove pre ugradnje uređaja i uklonite svu piljevinu i strugotinu. Uređaj izvadite iz stiropora tek u trenutku ugradnje.

⚠ Nakon ugradnje, donja strana uređaja ne sme više da bude pristupačna – postoji rizik od opeketina.

⚠ Ne postavljajte uređaj iza dekorativnih vrata – postoji rizik od požara.

⚠ Ako uređaj ugrađujete ispod radne ploče, ne blokirajte minimalni razmak između radne

površine i gornje ivice rerne – postoji rizik od opekomotina.

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

⚠ Pločica se nalazi na prednjoj ivici pećnice (vidljiva je kada su vrata otvorena).

⚠ Mora biti omogućeno isključivanje uređaja sa napajanja izvlačenjem utikača iz utičnice, ukoliko joj se može pristupiti, ili putem dostupnog višepolnog prekidača postavljenog iznad utičnice u skladu sa pravilima ožičenja, a uređaj mora biti uzemljen u skladu sa nacionalnim standardima električne bezbednosti.

⚠ Ne koristite produžne kablove, višestruke utičnice i adapttere. Nakon ugradnje električni delovi ne smeju da budu dostupni korisniku. Ne koristite uređaj kada ste mokri ili bosi. Ne rukujte ovim uređajem ako mu je oštećen kabl za napajanje ili utikač, ako ne radi kako treba, ili ako je oštećen ili ste ga ispustili.

⚠ Ukoliko je kabl za napajanje oštećen, potrebno je da ga proizvođač, serviser ili druga kvalifikovana osoba zameni istim takvim kako bi se izbegla opasnost – postoji rizik od električnog udara.

⚠ Ako je potrebna zamena kabla za napajanje, obratite se ovlašćenom servisnom centru.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

⚠ UPOZORENJE: Pre obavljanja čišćenja ili održavanja, vodite računa da uređaj bude isključen i da ne bude priključen na strujno napajanje; nikada ne koristite opremu za čišćenje parom – postoji rizik od električnog udara.

⚠ Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštре metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne, jer mogu da ogrebu površinu, što može dovesti do pucanja stakla.

⚠ Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete čišćenje ili održavanje. - opasnost od opekomotina.

⚠ UPOZORENJE: Isključite uređaj pre zamene sijalice – postoji rizik od strujnog udara.

ODLAGANJE AMBALAŽE

Materijal za pakovanje je moguće 100% reciklirati i označen je reciklažnim simbolom . Razni delovi pakovanja se moraju odgovorno odlagati u skladu i potpuno sa lokalnim propisima o odlaganju otpada.

ODLAGANJE KUĆNIH UREĐAJA

Ovaj uređaj je proizveden od materijala koji se mogu reciklirati ili ponovo upotrebiti. Odložite ga u skladu s lokalnim propisima o odlaganju otpada. Za više informacija o tretmanu, ponovnom iskorišćavanju i reciklaži kućnih električnih uređaja obratite se nadležnom lokalnom organu vlasti, službi za sakupljanje komunalnog otpada ili prodavnici u kojoj ste kupili uređaj. Ovaj uređaj je označen prema Evropskoj Direktivi o odlaganju električne i elektronske opreme 2012/19/EZ (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE). Ako pravilno odložite proizvod na otpad, pomoći ćete u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi. Simbol na proizvodu ili na pratećoj dokumentaciji ukazuje na to da sa njim ne treba postupati kao sa komunalnim otpadom, već ga treba predati odgovarajućem centru za sakupljanje i reciklažu električne i elektronske opreme.



SAVETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

Samo u slučaju da je to navedeno u tabeli za pripremu hrane ili u vašem receptu, rernu možete unapred zagrejati. Koristite tamne lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje pošto oni bolje apsorbuju toplotu. Hrana koju treba duže peći nastaviće da se peče pošto se rerna isključi.

Standardni ciklus (PIROLIZA): pogodan za čišćenje jako zaprljane rerne. Ciklus sa uštedom energije (EKSPRES PIROLIZA/EKO) – dostupan je samo kod određenih modela: troši otprilike 25% manje energije nego standardni ciklus. Birajte ovu funkciju u redovnim intervalima (nakon spremanja mesa 2 ili 3 puta uzastopno).

IZJAVE O USAGLAŠENOSTI

Ovaj uređaj ispunjava zahteve ekološkog dizajna evropske odredbe 65/2014 u skladu sa evropskim standardom EN 60350-1.

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

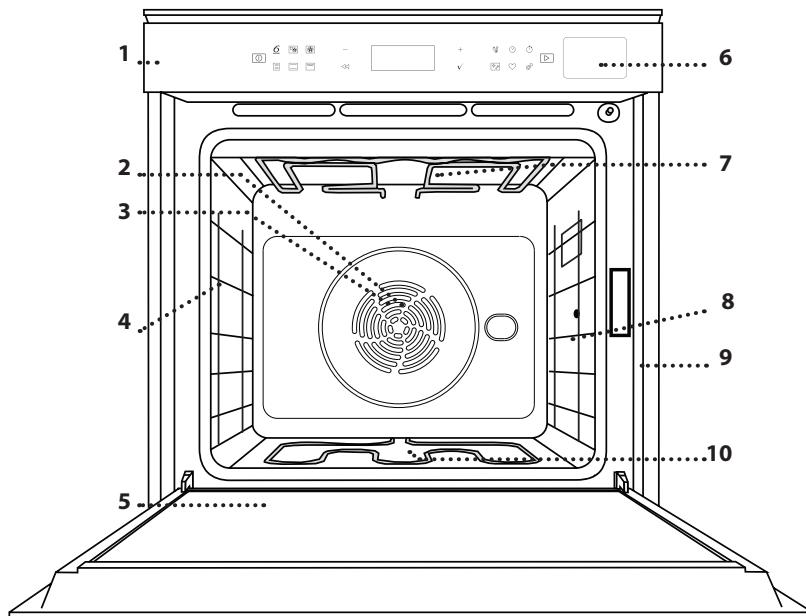


Bezbednosna uputstva, kao i uputstvo za upotrebu i održavanje možete preuzeti na našoj veb stranici docs.whirlpool.eu i prateći uputstva sa poleđine ove brošure.



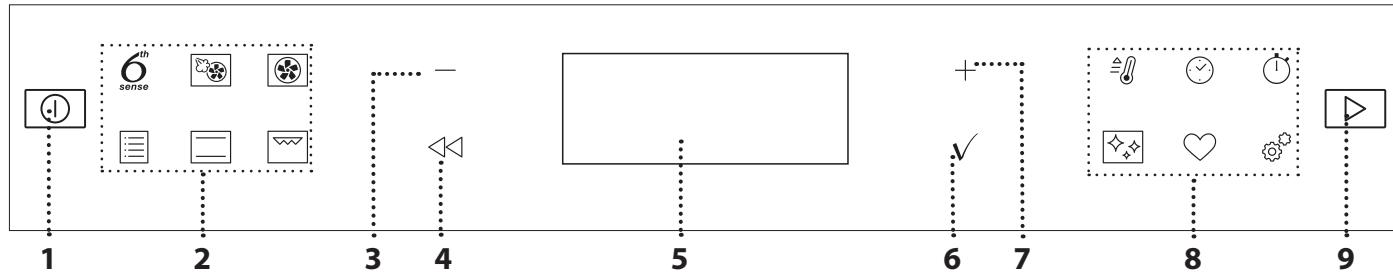
Pre upotrebe uređaja pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva.

OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator
3. Kružni grejač
(nije vidljiv)
4. Vodice
(nivo je naznačen sa prednje strane rerne)
5. Vrata
6. Fioka za vodu
7. Gornji grejač/roštilj
8. Lampica
9. Pločica za identifikaciju
(ne uklanjajte je)
10. Donji grejač
(nije vidljiv)

OPIS KONTROLNE TABLE



1. ON / OFF

Za uključivanje i isključivanje rerne ili za pauziranje ili prekid rada.

2. DIREKTAN PRISTUP FUNKCIJAMA

Za brz pristup funkcijama i meniju.

3. MINUS DUGME ZA KRETANJE

Za kretanje kroz meni i smanjivanje podešavanja ili vrednosti funkcije.

4. NAZAD

Za povratak na prethodni ekran. Omogućava promenu podešavanja tokom pečenja.

5. DISPLAY

Za potvrdu odabrane funkcije ili postavljene vrednosti.

7. PLUS DUGME ZA KRETANJE

Za kretanje kroz meni i povećavanje podešavanja ili vrednosti funkcije.

8. DIREKTAN PRISTUP OPCIJAMA/FUNKCIJAMA

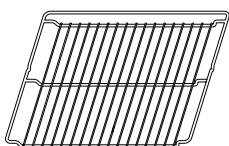
Za brz pristup funkcijama, trajanju, podešavanjima i omiljenim funkcijama.

9. POČETAK

Za pokretanje funkcije korišćenjem navedenih ili osnovnih podešavanja.

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



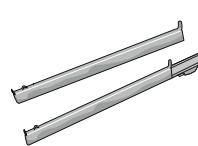
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE U RERNI



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 pribora može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.

Dodaci se mogu kupiti i odvojeno, preko postprodajnog servisa.

STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

Horizontalno ubacite žičanu rešetku tako što ćete je klizanjem pomeriti niz vođice, pritom vodeći računa da strana sa podignutom ivicom bude okrenuta nagore. Dodatni pribor, kao što je posuda za kapanje i pleh za pečenje, se postavlja horizontalno na isti način kao i žičana rešetka.

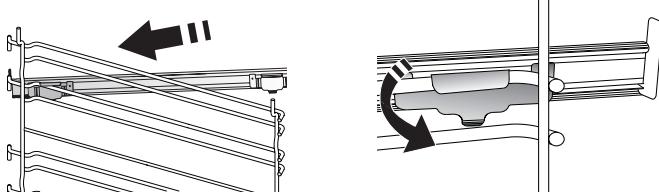
UKLANJANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VOĐICA

- Da biste uklonili vođice, podignite ih i nežno izvucite donji deo iz ležišta: Vođice se sada mogu izvaditi.
- Za njihovo ponovno postavljanje, potrebno je da ih prvo postavite u gornje ležište. Držeći ih, pustite ih da skliznu u unutrašnji deo rerne, a potom ih spustite u položaj u donjem ležištu.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA (AKO POSTOJE)

Uklonite vođice iz rerne i zaštitnu plastiku sa kliznih vođica.

Pričvrstite gornju žabici klizača za vođicu i pomerite klizanjem do kraja. Donju žabici spustite na željeni položaj. Da biste pričvrstili vođicu, donji deo žabice pričvrstite za nju. Vodite računa da se klizači slobodno kreću. Ponovite ove korake na drugoj vođici na istom nivou.



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

FUNKCIJE



6th SENSE

One omogućavaju potpuno automatsko kuvanje za sve vrste hrane (lazanje, meso, ribu, povrće, torte i kolače, slane pite, hleb, picu). Da biste dobili najbolje od ove funkcije, sledite uputstva na odgovarajućoj tabeli za kuvanje.



KRUŽ. VAZDUHA + PARA

Para u kombinaciji sa kruženjem vazduha, ova funkcija vam omogućava da pripremite jela koja će imati lepu hrskavu i zapečenu koricu spolja, ali istovremeno će biti mekana i sočna iznutra. Da biste postigli najbolje rezultate kuvanja, preporučujemo vam da izaberete VISOK nivo pare za spremanje ribe, SREDNJI za meso i NISKI za hleb i dezerte.



KRUŽ. VAZDUHA

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko rešetki (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različite hrane, a da mirisi ne pređu s jedne hrane na drugu.



TRADICIONALNE FUNKCIJE

KONVENC. PEĆ.

Za kuvanje mesa, pečenje kolača sa punjenjem samo na jednoj rešetki.

COOK 4 FUNKCIJE

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na četiri nivoa. Ova funkcija može da se koristi za pripremanje keksa, torti, okruglih pica (i zamrznutih), kao i za pripremu kompletног obroka. Da biste dobili najbolje rezultate, pratite tabele za pripremu hrane.

TURBO GRILL

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Predlažemo da koristite pleh za skupljivanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.

PEČENJE ZAMRZ.

Funkcija automatski bira idealnu temperaturu kuvanja i režim za 5 različitih tipova gotove smrznute hrane. Rerna ne mora da bude unapred zagrejana.

SPECIJALNE FUNKCIJE

» MAXI COOKING

Za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučujemo vam da meso tokom pečenja okrenete kako bi se ravnomerno ispekelo. Najbolje bi bilo da meso povremeno prelijete sokom sa dna posude kako se ne bi isušilo.

» NARAST. TESTA

Koristi se za optimalno dizanje slatkog ili pikantnog testa. Kako bi se očuvalo kvalitet nadolaženja testa, nemojte aktivirati ovu funkciju ukoliko je rerna još uvek topla nakon ciklusa pripremanja hrane.

» ODMRZAVANJE

Za ubrzavanje odmrzavanja hrane. Stavite hrani na srednju policu. Ostavite hrani u pakovanju da biste spričili da se isuši na spoljnoj strani.

» ODRŽ. TOPLOTE

Za održavanje tek pripremljene hrane toploim hrskavom.

» EKO KRUŽ. VAZ.

Za pripremu punjenog mesa i fileta na jednoj rešetki. Zahvaljujući blagom i naizmeničnom kruženju vazduha, hrana neće biti previše suva nakon pečenja. Kada se koristi funkcija ECO, svetlo je isključeno tokom pečenja. Da bi se koristio ciklus EKO i time smanjila potrošnja energije, vrata rerne ne bi trebalo otvarati dok se hrana ne skuva u potpunosti.



KONVENCIONALNO

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.



ROŠTILJ

Koristi se za pečenje odreska, ražnjića i kobasica, povrća au gratin ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada pečete meso, preporučujemo da koristite pleh za skupljivanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.



BRZO ZAGREVANJE

Za brzo predzagrevanje rerne.



TAJMERI

Za uređivanje vrednosti vremena funkcija.



MINUTE-MINDER

Za održavanje vremena bez aktiviranja funkcije.



ČIŠĆENJE

• AUTOMATSKO ČIŠĆENJE RERNE – PYRO

Za uklanjanje ostataka od kuvanja pomoću ciklusa na veoma visokoj temperaturi (preko 400 °C). Dostupna su dva ciklusa samočišćenja: Kompletni ciklus (Pyro) i kraći ciklus (Pyro Eco). Preporučujemo korišćenje bržeg ciklusa u redovnim intervalima, a korišćenje kompletnog ciklusa samo kada je rerna jako zaprljana.

• ODVOD VODE

Za automatsko odvođenje vode iz kotla kako bi se spričilo da preostala voda ostane unutra kada se uređaj ne koristi neko vreme.

• UKLANJANJE KAMENCA

Za uklanjanje ostataka kamenca iz kotla. Preporučujemo da ovu funkciju redovno koristite. Ukoliko je ne koristite, na ekranu će se pojaviti poruka da vas podseti da očistite rernu.



PODEŠAVANJA

Za prilagođavanje podešavanja rerne.

Kada je aktiviran režim „EKO“, osvetljenost displeja će se smanjiti radi uštete energije i lampica će se isključiti nakon 1 minuta. Automatski će se ponovo aktivirati čim se pritisne bilo koje dugme.

Kada je „DEMO“ podešeno na „On“ (isključeno), sve komande su aktivne i meniji dostupni, ali se rerna ne zagreva. Za deaktiviranje ovog režima pristupite postavci „DEMO“ iz menija „PODEŠAVANJA“ i izaberite „Off“ (isključeno).

Izborom opcije „FAB. PODEŠAVANJA“ proizvod se isključuje i zatim vraća na prvo uključivanje. Izbrisće se sva podešavanja.

PRVA UPOTREBA

1. ODABIR JEZIKA

Treba da podesite jezik i vreme prilikom prvog uključivanja uređaja: Na ekranu će se prikazati „English“.

1. English

Pritisnite + ili — kako biste se kretali kroz listu raspoloživih jezika i odaberite odgovarajući.

Pritisnite ✓ da potverdite izbor.

Obratite pažnju na sledeće: Jezik je moguće kasnije promeniti izborom stavke „JEZIK“ u meniju „PODEŠAVANJA“, koji je dostupan pritiskom na ☰.

2. PODEŠAVANJE POTROŠNJE ENERGIJE

Rerna je programirana tako da koristi nivo električnog napajanja koji je kompatibilan sa napajanjem domaćinstva koje ima tarifu više od 3 kW (16): Ako se u vašem domaćinstvu koristi manje napajanje, potrebno je da smanjite ovu vrednost (13).

16

JAČINA

Pritisnite + ili — da biste izabrali 16 „Visoka“ ili 13 „Niska“ i pritisnite ✓ da biste potvrdili.



OMILJENO

Za pozivanje liste 10 omiljenih funkcija.

12:00
SAT

3. PODESITE VРЕME

Nakon biranja jačine, potrebno je da podesite trenutno vreme: Na displeju će početi da treperi dve brojke koje označavaju časove.

Pritisnite + ili — da podesite trenutni sat i pritisnite ✓ : Na displeju će početi da treperi dve brojke koje označavaju minute.

Pritisnite + ili — da podesite minute i pritisnite ✓ da potverdite.

Obratite pažnju na sledeće: Možda ćete morati ponovo da podesite vreme nakon dužih nestanaka struje. Izaberite „SAT“ u meniju „PODEŠAVANJA“, koji je dostupan pritiskom na ☰.

4. ZAGREVANJE RERNE

Nova rerna može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno.

Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrevate praznu rernu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise. Uklonite zaštitne kartone i folije iz rerne i uklonite sav dodatan pribor iz unutrašnjosti rerne. Zagrevajte rernu na 200 °C oko jedan sat, idealno uz funkciju sa cirkulacijom vazduha (npr. „Kruž. vazduha“ ili „Konvekciono pečenje“).

Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se provetranje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

Pritisnite ☰ da uključite rernu: na displeju će se prikazati poslednje pokrenuta glavna funkcija ili glavni meni.

Funkcije je moguće izabrati pritiskom na ikonu za neku od glavnih funkcija ili kretanjem kroz meni: Da biste izabrali stavku sa menija (na displeju se prikazuje prva dostupna stavka), pritisnite + ili — da izaberete onu koju želite, a zatim pritisnite ✓ da biste potvrdili.

2. PODEŠAVANJE FUNKCIJE

Nakon što ste odabrali željenu funkciju, možete izmeniti njena podešavanja. Na displeju će se pojaviti podešavanja koja se mogu pojedinačno menjati. Pritiskanje ☰ omogućava vam da promenite prethodna podešavanja.

TEMPERATURA / GRILL NIVO / NIVO PARE

200 °C
TEMPERATURA

Kada na displeju treperi vrednost, pritisnite + ili — da

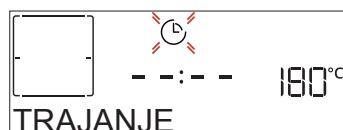
biste je promenili, zatim pritisnite ✓ da nastavite sa sledećim podešavanjima (ako je moguće).

Na isti način, moguće je podesiti grill nivo: Postoje tri definisana nivoa snage za grilovanje: 3 (visok), 2 (srednji), 1 (nizak).

Kada koristite funkciju „Kruž. vazduha + para“, možete odabrati količinu pare izborom jedne od sledećih vrednosti: 1 (Nisko), 2 (Srednje), 3 (Visoko).

Obratite pažnju na sledeće: Kada funkcija bude aktivirana, temperatura/grill nivo se može promeniti pomoću + ili -.

TRAJANJE



TRAJANJE

Kada na displeju treperi ☰ ikona, pritisnite + ili - da biste podesili željeno vreme kuvanja i zatim pritisnite ✓ da potvrdite. Ne morate da podesite vreme kuvanja ukoliko želite da ručno upravljate kuvanjem (bez vremenskog ograničenja): Pritisnite ✓ ili □ za potvrdu i pokretanje funkcije. Biranjem ovog režima ne možete da programirate odloženo pokretanje.

Obratite pažnju na sledeće: Vreme kuvanja koje je postavljeno tokom kuvanja možete da podesite pritiskom na ☰: pritisnite + ili - da biste ga izmenili i zatim pritisnite ✓ da potvrdite.

VREME ZAVRŠETKA (ODLAGANJE POKRETANJA)

Kod mnogih funkcija, kada podesite vreme kuvanja možete da odložite početak tako što ćete podesiti vreme završetka pripreme hrane. Displej prikazuje vreme završetka dok ikona ☰ treperi.



VREME ZAVRŠETKA

Pritisnite + ili - da podesite željeno vreme završetka kuvanja, zatim pritisnite ✓ za potvrdu i aktiviranje funkcije. Stavite hrancu u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija se pokreće automatski nakon vremenskog perioda koji je izračunat kako bi se kuvanje završilo u vreme koje ste vi podesili.

Obratite pažnju na sledeće: Programiranje odloženog početka kuvanja onemogućava fazu predzagrevanja rerne: Rerna postepeno dostiže željenu temperaturu, što znači da je vreme pečenja nešto duže od onog koje je navedeno na tabeli kuvanja. Za vreme čekanja, možete da pritisnete + ili - da izmenite programirano vreme završetka ili da pritisnete ☲ da promenite druga podešavanja. Pritiskom na ☰, radi vizualizovanja informacija, moguće je prebacivati se sa vremena završetka na trajanje.

. 6th SENSE

Ove funkcije automatski biraju najbolji režim kuvanja, temperaturu i trajanje za kuvanje, prženje ili pečenje svih raspoloživih jela.

Kada je to potrebno, jednostavno naznačite karakteristike hrane kako biste postigli optimalni rezultat.

TEŽINA / VISINA / PIZZA (SLOJEVI OKRUGLOG PLEHA)



KILOGRAMI

Da biste pravilno podesili funkciju, sledite indikacije na displeju, kada je potrebno, i pritisnite + ili - da biste podesili željenu vrednost, a zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

STEPEN KUVANJA / ZAPEČENA KORICA

Kod neki 6th Sense funkcija moguće je podesiti stepen kuvanja.



STEPEN KUVANJA

Kada izade obaveštenje, pritisnite + ili - da biste izabrali željeni nivo između slabo pečenog (-1) i dobro pečenog (+1). Pritisnite ✓ ili □ za potvrdu i pokretanje funkcije.

Na isti način, gde je to dozvoljeno, kod nekih 6th Sense funkcija, moguće je podesiti nivo zapečene korice između niskog (-1) i visokog (1).

. KUVANJE PAROM

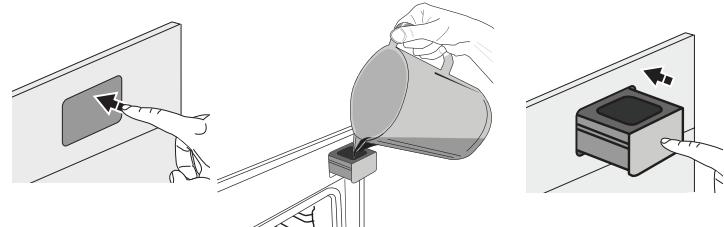
Izborom opcije „Kruženje vazduha + para“ ili jednog od nekoliko recepata namenjenih za 6th Sense, moguće je pripremati bilo koju hranu zahvaljujući upotrebi pare. Para se kroz hranu širi brže i ravnomernije u poređenju sa samo vrelim vazduhom tipičnim konvencionalnih funkcija: to smanjuje vreme pripreme hrane, zadržavajući dragocene hranljive materije u hrani i osiguravajući vam da postignete izvrsne, zaista ukusne rezultate sa svim vašim receptima.

Tokom celokupnog trajanja pripremanja na pari, vrata moraju ostati zatvorena.

Za nastavak pripremanja na pari, biće neophodno napuniti rezervoar koji se nalazi unutar rerne korišćenjem fioke na kontrolnoj tabli.

Kada na displeju bude navedeno „SIPAJTE VODU“ ili „NAPUNITE FIOKU“, otvorite fioku blagim pritiskom. Polagano sipajte malo vode za piće sve dok se na displeju ne prikaže „ZAVRŠENO PUNJENJE“.

Maksimalni kapacitet rezervoara je otprilike 1,5 litara. Zatvorite fioku tako što ćete je polako gurnuti ka tabli sve dok se potpuno ne zatvori. Fioka mora uvek ostati zatvorena, osim prilikom punjenja vodom.



Biće potrebno dodati vodu samo kada rezervoar nije dovoljno napunjen za dovršetak kuvanja. Izbegavajte da punite rezervoar kada je rerna isključena ili dok to ne bude zatraženo na displeju.

3. POKRETANJE FUNKCIJE

Ako u bilo kom trenutku podrazumevane vrednosti odgovaraju željenim ili kada primenite željena podešavanja, pritisnite za aktiviranje funkcije. Tokom faze odlaganja, pritiskom na rerna će preskočiti ovu fazu i odmah pokrenuti funkciju.

Obratite pažnju na sledeće: Kada je funkcija izabrana, displej će preporučiti najpogodniji nivo za svaku funkciju. Aktiviranu funkciju možete zaustaviti u bilo kom trenutku pritiskom na .

Ako je rerna vrela, a funkcija zahteva određenu maksimalnu temperaturu, na displeju će se prikazati poruka. Pritisnite da se vratite na prethodni ekran i izaberete drugu funkciju ili sačekajte da se potpuno ohladi.

4. PREDZAGREVANJE

Neke funkcije imaju fazu predzagrevanja rerne: Kada se funkcija pokrene, na displeju se prikazuje da je aktivirana faza predzagrevanja.



Kada se ova faza završi, oglasiće se zvučni signal i na displeju se prikazuje da je rerna dospila podešenu temperaturu, tražeći „DODAJTE HRANU“.

Tada otvorite vrata, stavite hrani u rernu, zatvorite vrata i priprema hrane može da počne.

Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa prethodnog zagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja. Otvaranje vrata tokom faze predzagrevanja je zaustavlja i pauzira.

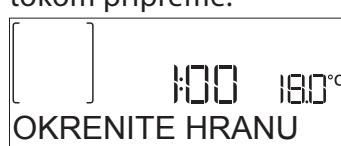
Vreme kuvanja ne uključuje fazu predzagrevanja. Pomoću ili uvek možete da promenite temperaturu koju želite da dostignete.

5. PAUZIRAJTE KUVANJE/OKRENITE ILI PROVERITE HRANU

Otvaramanjem vrata će se privremeno pauzirati kuvanje deaktiviranjem grejača.

Za nastavak kuvanja, zatvorite vrata.

Neke 6th Sense funkcije zahtevaju da se hrana okreće tokom pripreme.



Oglasiće se zvučni signal i na displeju se prikazuje šta je potrebno uraditi. Otvorite vrata, izvršite zahtevanu radnju koja je prikazana na displeju i zatvorite vrata, a zatim nastavite sa pripremom hrane.

Na isti način, na 10% vremena pre kraja kuvanja, pojaviće se zahtev da proverite hrani.



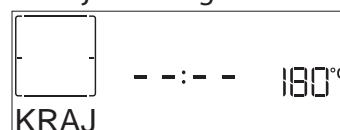
Oglasiće se zvučni signal i na displeju se prikazuje šta

je potrebno uraditi. Proverite hrani, zatvorite vrata i nastavite sa kuvanjem.

Obratite pažnju na sledeće: Pritisnite da preskočite ove radnje. U suprotnom, ako se ne izvrši nikakva radnja, nakon određenog vremena rerna će nastaviti kuvanje.

6. ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.



Pritisnite da nastavite sa pripremom hrane u ručnom režimu (bez merenja vremena) ili pritisnite da produžite vreme pripreme hrane podešavanjem novog trajanja. U oba slučaja će se zadržati parametri kuvanja.

ZAPEČENA KORICA

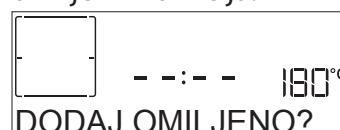
Neke funkcije rerne vam omogućavaju da površina hrane bude hrskava aktiviranjem roštilja nakon dovršetka kuvanja.



Kada displej prikazuje relevantnu poruku, po potrebi pritisnite za početak petominutnog ciklusa da biste zapekli hrani. Tajmer možete zaustaviti u bilo kom trenutku pritiskom na za isključivanje rerne.

. OMILJENO

Po završetku kuvanja, displej će vam ponuditi da sačuvate funkciju pod brojem od 1 do 10 na listi vaših omiljenih funkcija.



Ako želite da sačuvate funkciju kao omiljenu i sačuvate aktuelna podešavanja za dalje korišćenje, pritisnite , a u suprotnom pritisnite da ignorirate zahtev.

Kada pritisnete , pritisnite ili da biste izabrali položaj broja, a zatim pritisnite da potvrdite.

Obratite pažnju na sledeće: Ako je memorija popunjena ili je izabrani broj već iskorišćen, rerna će vas upitati da potvrdite zamenu prethodne funkcije.

Da biste kasnije pozvali funkcije koje ste sačuvali, pritisnite : Displej će prikazati listu vaših omiljenih funkcija.



Pritisnite ili da izaberete funkciju, potvrdite pritiskom na , a zatim pritisnite da aktivirate.

. ČIŠĆENJE

• AUTOMATSKO ČIŠĆENJE - PYRO

Ne dodirujte rernu tokom ciklusa Pyro.

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

Uklonite sav dodatni pribor - uključujući vodice - iz rerne pre aktiviranja funkcije. Ako je rerna postavljena ispod aspiratora, vodite računa da svi gorionici ili električne ringle budu isključene tokom obavljanja ciklusa samočišćenja. Za optimalne rezultate čišćenja, uklonite najtvrdje naslage vlažnim sunđerom pre korišćenja funkcije Pyro (piroliza). Preporučujemo pokretanje funkcije Pyro samo ako uređaj sadrži tvrde naslage ili ukoliko se tokom pečenja stvaraju neprijatni mirisi. Pritisnite  da pokažete „ČIŠĆENJE“ na displeju.

ČIŠĆENJE

Pritisnite + ili — da izaberete željeni ciklus, a zatim pritisnite ✓ za potvrdu. Očistite vrata i uklonite sav dodatni pribor kako je zatraženo, zatim zatvorite vrata i pritisnite  kada završite: rerna će započeti ciklus samočišćenja, dok se vrata automatski zaključavaju: poruka upozorenja se pojavljuje na displeju, zajedno sa odbrojavanjem koje pokazuje status ciklusa koji je u toku.

Nakon izbora ciklusa, po želji, pritisnite + ili — za podešavanje vremena završetka (odlaganje pokretanja), a zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

Kada se ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u rerni ne spusti na bezbedan nivo.

• ODVOD VODE

Ova funkcija omogućava odvod vode da bi se sprečilo njeno zadržavanje u rezervoaru. Preporučljivo je uvek nakon korišćenja rerni izvršiti odvod vode.

U svakom slučaju, nakon određenog broja kuvanja, ova radnja će biti obavezna i neće biti moguće pokrenuti funkciju pripreme hrane parom dok se ova funkcija ne obavi.



Po izboru funkcije „Odvod vode“ ili kada je to prikazano na displeju, pritisnite  i pratite naznačene radnje: Otvorite vrata i postavite veliki bokal ispod mlaznice za odvod vode koja se nalazi na dnu desno od table. Po započinjanju odvoda vode, držite bokal u položaju sve do završetka radnje.

Na displeju će biti prikazano kada rezervoar treba da se potpuno isprazni. Obratite pažnju na sledeće: Odvod vode može da se izabere samo kada je rerna hladna. Bokal treba da ima zapreminu od najmanje 2 litre.

• UKLANJANJE KAMENCA

Ova specijalna funkcija, koja se aktivira u redovnim intervalima, omogućava vam da kotao i celokupno kolo za kruženje pare održavate u najboljem stanju. Funkcija je podeljena u nekoliko faza: odvod vode, uklanjanje kamenca, ispiranje. Kada pokrenete funkciju, pratite sve korake prikazane na displeju i pritisnite  kada se završi da biste započeli svaku fazu.

» ODVOD VODE

Prosečno trajanje kompletne funkcije je oko 180 minuta. Ako funkciju zaustavite u bilo kom trenutku, potrebno je ponoviti celokupan ciklus uklanjanja kamenca.

Pre uklanjanja kamenca, biće neophodno isprazniti rezervoar: da biste obavili radnju na najbolji mogući način, postupite kao što je opisano u odgovarajućem pasusu. Bokal treba da ima zapreminu od najmanje 2 litre.

» UKLANJANJE KAMENCA

Za najbolje rezultate uklanjanja kamenca, preporučujemo vam da rezervoar napunite rastvorom koji se sastoji od 75 g namenskog WPRO proizvoda i 1,7 litara vode za piće. WPRO proizvod za uklanjanje kamenca je predloženi profesionalni proizvod za održavanje za najbolji učinak funkcije kuvanja na pari u rerni. Sledite uputstva za upotrebu na pakovanju. Za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu ili na adresu www.whirlpool.eu

Kompanija Whirlpool neće biti odgovorna u slučaju oštećenja nastalog upotrebom drugih sredstava za čišćenje koja su dostupna na tržištu.

Po dovršetku faze uklanjanja kamenca, potrebno je isprazniti vodu iz rezervoara

» ISPIRANJE

Da biste očistili rezervoar i kolo za kruženje pare, potrebno je obaviti ciklus ispiranja. Napunite rezervoar vodom za piće dok se na displeju ne prikaže „PUN TANK“, a zatim pritisnite  za početak ispiranja. Na kraju, na displeju će se prikazati poruka za ponavljanje ove faze ponovnim odvođenjem vode i ispiranjem. Nemojte isključiti rernu sve dok svi potrebni koraci obavezni funkcijom ne budu dovršeni.

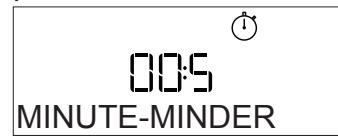
Funkcije za pečenje se ne mogu aktivirati tokom procesa čišćenja.

Obratite pažnju na sledeće: Na displeju će biti prikazana poruka da vas podseti da redovno obavljate ovaj postupak.

. MINUTE-MINDER

Kada je pećnica isključena, displej se može koristiti kao tajmer. Da biste aktivirali ovu funkciju, uverite se da je rerna isključena i zatim pritisnite + ili — : Ikona  će treperiti na ekranu.

Pritisnite + ili — da podesite željeno trajanje, a zatim pritisnite ✓ da aktivirate tajmer.



Zvučni signal će se oglasiti, a na ekranu će se

prikazati kada minute-minder (tajmer za minute)

završi odbrojavanje izabranog vremena.

Obratite pažnju na sledeće: Tajmer za minute ne aktivira nijedan od ciklusa kuvanja. Pritisnite + ili – da biste promenili podešeno vreme na tajmeru.

Kada se aktivira minute-minder, takođe možete da izaberete i aktivirate funkciju.

Pritisnite ① da uključite rernu i zatim izaberite željenu funkciju.

Kada se funkcija pokrene, tajmer će nastaviti automatski da odbrojava izabrano vreme nezavisno, bez ikakvog uticaja na funkciju.

Obratite pažnju na sledeće: Tokom ove faze, nije moguće videti minute-minder (biće prikazana samo ikona ①), koji će nastaviti da odbrojava u pozadini. Da povratite ekran za minuteminder pritisnite ① da zaustavite trenutno aktivnu funkciju.

. BLOKADA TASTERA

Da biste zaključali tastaturu, pritisnite i zadržite ≪ najmanje pet sekundi. Ovo ponovite da otključate tastaturu.



Obratite pažnju na sledeće: Ova funkcija može da se uključi i tokom pečenja. Iz bezbednosnih razloga, pećnica se može isključiti u bilo kom trenutku pritiskom na ①.



TABELA PRIPREME HRANE

KATEGORIJE HRANE		PREDLOŽENA KOLIČINA	OKRENITE (od vremena pripremanja hrane)	NIVO I PRIBOR
LAZANJA	-	0,5-3 kg	-	2
MESO	Govedina-pečena	Pečenje	0,6-2 kg	3
		Hamburgeri	1,5 - 3 cm	3/5
	Svinjetina-peč.	Pečenje	0,6-2,5 kg	3
		Kobasice i nemačke kotasice	1,5 - 4 cm	2/3
RIBA	Piletina-pečena	Celo	0,6-3 kg	2
		File i prsa	1 - 5	2/3
Ražnjići		jedna rešetka	1/2	5
POVRĆE	Fileti	0,5 - 3 (cm)	-	3
	Fileti-zamrznuti	0,5 - 3 (cm)	-	3
TORTE I KOLAČI	Povrće-pečeno	Krompir	0,5-1,5 kg	3
		Povrće-punjeno	0,1 - 0,5 kg kad	3
		Povrće-pečeno	0,5-1,5 kg	3
	Povrće-gratin	Krompir	jedan pleh	3
		Paradajz	jedan pleh	3
		Paprike	jedan pleh	3
		Brokoli	jedan pleh	3
		Karfiol	jedan pleh	3
		Drugo	jedan pleh	3
		Patišpanj	0,5-1,2 kg	2
SLANE PITE	Peciva i punjene pite	Keks	0,2-0,6 kg	3
		Princes krofne	jedan pleh	3
		Pita	0,4 - 1,6 kg	3
		Štrudla	0,4 - 1,6 kg	3
		Punj. voćna pita	0,5-2 kg	2
HLEB		-	0,8-1,2 kg	2
PIZZA	Zemičke	-	60-150 g svaki	3
	Sendvič vekna u kalupu	-	400-600 g svaki	2
	Velike	-	0,7-2,0 kg	2
	Baget	-	200-300 g svaki	3
DODATNI PRIBOR	Tanka	-	okruglo - pleh	2
	Debela	-	okruglo - pleh	2
	Zamrznuto	-	1 - 4 sloja	2

DODATNI
PRIBOR

.....
Žičana rešetka

.....
Pleh za rernu ili kalup za
kolače na žičanoj rešetki

.....
Sakupljač masnoće /
pleh za pečenje ili pleh za
rernu na rešetki

.....
Pleh za sakupljanje
masnoće/pleh za pečenje

.....
Pleh za sakupljanje
masnoće sa
500 ml vode



TABELA ZA PRIPREMU HRANE POMOĆU FUNKCIJE KRUŽ. VAZDUHA + PARA

RECEPT	NIVO PARE	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Keks sa maslacem / keks	NISKO	Da	140 - 150	35 - 55	
Sitni kolač / mafin	NISKO	Da	160 - 170	30 - 40	
Kolači sa kvascem	NISKO	Da	170 - 180	40 - 60	
Patišpanj	NISKO	Da	160 - 170	30 - 40	
Fokača	NISKO	Da	200 - 220	20 - 40	
Vekna hleba	NISKO	Da	170 - 180	70 - 100	
Manji hleb	NISKO	Da	200 - 220	30 - 50	
Baget	NISKO	Da	200 - 220	30 - 50	
Pečeni krompir	MID	Da	200 - 220	50 - 70	
Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg	MID	Da	180 - 200	60 - 100	
Teletina / Govedina / Svinjetina (komadi)	MID	Da	160 - 180	60-80	
Krvavi biftek 1 kg	MID	Da	200 - 220	40 - 50	
Krvavi biftek 2 kg	MID	Da	200	55 - 65	
Jagnjeći but	MID	Da	180 - 200	65 - 75	
Kuvane svinjske kolenice	MID	Da	160 - 180	85 - 100	
Piletina / biserka / pačetina 1 - 1,5 kg	MID	Da	200 - 220	50 - 70	
Piletina / biserka / pačetina (komadi)	MID	Da	200 - 220	55 - 65	
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)	MID	Da	180 - 200	25 - 40	
Riblji filet	VISOKO	Da	180 - 200	15 - 30	

DODATNI
PRIBOR

Žičana rešetka

Pleh za rernu ili kalup za kolače na ţičanoj rešetki

Sakupljač masnoće / pleh za pečenje ili pleh za rernu na rešetki

Pleh za sakupljanje masnoće/pleh za pečenje

Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode

TABELA PRIPREME HRANE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Kolači sa kvascem/patišpanji		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
Kolači sa nadnevom (čizkejk, štrudla, pita sa jabukama)		Da	160 - 200	30 - 85	
		Da	160 - 200	35 - 90	
Keks / Keks sa maslacem		Da	150	20 - 40	
		Da	140	30 - 50	
		Da	140	30 - 50	
		Da	135	40 - 60	
Sitni kolači / mafin		Da	170	20 - 40	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	40 - 60	
Princes krofne		Da	180 - 200	30 - 40	
		Da	180 - 190	35 - 45	
		Da	180 - 190	35 - 45 *	
Puslice		Da	90	110 - 150	
		Da	90	130 - 150	
		Da	90	140 - 160 *	
		Da	190 - 250	15 - 50	
Pizza / hleb / fokača		Da	190 - 230	20 - 50	
		Da	220 - 240	25 - 50 *	
Zamrznuta pizza		Da	250	10 - 15	
		Da	250	10 - 20	
		Da	220 - 240	15 - 30	
		Da	180 - 190	45 - 55	
Pikantne pite (pita od povrća, kiš)		Da	180 - 190	45 - 60	
		Da	180 - 190	45 - 70 *	
		Da	190 - 200	20 - 30	
Volovani / lisnato testo / krekeri		Da	180 - 190	20 - 40	
		Da	180 - 190	20 - 40 *	

FUNKCIJE



Konvencionalno



Kruž. vazduha



Konvekciono pečenje



Roštilj



Turbo grill



Intenzivno spremanje hrane



Cook 4



Eko kruž. vaz.

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Lazanja / flan / zapečena testenina / kaneloni		Da	190 - 200	45 - 65	
Jagnjetina / Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	
Pečena svinjetina sa hrskavom koricom 2 kg		—	170	110 - 150	
Pile/zec/patka od 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Ćurka/guska od 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	
Pečena riba/u sopstvenom soku (fileti, cela)		Da	180 - 200	40 - 60	
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180 - 200	50 - 60	
Tost		—	3 (visoka)	3 - 6	
Filei/odresci ribe		—	2 (Srednji)	20 - 30 **	
Kobasice / ražnjići / svinjska rebra / pljeskavice		—	2 - 3 (Srednji – Visoki)	15 - 30 **	
Pečeno pile 1-1,3 kg		—	2 (Srednji)	55 - 70 ***	
Jagnjeći but / Potkolenic		—	2 (Srednji)	60 - 90 ***	
Pečeni krompir		—	2 (Srednji)	35 - 55 ***	
Gratinirano povrće		—	3 (visoka)	10 - 25	
Keks	Keks	Da	135	50 - 70	
Pite	Pite	Da	170	50 - 70	
Okrugla pizza	Pizza	Da	210	40 - 60	
Kompletan obrok: Voćni kolač (nivo 5) / lazanje (nivo 3) / meso(nivo 1)		Da	190	40 - 120 *	
Kompletan obrok: Voćni kolač (nivo 5) / pečeno povrće (nivo 4) / lazanje (nivo 2) / isećeni komadi mesa (nivo 1)	Meni	Da	190	40 - 120 *	
Lazanja i meso		Da	200	50 - 100 *	
Meso i krompir		Da	200	45 - 100 *	
Riba i povrće		Da	180	30 - 50 *	
Punjeno meso		—	200	80 - 120 *	
Komadi mesa (zečetina, piletina, jagnjetina)		—	200	50 - 100 *	

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

** Okrenite hranu na polovini procesa pripreme.

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

KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodaci i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela.

Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u rernu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno).

Temperature i vreme trajanja pripreme hrane su dati okvirno i zavise od količine hrane i vrste pribora koji se koristi.

Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja.

Koristite dostavljen dodatni pribor i po mogućству metalne plehove za kolače i plehove za pečenje tamne boje. Možete koristiti i posuđe i dodatke i pribor od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

DODATNI
PRIBOR

Žičana rešetka

Pleh za rernu ili kalup za kolače na žičanoj rešetki

Sakupljač masnoće / pleh za pečenje ili pleh za rernu na rešetki

Pleh za sakupljanje masnoće/pleh za pečenje

Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 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 je očistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe, ostavite rernu da se ohladi, a zatim je očistite, poželjno dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili rernu od isparjenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom je obrišite krpom ili sunđerom.
- Ako na unutrašnjim površinama ima uporne prljavštine, preporučujemo korišćenje funkcije automatskog čišćenja radi dobijanja optimalnih rezultata čišćenja.

- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.
- Vrata rerne mogu da se skinu da bi se olakšalo čišćenje.

DODATNI PRIBOR

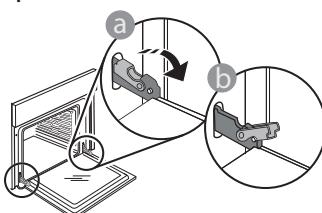
Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za rernu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

KOTAO

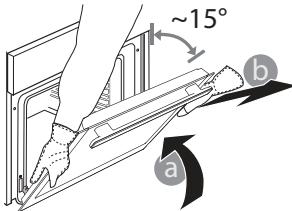
Kako biste obezbedili konstantni optimalni učinak rerne i da biste sprečili nagomilavanje naslaga kamena tokom vremena, preporučujemo redovno korišćenje funkcija „Odvod vode“ i „Ukl. kamenca“. Nakon dužeg perioda nekorišćenja funkcije „Kruž. vazduha + para“, savetujemo vam da aktivirate ciklus kuvanja sa praznom rernom i sa potpuno napunjениm rezervoarom.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

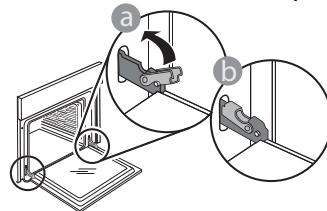
- Da biste skinuli vrata,** otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



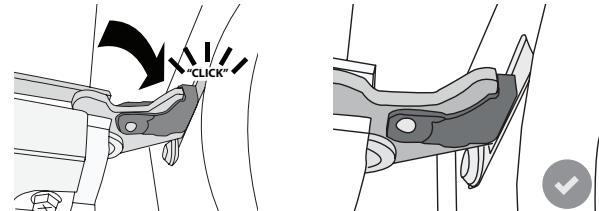
- Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke - ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.



- Ponovo postavite vrata** tako što ćete ih podići ka rerni, 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.



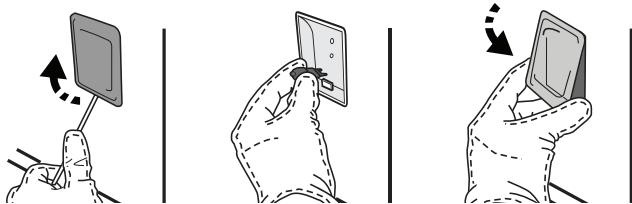
Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice u dobrom položaju.



- 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. Isključite rernu iz struje.
2. Uklonite vođice.
3. Pomoću šrafcigera odvojite poklopac lampice.
4. Zamenite lampicu.
5. Ponovo postavite poklopac lampice, čvrsto ga gurnuvši napred dok ne klikne žabica koja označava da je postavljen na odgovarajuće mesto.
6. Ponovo postavite vođice.
7. Ponovo priključite rernu na električnu mrežu.



OTKLANJANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆ 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 da biste proverili da li je nedostatak otklonjen.
Na displeju se prikazuje slovo „F“ uz slovo ili broj.	Kvar rerne.	Kontaktirajte najbliži Postprodajni servis za klijente i recite im broj koji se pojavljuje uz slovo „F“.
Rerna se ne zagreva. Funkcija se ne pokreće.	„DEMO“ režim je pokrenut.	Pristupite opciji „DEMO“ preko „PODEŠAVANJA“ i izaberite „Off“ (isključeno).
Svetlo se isključuje.	„EKO“ režim je „uključen“.	Pristupite opciji „EKO“ preko „PODEŠAVANJA“ i izaberite „Off“ (isključeno).
Vrata se ne otvaraju.	Ciklus čišćenja u toku.	Sačekajte da se funkcija završi i da se rerne ohladi.
Para napušta nivo tokom pripreme hrane.	Nizak nivo vode u rezervoaru.	Dodajte čašu vode za piće.

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.

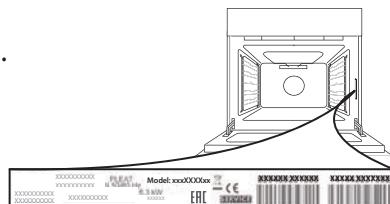
> Takođe, možete kontaktirati naš Postprodajni servis za klijente.

Obratite pažnju na sledeće: Koristite samo halogene sijalice 20-40 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.

- Ako koristite halogene sijalice, ne držite ih golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu ošteti. Ne koristite rernu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

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.



400011262007

Štampano u Italiji

