



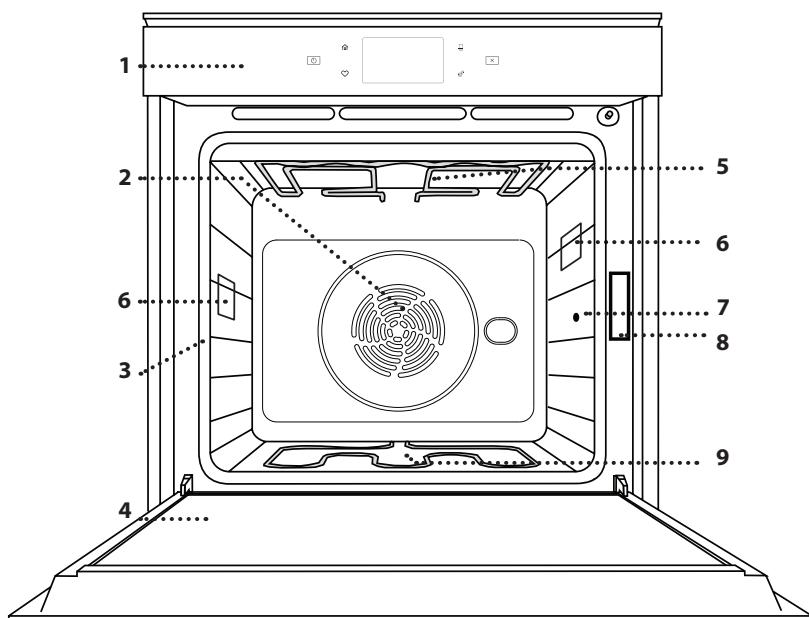
HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE

WHIRLPOOL

Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na www.whirlpool.eu/register

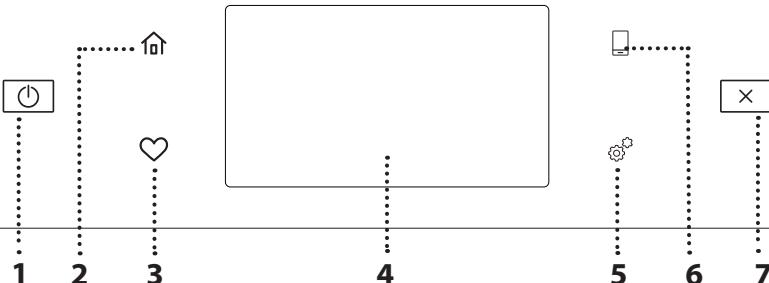
Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator i kružni grejač (nije vidljiv)
3. Vođice (nivoi su prikazani na prednjem delu pećnice)
4. Vrata
5. Gornji grejač/grill (roštilj)
6. Lampica
7. Tačka umetanja sonde za hranu
8. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
9. Donji grejač (nije vidljiv)

OPIS KONTROLNE TABLE



1. UKLJUČIVANJE I ISKLJUČIVANJE

Za isključivanje i uključivanje pećnice.

2. POČETNO

Za brz pristup glavnom meniju.

3. OMILJENO

Za pozivanje liste omiljenih funkcija.

4. DISPLAY

5. ALATKE

Za biranje između nekoliko opcija i takođe za promenu podešavanja i željenih postavki pećnice.

6. REMOTE CONTROL (DALJINSKO UPRAVLJANJE)

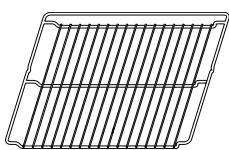
Za omogućavanje korišćenja Whirlpool aplikacije 6th Sense Live.

7. CANCEL (OTKAŽI)

Za zaustavljanje svih funkcija pećnice osim sata, kuhinjskog tajmera i zaključavanja kontrola.

DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



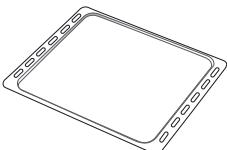
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



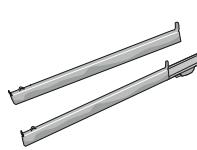
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE U PEĆNICI



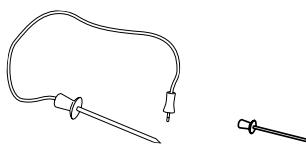
Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

KLIZNE VOĐICE*



Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodatnog pribora.

SONDA ZA HRANU



Za precizno merenje temperature u unutrašnjosti namirnica tokom pečenja. Zahvaljujući četiri tačke procene i čvrstom držaču, može da se koristi za meso i ribu, kao i za hleb, kolače i peciva.

* Dostupno samo na određenim modelima

Količina i vrsta pribora može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.

Drugi dodatni pribor se može kupiti odvojeno iz 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.

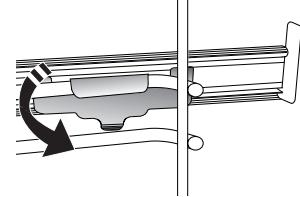
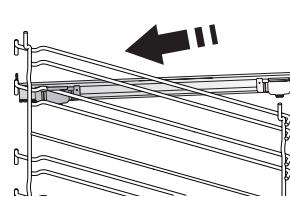
UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VOĐICA

- 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 pećnice, a potom ih spustite u položaj u donjem ležištu.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA (AKO POSTOJE)

Uklonite vođice iz pećnice i zaštitnu plastiku sa kliznih vođica.

Pričvrstite gornju žabici klizača za vođicu i pomerite klizanjem do kraja. Donju žabici spusnite 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 ZA PEČENJE



RUČNE FUNKCIJE

- **FAST PREHEAT (BRZO ZAGREVANJE)**

Za brzo predzagrevanje pećnice.

- **CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)**

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.

- **GRILL**

Koristi se za grilovanje kotleta, ražnjića i kobasica, povrća au gratin ili za tostiranje hleba na roštiju. Kada grilujete meso, preporučujemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.

- **TURBO GRILL**

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

- **FORCED AIR (KRUŽENJE 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.

- **COOK 4 FUNCTIONS (FUNKCIJE „COOK 4“)**

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

- **KONVEKCIJONO PEČENJE**

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

- **SPECIAL FUNCTIONS (POSEBNE FUNKCIJE)**

- » **DEFROST (ODMRZAVANJE)**

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

- » **KEEP WARM (ODRŽAVANJE TOPLOTE)**

Za održavanje tek pripremljene hrane topлом i hrskavom.

- » **RISING (NARASTANJE 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.

- » **CONVENIENCE (PRAKTIČNO)**

Za pripremu gotove hrane, čuvane na sobnoj temperaturi ili u frižideru (biskviti, smese za kolače, mafini, jela od testenine ili proizvodi od testa). Funkcija sva jela priprema brzo i lagano, a takođe se može koristiti za podgrevanje već pripremljene hrane. Nije potrebno predzagrevanje pećnice. Sledite uputstva na pakovanju.

- » **MAXI COOKING**

Za spremanje velikih komada mesa (težih od 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.

- » **ECO FORCED AIR (EKO KRUŽENJE VAZDUHA)**

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 EKO, svetlo je isključeno tokom pečenja. Da bi se koristio ciklus EKO i time smanjila potrošnja energije, vrata pećnice ne bi trebalo otvarati dok se hrana ne skuva u potpunosti.

- **FROZEN BAKE (PEČENJE ZAMRZ.)**

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



6th SENSE

Omogućavaju da se sve vrste hrane ispeku potpuno automatski. Da biste na najbolji način koristili ovu funkciju, sledite uputstva na odgovarajućoj tabeli za kuvanje.

Pećnica ne mora da bude unapred zagrejana.

KAKO SE KORISTI DISPLEJ NA DODIR



Da biste se kretali kroz meni ili listu:

Jednostavno prevucite prstom preko displeja da biste se kretali kroz stavke ili vrednosti.



Da biste izabrali ili potvrdili:

Dodirnite ekran da biste izabrali vrednost ili stavku menija koja vam je potrebna.

Da biste se vratili na prethodni ekran:

Dodirnite < .

Da biste potvrdili podešavanje ili pristupili sledećem ekranu:

Dodirnite „SET“ ili „NEXT“.

PRVA UPOTREBA

Potrebito je da konfigurišete proizvod prilikom prvog uključivanja uređaja.

Podešavanja se mogu naknadno promeniti pritiskom na da biste pristupili meniju „Tools“ (Alatke).

1. SELECT THE LANGUAGE (ODABIR JEZIKA)

Treba da podesite jezik i vreme prilikom prvog uključivanja uređaja.

- Prevucite preko ekrana da biste se kretali kroz listu dostupnih jezika.
- Dodirnite željeni jezik.

Dodirivanjem < vraćate se na prethodni ekran.

2. SELECT SETTINGS MODE (BIRANJE REŽIMA PODEŠAVANJA)

Kada izaberete jezik, na displeju se pojavljuje zahtev da izaberete između „STORE DEMO“ (korisno za prodavce, samo u svrhu prikazivanja) ili da nastavite dodirivanjem opcije „NEXT“.

3. SETTING UP WIFI (PODEŠAVANJE WIFI MREŽE)

Funkcija 6th Sense Live vam omogućava da daljinski upravljate pećnicom sa mobilnog uređaja. Da biste omogućili daljinsku kontrolu uređaja, prvo morate uspešno da završite postupak podešavanja povezanosti. Ovaj postupak je neophodan kako biste registrovali svoj uređaj i povezali ga na bežičnu mrežu u svom domu.

- Dodirnite opciju „SETUP NOW“ da biste nastavili sa podešavanjem veze.

U suprotnom, dodirnite opciju „SKIP“ da biste kasnije povezali svoj proizvod.

KAKO SE PODEŠAVA VEZA

Da biste koristili ovu funkciju potrebno vam je: Pametni telefon ili tablet i bežični ruter povezan na internet.

Koristite svoj pametni uređaj da biste proverili da li je vaš signal vaše kućne bežične mreže jak u blizini uređaja.

Minimalni zahtevi.

Pametan uređaj: Android sa ekranom 1280x720 (ili većim) ili iOS.

U prodavnici aplikacija pogledajte kompatibilnost sa Android ili iOS verzijama.

Bežični ruter: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

1. Preuzimanje aplikacije 6th Sense Live

Prvi korak u povezivanju vašeg uređaja jeste preuzimanje aplikacije na pametni uređaj. Aplikacija 6th Sense Live vas vodi kroz sve korake koji su ovde navedeni. 6th Sense Live aplikaciju možete preuzeti sa App Store ili Google Play Store.

2. Kreiranje naloga

Ako to već niste uradili, potrebno je da kreirate nalog. Ovo će vam omogućiti da umrežite svoje uređaje i takođe da ih daljinski pratite i kontrolišete.

3. Registrujte svoj uređaj

Sledite uputstva u aplikaciji da biste registrovali svoj uređaj. Potreban vam je broj identifikatora pametnih uređaja (SAID) da biste završili proces registracije. Možete pronaći njegov jedinstveni kod na identifikacionoj pločici koja se nalazi na proizvodu.

4. Povezivanje na WiFi mrežu

Sledite proceduru podešavanja skeniranja za povezivanje. Aplikacija vas vodi kroz proces povezivanja uređaja na bežičnu mrežu u vašem domu.

Ako vaš ruter podržava verziju WPS 2.0 (ili noviju), izaberite „MANUALLY“, a zatim dodirnite „WPS Setup“. Pritisnite dugme WPS na bežičnom ruteru da biste uspostavili vezu između dva proizvoda.

Ako je potrebno, takođe možete ručno povezati uređaj pomoću opcije „Search for a network“.

SAID kod se koristi za sinhronizovanje pametnog uređaja sa vašim uređajem.

MAC adresa se prikazuje za WiFi modul.

Procedura povezivanja se obavlja ponovo samo ako promenite podešavanja rutera (npr. naziv mreže, lozinku ili dobavljača podataka).

4. PODEŠAVANJE VREMENA I DATUMA

Povezivanjem pećnice na vašu kućnu mrežu se automatski podešavaju vreme i datum. U suprotnom je potrebno da ih ručno podesite.

- Dodirnite odgovarajuće brojeve da biste podesili doba dana.
- Dodirnite „SET“ za potvrdu.

Kada podesite vreme, potrebno je da podesite datum.

- Dodirnite odgovarajuće brojeve da biste podesili datum.
- Dodirnite „SET“ za potvrdu.

5. PODEŠAVANJE POTROŠNJE ENERGIJE

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

- Kliknite na vrednost sa desne strane da biste izabrali snagu.

- Dodirnite opciju „OKAY“ da biste završili početno podešavanje.

6. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati 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.

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. SELECT A FUNCTION (IZABERITE FUNKCIJU)

- Da biste uključili pećnicu, pritisnite ili dodirnite bilo koji deo ekrana.

Displej vam pruža izbor između funkcija Manual (Ručno) i 6th Sense.

- Dodirnite glavnu funkciju koja vam je potrebna da biste pristupili odgovarajućem meniju.
- Krećite se nadole ili nagore da biste pretražili listu.
- Izaberite željenu funkciju tako što ćete je dodirnuti.

2. SET MANUAL FUNCTIONS (PODEŠAVANJE RUČNIH FUNKCIJA)

Nakon što ste odabrali željenu funkciju, možete izmeniti njena podešavanja. Na displeju će se pojaviti podešavanja koja se mogu promeniti.

TEMPERATURA/NIVO GRIOVANJA

- Krećite se kroz predložene vrednosti i izaberite željenu. Ako to funkcija omogućava, možete dodirnuti da biste aktivirali predzagrevanje.

DURATION (TRAJANJE)

Ne morate podešavati vreme pripreme hrane ukoliko želite da ručno upravljate istim. U vremenski ograničenom režimu, pećnica peče onoliko dugo koliko vi izaberete. Na kraju vremena pečenja, pečenje se automatski zaustavlja.

- Da biste podesili trajanje, dodirnite opciju „Set Cook Time“.
- Dodirnite odgovarajuće brojeve da biste podesili željeno vreme pečenja.
- Dodirnite opciju „NEXT“ za potvrdu.

Da biste otkazali podešeno trajanje tokom pečenja i na taj način ručno upravljali završetkom pečenja, dodirnite vrednost trajanja, a zatim izaberite opciju „STOP“.

3. PODEŠAVANJE 6th SENSE FUNKCIJA

6th Sense funkcije vam omogućavaju pripremanje različitih obroka biranjem između onih prikazanih na listi. Većinu podešavanja pečenja uređaj bira automatski kako bi se postigli najbolji rezultati.

- Izaberite recept sa liste.

Funkcije se prikazuju po kategorijama hrane u meniju „6th SENSE FOOD“ (vidite odgovarajuće tabele) i po karakteristikama recepata u meniju „LIFESTYLE“.

- Kada izaberete funkciju, jednostavno naznačite karakteristiku hrane (količinu, težinu itd.) koju želite da pripremite da biste postigli savršen rezultat.

Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sav dodatan pribor iz unutrašnjosti pećnice.

Zagrejte pećnicu na 200 °C na otprilike sat vremena.

Preporučuje se provetranje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

Neke 6th Sense funkcije zahtevaju korišćenje sonde za hranu. Postavite je pre nego što izaberete funkciju. Za najbolje rezultate sa sondom, sledite predloge u odgovarajućem odeljku.

- Sledite zahteve na ekranu koji vas vode kroz proces pečenja.

4. SET START/END TIME DELAY (PODEŠAVANJE ODLAGANJA VREMENA POČETKA/ZAVRŠETKA)

Možete odložiti pečenje pre pokretanja funkcije: Funkcija će početi ili se završiti u vreme koje ste unapred izabrali.

- Dodirnite „DELAY“ da biste podesili željeno vreme početka ili završetka.
- Kada podesite željeno odlaganje, dodirnite „START DELAY“ da biste pokrenuli vreme čekanja.
- Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija se pokreće automatski nakon izračunatog vremenskog perioda.

Programiranje odloženog početka kuvanja onemogućava fazu predzagrevanja pećnice: Pećnica postepeno dostiže željenu temperaturu, što znači da je vreme pečenja nešto duže od onog koje je navedeno na tabeli kuvanja.

- Da biste odmah aktivirali funkciju i otkažali programirano vreme odlaganja, dodirnite .

5. START THE FUNCTION (POKRETANJE FUNKCIJE)

- Kada konfigurišete podešavanja, dodirnite „START“ da biste aktivirali funkciju.

Ako je pećnica vrela, a funkcija zahteva određenu maksimalnu temperaturu, na displeju će se prikazati poruka.

U bilo kom trenutku možete promeniti podešene vrednosti tokom pečenja dodirivanjem vrednosti koju želite da izmenite.

- Pritisnite da biste prekinuli aktivnu funkciju u bilo kom trenutku.

6. PREHEATING (PREDZAGREVANJE)

Ako je prethodno aktivirana, na displeju se prikazuje status faze predzagrevanja kada se funkcija pokrene.

Kada se ova faza završi, oglašava se zvučni signal, a na displeju se prikazuje da je pećnica postigla podešenu temperaturu.

- Otvorite vrata.
- Stavite hranu u pećnicu.
- Zatvorite vrata i dodirnite „DONE“ da biste započeli pečenje.

Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa prethodnog

zagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja. Otvaranje vrata tokom faze predzagrevanja je pauzira. Vreme kuvanja ne uključuje fazu predzagrevanja.

7. PAUSING COOKING (PAUZIRANJE PEČENJA)

Neke od 6th Sense funkcija zahtevaju da se hrana okrene tokom pečenja. Oglasiće se zvučni signal i na displeju se prikazuje šta je potrebno uraditi.

- Otvorite vrata.
- Obavite radnju naznačenu na displeju.
- Zatvorite vrata, a zatim dodirnite opciju „DONE“ da biste nastavili pečenje.

Pre nego što se pečenje završi, može se pojaviti zahtev da proverite hranu na isti način.

Oglasiće se zvučni signal i na displeju se prikazuje šta je potrebno uraditi.

- Proverite hranu.
- Zatvorite vrata, a zatim dodirnite opciju „DONE“ da biste nastavili pečenje.

8. END OF COOKING (ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE)

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

Kod nekih funkcija, kada se pečenje završi, možete dodatno zapeći, produžiti vreme pečenja ili sačuvati funkciju kao omiljenu.

- Dodirnite da biste je sačuvali kao omiljenu.
- Izaberite opciju „Extra Browning“ da biste započeli petominutni ciklus tokom kog se stvara zapečena korica.
- Dodirnite da biste produžili pečenje.

9. OMILJENO

Funkcija Omiljeno čuva podešavanja pećnice za vaše omiljene recepte.

Pećnica automatski detektuje funkcije koje najčešće koristite. Nakon određenog broja korišćenja, pojavljuje se zahtev da dodata funkciju u omiljene.

KAKO SAČUVATI FUNKCIJU

Kada se funkcija završi, možete dodirnuti da biste je sačuvali kao omiljenu. Ovo vam omogućava da je ubuduće brzo koristite, zadržavajući ista podešavanja.

Displej vam omogućava da sačuvate funkciju prikazujući vreme za 4 omiljena obroka uključujući doručak, ručak, užinu i večeru.

- Dodirnite ikone da biste izabrali najmanje jedan.
- Dodirnite „SAVE AS FAVORITE“ da biste sačuvali funkciju.

KADA SE SAČUVA

Kada sačuvate funkcije kao omiljene, na glavnom displeju se prikazuju funkcije koje ste sačuvali za trenutno doba dana.

Da biste pregledali meni omiljenih, pritisnite : Funkcije se dele po različitim periodima za obroke i ponuđeni su neki predlozi.

- Dodirnite ikonu obroka da biste prikazali odgovarajuće liste.

Dodirivanje vam takođe omogućava da pregledate istoriju poslednjih korišćenih funkcija.

- Krećite se kroz prikazanu listu.
- Dodirnite željeni recept ili funkciju.
- Dodirnite „START“ da biste aktivirali pečenje.

PROMENA PODEŠAVANJA

Na ekranu Favorites (Omiljeno), možete dodati sliku ili naziv svakoj omiljenoj stavci da biste je prilagodili svojim željenim postavkama.

- Izaberite funkciju koju želite da promenite.
- Dodirnite „EDIT“.
- Izaberite svojstvo koje želite da izmenite.
- Dodirnite opciju „NEXT“: na displeju se prikazuju nova svojstva.
- Dodirnite „SAVE“ da biste potvrdili izmene.

Na ekranu Favorites (Omiljeno), takođe možete obrisati funkcije koje ste sačuvali:

- Dodirnite odgovarajuću funkciju.
- Dodirnite „REMOVE IT“.

Takođe možete promeniti vreme kada se različiti obroci prikazuju:

- Pritisnite .
- Izaberite „Preferences“.
- Izaberite „Times and Dates“.
- Dodirnite „Your Meal Times“.
- Krećite se kroz listu i dodirnite odgovarajuće vreme.
- Dodirnite odgovarajući obrok da biste ga promenili.

Svako polje za vreme se može kombinovati samo sa jednim obrokom.

10. TOOLS (ALATKE)

Pritisnite da biste otvorili meni „Tools“ u bilo kom trenutku.

Ovaj meni vam omogućava da birate između nekoliko opcija i da promenite podešavanja ili željene postavke za svoj proizvod ili displej.



REMOTE ENABLE (DALJINSKO OMOGUĆAVANJE)

Za omogućavanje korišćenja Whirlpool aplikacije 6th Sense Live.



KITCHEN TIMER (KUHINJSKI TAJMER)

Ova funkcija se može aktivirati prilikom korišćenja funkcije ili samo za vreme.

Kada se pokrene, tajmer će odbrojavati nezavisno, bez ikakvog uticaja na funkciju.

Tajmer će nastaviti odbrojavanje u gornjem desnom uglu ekrana.

Tajmer će nastaviti odbrojavanje prikazano u gornjem desnom uglu ekrana.

Da biste vratili ili promenili kuhinjski tajmer:

- Pritisnite .
- Dodirnite .

Oglasiće se zvučni signal i ekran će pokazati kada tajmer završi sa odbrojavanjem izabranog vremena.

- Dodirnite „DISMISS“ da biste otkazali tajmer ili podesili novo trajanje tajmera.
- Dodirnite „SET NEW TIMER“ da biste ponovo podesili tajmer.
- **LIGHT (SVETLO)**

Za uključivanje ili isključivanje svetla u pećnici.

SAMOČIŠĆENJE (SELF-CLEAN)

Aktivirajte funkciju „Self Clean“ (Samočišćenje) za optimalno čišćenje unutrašnjih površina.

Preporučuje se da ne otvarate vrata pećnice tokom ciklusa čišćenja, kako biste sprecili gubitak vodene pare što može imati kontraefekat na konačan rezultat čišćenja.

- Uklonite sav dodatni pribor iz pećnice pre aktiviranja funkcije.
- Kada je pećnica hladna, sipajte 200 ml vode za piće na njeno dno.
- Dodirnite „START“ da biste aktivirali funkciju čišćenja.

Kada se ciklus izabere, možete da odložite početak automatskog čišćenja. Dodirnite „DELAY“ da biste podesili vreme završetka navedeno u odgovarajućem poglavljju.

PROBE (SONDA)

Upotreba sonde vam omogućava da izmerite temperaturu u unutrašnjosti mesa tokom pečenja, kako biste se postarali da je dostiglo optimalnu temperaturu. Temperatura pećnice se razlikuje u zavisnosti funkcije koju ste izabrali, ali kuvanje je uvek programirano da se završi kada se postigne navedena temperatura.

Stavite hranu u pećnicu i povežite sondu za hranu na utičnicu. Sondu držite što je moguće dalje od izvora toplote. Zatvorite vrata pećnice.

Dodirnite . Možete birati između ručnih (prema načinu pečenja) i 6th Sense (prema vrsti hrane) funkcija ako je korišćenje sonde dozvoljeno ili zahtevano.

Kada se funkcija pečenja započne, otkazuje se ako se sonda ukloni.

Uvek isključite i uklonite sondu iz pećnice prilikom vađenja hrane.

KORIŠĆENJE SONDE ZA HRANU

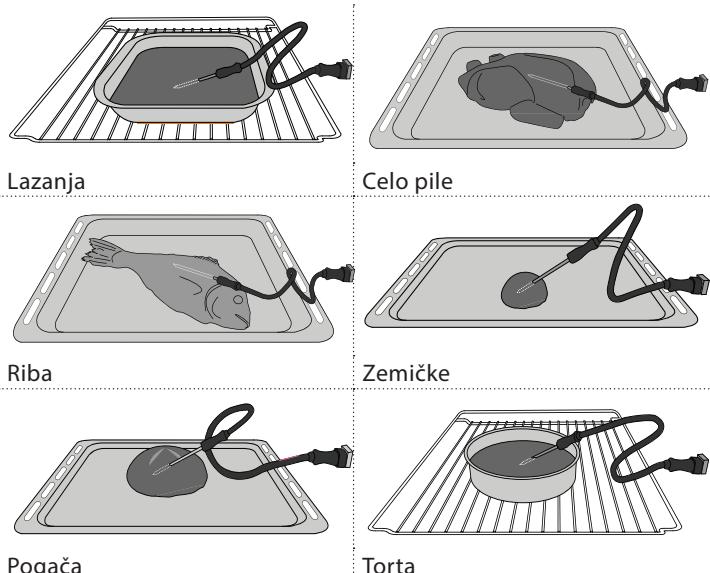
Stavite hranu u rernu i povežite utikač umetanjem u priključak koji se nalazi sa desne strane odeljka za pečenje u rerni.

Kabl je polukrut i može da se oblikuje po potrebi, radi umetanja sonde u hranu na najefikasniji način. Vodite računa da kabl ne dodiruje gornji grejač tokom kuvanja.

MESO: Sondu ubacite duboko u meso, van kostiju i područja sa masnoćom. Za živinu, ubacite sondu po dužini u centar grudi, van šupljih područja.

RIBA (cela): Postavite vrh u najdeblji deo, izbegavajući vrhove kostiju.

PEČENJE U PEĆNICI: Ubacite vrh duboko u testo oblikujući kabl tako da postignete optimalni ugao sonde. Ako sondu koristite prilikom pripremanja hrane pomoću 6th Sense funkcija, pečenje će se automatski zaustaviti kada izabrani recept postigne idealnu temperaturu u unutrašnjosti, bez potrebe za podešavanjem temperature pećnice.



MUTE (ISKLJUČIVANJE TONA)

Dodirnite ikonu da biste isključili ili uključili sve zvuke i alarme.

CONTROL LOCK (ZAKLJUČAVANJE KONTROLA)

„Control Lock“ (Zaključavanje komandi) vam omogućava da zaključate tastere na dodirnoj tabli kako ne bi mogla slučajno da se pritisnu.

Da biste aktivirali zaključavanje:

- Dodirnite  ikonu.

Da biste deaktivirali zaključavanje:

- Dodirnite displej.
- Prevucite nagore prikidanu poruku.

MORE MODES (JOŠ REŽIMA)

Za biranje režima Sabbath i pristupanje upravljanju napajanja.

Režim Sabbath zadržava pećnicu u režimu pečenja dok se ne omogući. Režim Sabbath koristi funkciju „Conventional“ (konvencionalno). Svi drugi ciklusi kuvanja i čišćenja su onemogućeni. Neće se oglasiti nikakav ton, a na displejima neće biti označene promene temperature. Kada se vrata pećnice otvore ili zatvore, svetlo u njih se neće uključiti ili isključiti, a grejači se neće odmah uključiti ili isključiti.

Da biste onemogučili i izšli iz režima Sabbath, pritisnite  ili  , pa pritisnite i zadržite ekran displeja na 3 sekunde.

PREFERENCES (ŽELJENE POSTAVKE)

Za promenu nekoliko podešavanja pećnice.

WIFI

Za promenu podešavanja ili konfigurisanje nove kućne mreže.

INFO (INFORMACIJE)

Za isključivanje opcije „Store Demo Mode“, resetovanja proizvoda i dobijanje dodatnih informacija o proizvodu.

TABELA PRIPREME HRANE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	Trajanje (Min.)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Kolači sa kvascem/patišpanji		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
Kolači sa nadevom (čizkejk, štrudla, pita sa jabukama)		Da	160 - 200	30 - 85	
		Da	160 - 200	35 - 90	
Keksi/Škotski kolačić		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	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 *	
Pizza / hleb / fokača		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 230	20 - 50	
Pizza (tanka, debela, fokača)		Da	220 - 240	25 - 50 *	
		Da	250	10 - 15	
Zamrznuta pizza		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 *	

DODATNI PRIBOR

Žičana rešetka

Pleh za pećnicu ili kalup za kolače na žičanoj rešetki

Sakupljač masnoće/
pleh za pečenje ili pleh za pećnicu na žičanoj rešetki

Pleh za sakupljanje masnoće/pleh za pečenje

Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode

Sonda za hranu

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	Trajanje (Min.)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Lazanje / Pite sa punjenjem / 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 foliji (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 / Potkolenice		—	2 (Srednji)	60 - 90 ***	
Pečeni krompir		—	2 (Srednji)	35 - 55 ***	
Gratinirano povrće		—	3 (visoka)	10 - 25	
Keks		Da	135	50 - 70	
Pite		Da	170	50 - 70	
Okrugla 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) / isečeni komadi mesa (nivo 1)		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 pećnice 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 renu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno).

Temperature i vreme pečenja 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.

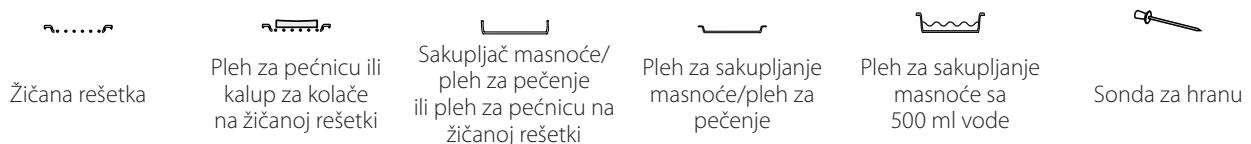
Koristite dostavljen dodatni pribor i po mogućству metalne plehove za kolače i plehove za pečenje tamne boje. Možete koristiti i posuđe i dodatke i pribor od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

TABELA PRIPREME HRANE

Kategorije hrane		Nivo i Pribor	Količina	Informacije o kuhanju
CASSEROLES & BAKED PASTA (KASEROLA I ZAPEĆENA TESTENINA)	Fresh (Sveže)	Lasagna (Lazanja) 	2 500–3000 g *	
		Cannelloni (Kaneloni) 	2 500–3000 g *	
		Lasagna (Lazanja) 	2 500 - 3000 g	
Zamrznuto				Pripremite po svom omiljenom receptu. Prelijte bešamel sosom i pospite sirom da biste dobili savršenu zapećenu koricu
		Cannelloni (Kaneloni) 	2 500 - 3000 g	
MEAT (MESO)	Beef (Govedina)	Roast beef (Pećena govedina) 	3 600–2000 g *	Premažite uljem i utrljajte so i biber. Začinite belim lukom i začinskim biljem po želji. Na kraju kuhanja pustite da odstoji najmanje 15 minuta pre sečenja
		Roast veal (Pećena teletina) 	3 600–2500 g *	Premažite uljem i ruzmarinom. Utrljajte so i crni biber. Rasporedite jednako po žičanoj rešetki.
		Steak (Odrezak) 	5 2 - 4 cm	Okrenite na 2/3 vremena pečenja
		Hamburger 	5 1,5 - 3 cm	Pre pečenja premažite uljem i posolite.
		Slow cooking (Sporo kuhanje) 	3 600–2000 g *	Okrenite na 3/5 vremena pečenja.
	Pork (Svinjetina)	Roast Pork (Pećena svinjetina) 	3 600–2500 g *	Premažite uljem i utrljajte so i biber. Začinite belim lukom i začinskim biljem po želji. Na kraju kuhanja pustite da odstoji najmanje 15 minuta pre sečenja
		Pork Shank (Svinjska potkolenica) 	3 500–2000 g *	
		Svinjska rebarca 	5 500 – 2000 g	Pre pečenja premažite uljem i posolite.
		Bacon (Slanina) 	5 250 g	Okrenite na 2/3 vremena pečenja.
Lamb (Jagnjeće)	Roast Lamb (Pećena jagnjetina) 	2 600–2500 g *	Premažite uljem i utrljajte so i biber. Začinite belim lukom i začinskim biljem po želji. Na kraju kuhanja pustite da odstoji najmanje 15 minuta pre sečenja	
	Lamb Rack (Jagnjeća rebra) 	2 500–2000 g *		
	Lamb Leg (Jagnjeći but) 	2 500–2000 g *		
	Roast Chicken (Pećena piletina) 	2 600–3000 g *	Premažite uljem i začinite po želji. Utrljajte so i biber. Stavite u pećnicu tako da grudi budu okrenute nagore	
Chicken (Piletina)	Stuffed Roast Chicken (Punjena pećena piletina) 	2 600–3000 g *	Premažite uljem i začinite po želji. Ravnomerno rasporedite po plehu za skupljanje masnoće tako da strana sa kožom bude okrenuta nadole	
	Chicken Pieces (Komadi piletine) 	3 600–3000 g *		
	Chicken fillet / Breast (Pileći file/prsa) 	5 1–5 cm	Pre pečenja premažite uljem i posolite.	
			Okrenite na 2/3 vremena pečenja	
Roasted Duck (Pećena patka)	Roast Duck (Pećena patka) 	2 600–3000 g *		
	Stuffed Roast Duck (Punjena pećena patka) 	2 600–3000 g *	Premažite uljem i utrljajte so i biber. Začinite belim lukom i začinskim biljem po želji	
	Duck Pieces (Pačetina u komadima) 	3 600–3000 g *		
	Duck Fillet / Breast (Pačiji file/prsa) 	5 1–5 cm	Premažite uljem i utrljajte so i biber. Začinite belim lukom i začinskim biljem po želji.	
DODATNI PRIBOR	Žičana rešetka 	Pleh za pećnicu ili kalup za kolače na žičanoj rešetki 	Sakupljač masnoće/pleh za pečenje ili pleh za pećnicu na žičanoj rešetki 	Pleh za sakupljanje masnoće/pleh za pečenje
				Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode
				Sonda za hranu

Kategorije hrane	Nivo i Pribor	Količina	Informacije o kuvanju
MEAT (MESO)	Roast Goose (Pečena guska)	2	600–3000 g *
	Stuffed Roast Goose (Punjena pečena guska)	2	600–3000 g *
	Turkey Pieces (Komadi čuretine)	3	600–3000 g *
	Fillets / Breast (Fileti/grudi)	5 4	1–5 cm
	Kebab	5 4	1 rešetka
	Sausages & Wurstel (Kobasice i nemačke kobašice)	5 4	1,5 - 4 cm
	Salmon (Losos)	3 2	0,2–1,5 kg *
	Hake (Osić)	3 2	0,2–1,5 kg *
	Cod (Bakalar)	3 2	0,2–1,5 kg *
	Seabass (Brancin)	3 2	0,2–1,5 kg *
FISH (RIBA)	Seabream (Orada)	3 2	0,2–1,5 kg *
	Mullet (Cipal)	3 2	0,2–1,5 kg *
	Whole Fish (Cela riba)	3 2	0,2–1,5 kg *
	Fish In Salt Crust (Riba u kori od soli)	3	0,2–1,5 kg *
	Tuna Steak (Tuna odrezak)	3 2	1–3 cm
	Salmon Steak (Odrezak lososa)	3 2	1–3 cm
	Swordfish Steak (Odrezak sabljarke)	3 2	0,5–3 cm
	Cod Steak (Odrezak bakalara)	3 2	100 – 300 g
	Seabass Fillet (Filet brancina)	3 2	50–150 g
	Seabream Fillet (Filet orade)	3 2	50–150 g
Grilovani morski plodovi	Other Fillets (Drugi fileti)	3 2	0,5–3 cm
	Fish Fillets (Riblji fileti)	3 2	0,5–3 cm
	Scallops (Morski češljevi)	4	jedan pleh
	Gratin Mussels (Gratin dagnje)	4	jedan pleh
	Shrimps (Škampi)	4 3	jedan pleh
Prawns (Račići)	4	jedan pleh	Prekrijte prezlama i začinite uljem, belim lukom, biberom i peršunom
	4	jedan pleh	Premažite uljem i utrljajte so i biber. Začinite belim lukom i začinskim biljem po želji

Kategorije hrane		Nivo i Pribor	Količina	Informacije o kuvanju
POVRĆE	Roasted Vegetables (Pečeno povrće)	Potatoes (Krompir) 	500 – 1500 g	Isecite na komade, začinite uljem, solju i začinskim biljem pre stavljanja u pećnicu
	Punjeno povrće		100–500 g svaki	Premažite uljem i utrljajte so i biber. Začinite belim lukom i začinskim biljem po želji
	Drugo povrće		500 – 1500 g	
	Gratin Vegetables (Smrznuto povrće)	Potatoes (Krompir) 	1 pleh	Isecite na komade, začinite uljem, solju i začinskim biljem pre stavljanja u pećnicu
	Tomatoes (Paradajz)		1 pleh	Prekrijte prezlama i začinite uljem, belim lukom, biberom i peršunom
	Peppers (Paprike)		1 pleh	Preparemite po svom omiljenom receptu. Pospite sirom da biste dobili savršenu zapečenu koricu
CAKES & PASTRIES (KOLAČI I PECIVA)	Gratin Vegetables (Smrznuto povrće)	Broccoli (Brokoli) 	1 pleh	
	Cauliflowers (Karfiol)		1 pleh	Preparemite po svom omiljenom receptu. Preljite bešamel sosom i pospite sirom da biste dobili savršenu zapečenu koricu
	Drugo		1 pleh	
	Rising cakes (Kolači sa narastanjem)	Sponge Cake In Tin (Patišpanj u kalupu) 	500–1200 g *	Preparemite posni patišpanj od 500–900 g. Sipajte u ravan podmazan pleh
	Fruit Rising Cake In Tin (Voćni kolač sa narastanjem u kalupu)		500–1200 g *	Preparemite testo za kolač prema svom omiljenom receptu sa narendanim ili iseckanim svežim voćem. Sipajte u ravan podmazan pleh
	Chocolate Rising Cake In Tin (Čokoladni kolač sa narastanjem u kalupu)		500–1200 g *	Preparemite posni patišpanj od 500–900 g. Sipajte u ravan podmazan pleh
Pastries & filled pies (Peciva i punjene pite)	Sponge Cake in Baking Tray (Patišpanj u plehu za pečenje)		500–1200 g *	Preparemite posni patišpanj od 500–900 g. Sipajte u ravan podmazan pleh za pečenje
	Cookies (Keks)		200 - 600 g	Napravite smesu od 500 g brašna, 200 g slanog putera, 200 g šećera, 2 jajeta. Poboljšajte ukus dodavanjem voćne aromе. Pustite da se ohladi. Ravnomerno razvucite testo i oblikujte po želji. Stavite kolačiće u pleh za pečenje
	Croissants (fresh) (Kroasani (sveži))		jedan pleh	
	Croissants (frozen) (Kroasani (zamrznuti))		jedan pleh	Ravnomerno rasporedite na plehu za pečenje. Pustite da se ohladi pre posluživanja
	Choux Pastry (Princes krofne)		jedan pleh	
	Meringues (Puslice)		10–30 g svaki	Preparemite smesu od 2 belanceta, 80 g šećera i 100 g kokosovog brašna. Začinite aromom vanile i badema. Formirajte 20-24 komada na podmazanom plehu za pečenje
DODATNI PRIBOR	Tart In Tin (Tart u kalupu)		400 - 1600 g	Napravite smesu od 500 g brašna, 200 g slanog putera, 200 g šećera, 2 jajeta. Poboljšajte ukus dodavanjem voćne aromе. Pustite da se ohladi. Ravnomerno razvucite testo i stavite u kalup. Napunite marmeladom i pecite
	Strudel (Štrudla)		400 - 1600 g	Preparemite smesu od jabuka iseckanih na kockice, pinjola, cimeta i oraščića. Stavite malo putera u posudu, poprskajte šećerom i pecite 10-15 minuta. Urolajte ga u testu i saviđte spoljašnji deo
	Fruit filled pie (Punj. voćna pita)		500 – 2000 g	Testo stavite u posudu za pitu i dno pospite prezlama da bi upile sok od voća. Napunite iseckanim svežim voćem pomešanim sa šećerom i cimetom



Kategorije hrane	Nivo i Pribor	Količina	Informacije o kuvanju
SALTY CAKES (SLANE PIĆE)	Salty cake (Slana pita) 	800 – 1200 g	Stavite testo u pleh za pitu za 8-10 porcija i probušite ga viljuškom. Naflijute testo po svom omiljenom receptu.
	Vegetable Strudel (Štrudla sa povrćem) 	500 – 1500 g	Pripremite mešavinu i seckanog povrća. Poprskajte uljem i pržite na tiganju 15-20 minuta. Pustite da se ohladi. Dodajte svež sir i začinjite solju, balzamiko sirčetom i začinima. Uroljite ga u testu i šavijte spoljašnji deo.
	Rolls (Zemičke) 	60–150 g svaki *	Pripremite testo prema Vašem omiljenom receptu za lagani hleb. Formirajte rolnice pre nego što naraste. Koristite funkciju pećnice za narastanje.
	Medium Size Bread (Hleb srednje veličine) 	200–500 g svaki *	Spremite testo po svom omiljenom receptu i stavite ga u pleh za pečenje.
BREAD (HLEB)	Sandwich Loaf in Tin (Sendvič vekna u kalupu) 	400–600 g svaki *	Pripremite testo prema Vašem omiljenom receptu za lagani hleb. Oblikujte je u posudi za veknu pre nego što nadođe. Koristite funkciju pećnice za narastanje.
	Big Bread (Pogača) 	700–2000 g *	Spremite testo po svom omiljenom receptu i stavite ga u pleh za pečenje.
	Wholegrain (Integralno) 	500–2000 g *	
	Baguettes (Baget) 	200–300 g svaki *	Pripremite testo prema Vašem omiljenom receptu za lagani hleb. Formirajte rolnice bageta pre nego što naraste. Koristite funkciju pećnice za narastanje.
PIZZA	Special Bread (Poseban hleb) 	-	Spremite testo po svom omiljenom receptu i stavite ga u pleh za pečenje.
	Tanka pizza 	okrugli – pleh	Napravite pizza testo od 150 ml vode, 15 g kvasca, 200 – 225 g brašna, ulja i soli. Neka testo naraste pomoću određene funkcije pećnice. Razvijte testo u blago podmazani pleh za pečenje. Dodajte nadeve kao što su paradajz, mocarela i šunka.
	Debelia pizza 	okrugli – pleh	
	Zamrznutia pizza 	1 – 4 sloja	Izvadite iz pakovanja. Rasporedite jednako po žičanoj rešetki

DODATNI PRIBOR

Žičana rešetka

Pleh za pećnicu ili kalup za kolače na žičanoj rešetki

Sakupljač masnoće/
pleh za pečenje ili pleh za pećnicu na žičanoj rešetki

Pleh za sakupljanje masnoće/pleh za pečenje

Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode

Sonda za hranu

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 pećnicu 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 pećnicu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom je obrišite krpom ili sunđerom.

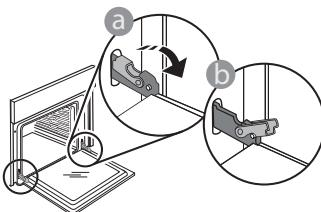
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.
- Vrata pećnice mogu da se skinu da bi se olakšalo čišćenje.

DODATNI PRIBOR

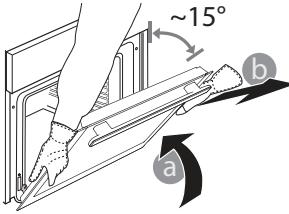
Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

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

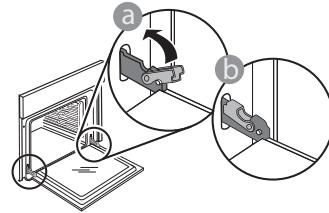


- Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke – ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobođate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

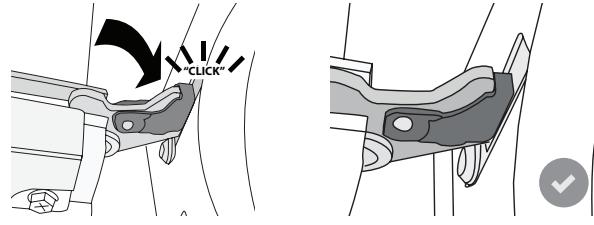


Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnajte kuke sa šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.

- Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.



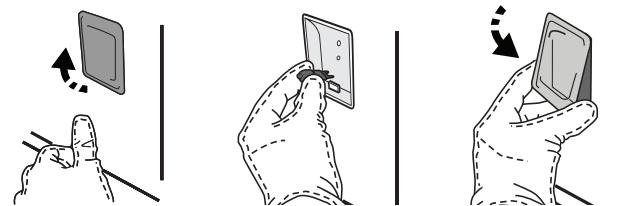
Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice u dobrom položaju.



- 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. Isključite rernu iz struje.
2. Uklonite vođice.
3. Uklonite 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.



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.

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

Najčešća pitanja u vezi sa WiFi mrežom

Koji WiFi protokoli su podržani?

Instalirani WiFi adapter podržava WiFi b/g/n za evropske zemlje.

Koja podešavanja je potrebno konfigurisati na softveru rutera?

Potrebna su sledeća podešavanja rutera: 2,4 GHz omogućeno, WiFi b/g/n, DHCP i NAT aktivirano.

Koja je verzija WPS-a podržana?

WPS 2.0 ili novija. Proverite dokumentaciju rutera.

Postoji li bilo kakva razlika između korišćenja pametnog telefona (ili tableta) sa Android ili iOS?

Možete koristiti operativni sistem koji želite, nema razlike.

Mogu li da koristim mobilno 3G povezivanje umesto rutera?

Da, ali usluge oblaka su dizajnirane za trajno povezane uređaje.

Kako mogu da proverim da li moja kućna internet veza radi i da li je bežična funkcija omogućena?

Možete pretražiti svoju mrežu na pametnom uređaju. Onemogućite sve druge veze podataka pre nego što pokušate.

Kako mogu da proverim da li je uređaj povezan na moju kućnu bežičnu mrežu?

Pristupite konfiguraciji rutera (vidite priručnik za ruter) i proverite da li je MAC adresa uređaja navedena na stranici povezanih bežičnih uređaja.

Gde mogu da pronađem MAC adresu uređaja?

Pritisnite  , a zatim dodirnite  WiFi ili pogledajte na svom uređaju: Postoji nalepnica koja prikazuje SAID i MAC adresu. MAC adresa se sastoji od kombinacije brojeva i slova koja počinje sa „88:e7”.

Kako mogu da proverim da li je omogućena bežična funkcija uređaja?

Koristite pametni uređaj i aplikaciju 6th Sense Live da biste proverili da li je mreža uređaja vidljiva i povezana na oblak.

Da li bilo šta može da spreči da signal dosegne do uređaja?

Proverite da li uređaji koje ste povezali ne koriste sav dostupan propusni opseg. Vodite računa da vaši uređaji sa omogućenom WiFi mrežom ne prekorače maksimalan broj koji dozvoljava ruter.

Koliko ruter treba da bude udaljen od pećnice?

Normalno je WiFi signal dovoljno jak da pokrije nekoliko prostorija, ali ovo umnogome zavisi od materijala od kog su izrađeni zidovi. Jačinu signala možete proveriti postavljanjem pametnog uređaja pored uređaja.

Šta mogu da uradim ako moja bežična konekcija ne doseže do uređaja?

Možete koristiti posebne uređaje da biste proširili pokrivenost svoje kućne WiFi mreže, kao što su pristupne tačke, WiFi pojačivači i mrežni mostovi električnih vodova (ne dostavljaju se uz uređaj).

Kako mogu da pronađem naziv i lozinku svoje bežične mreže?

Pogledajte dokumentaciju rutera. Obično na ruteru postoji nalepnica koja pokazuje informacije koje su vam potrebne za pristupanje stranici za podešavanje uređaja pomoću povezanog uređaja.

Šta mogu da uradim ako moj ruter koristi susedni WiFi kanal?

Namestite ruter za korišćenje vašeg kućnog WiFi kanala.

Šta mogu da uradim ako se  prikaže na displeju ili ako pećnica ne može da uspostavi stabilnu vezu sa kućnim ruterom?

Moguće da je uređaj uspešno povezan na ruter, ali ne može da pristupi internetu. Da biste povezali uređaj na internet, potrebno je da proverite podešavanja rute i/ili prenosnika.

Podešavanja rutera: NAT mora da bude uključen, mrežna barijera i DHCP moraju biti pravilno konfigurisani. Podržano šifrovanje lozinke: WEP, WPA, WPA2. Da biste pokušali sa drugim tipom šifrovanja, pogledajte priručnik rutera.

Podešavanja prenosnika: Ako vaš dobavljač internet usluga ima fiksni broj MAC adresa koje mogu da se povežu na internet, moguće da nećete moći da povežete svoj uređaj na oblak. MAC adresa uređaja je njegov jedinstveni identifikator. Pitajte svog dobavljača internet usluga kako da povežete uređaje koji nisu računari na internet.

Kako mogu da proverim da li se podaci prenose?

Nakon podešavanja mreže, isključite napajanje, sačekajte 20 sekundi, a zatim uključite pećnicu: Proverite da li aplikacija prikazuje status korisničkog interfejsa uređaja. Izaberite ciklus ili drugu opciju i proverite njegov status u aplikaciji.

Nekim podešavanjima je potrebno nekoliko sekundi da bi se pojavila u aplikaciji.

Kako mogu da promenim svoj Whirlpool nalog, ali da zadržim svoje povezane uređaje?

Možete da napravite nov nalog, ali ne zaboravite da povučete zahtev za uređaj sa starog naloga pre nego što ih premestite na novi.

Promenio sam ruter – šta treba da uradim?

Možete da zadržite ista podešavanja (naziv i lozinku mreže) ili da obrišete prethodna podešavanja sa uređaja i ponovo ih konfigurišete.

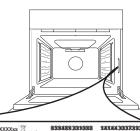
OTKLANJANJE PROBLEMA

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 je kvar i dalje prisutan.
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“. Pritisnite , dodirnite „Info“ i zatim izaberite „Factory Reset“. Sva sačuvana podešavanja će se obrisati.
Kućno napajanje se isključuje.	Podešavanje snage je pogrešno.	Proverite da li vaša kućna mreža ima tarifu više od 3 kW. Ako nema, smanjite snagu na 13 ampera. Da biste promenili, pritisnite , izaberite „More Modes“, a zatim izaberite „Power Management“.
Funkcija se ne pokreće. Funkcija nije dostupna u demo režimu.	Demo režim je pokrenut.	Pritisnite , dodirnite „Info“, a zatim izaberite „Store Demo Mode“ da biste izašli.
Ikona se prikazuje na displeju.	WiFi ruter je isključen. Podešavanja ruteru su promenjena. Bežična veza ne doseže do uređaja. Pećnica ne može da uspostavi stabilnu vezu sa kućnom mrežom. Povezanost nije podržana.	Proverite da li je WiFi ruter povezan na internet. Proverite da li je WiFi signal u blizini uređaja snažan. Pokušajte da restartujete ruter. Vidite odeljak „Najčešća pitanja u vezi sa WiFi mrežom“. Ako su podešavanja vaše kućne bežične mreže promenjena, povežite se na mrežu: Pritisnite , dodirnite „WiFi“ i zatim izaberite „Connect to network“.
Mogućnost povezivanja nije podržana.	Daljinsko rukovanje nije dozvoljeno u vašoj zemlji.	Pre kupovine proverite da li vaša zemlja dozvoljava daljinsko upravljanje elektronskim uređajima.
Displej sa ekranom osetljivim na dodir ne radi pravilno.	Produžena upotreba. Preopterećen sistem.	Pritisnite i držite **G3OV_ONOFF.eps** na barem 4 sekunde. Uključite pećnicu i vidite da li kvar i dalje postoji.



Bezbednosna uputstva, korisničko uputstvo, dokumentaciju proizvoda i podatke o potrošnji energije možete preuzeti:

- sa naše internet stranice docs.whirlpool.eu
- ili pomoću QR koda
- Takođe, možete kontaktirati naš postprodajni servis (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.



400011419555

Whirlpool