



HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK

WHIRLPOOL

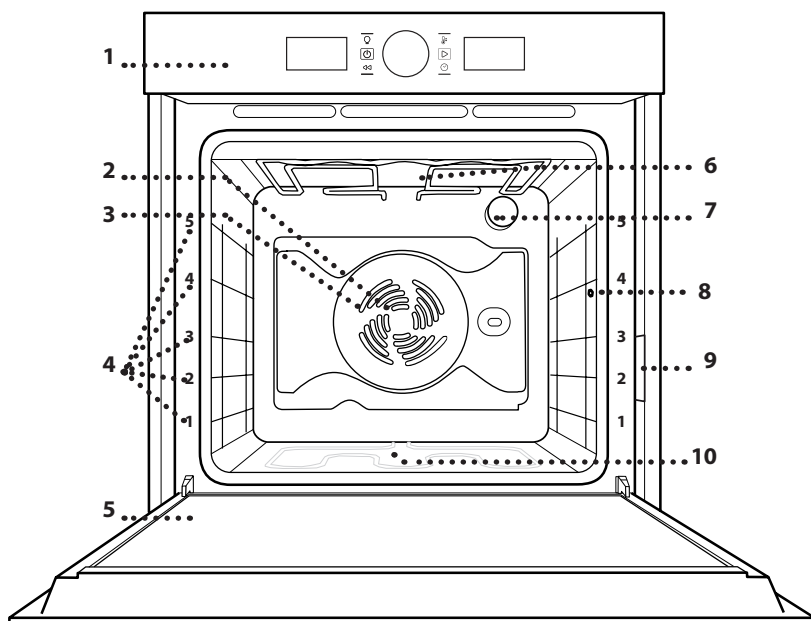
Če želite celovitejšo pomoč, vas prosimo, da izdelek registrirate na spletni strani

www.whirlpool.eu/register



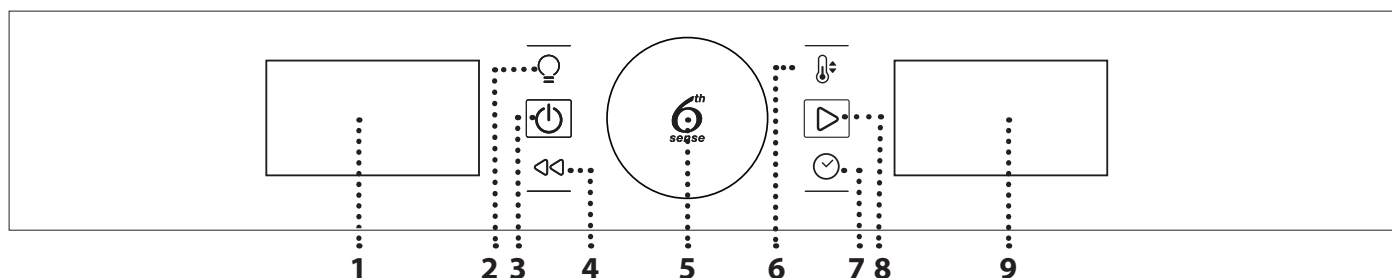
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Ventilator
3. Okrogli grelnik (ni viden)
4. Vodila za pekače (višina je navedena na sprednjem delu pečice)
5. Vrata
6. Zgornji grelnik/žar
7. Luč
8. Mesto vstavljanja sonde za meso (če je na voljo)
9. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
10. Spodnji grelnik (ni viden)

UPRAVLJALNA PLOŠČA



1. LEVI PRIKAZOVALNIK

2. LUČ

Za vklop in izklop žarnice.


3. VKLOP/IZKLOP

Tipka, s katero lahko kadar koli vklopite/izklopite pečico oz. prekinete aktivno funkcijo.

4. NAZAJ

Tipka za vrnitev v predhodni meni pri urejanju nastavitvev.

5. VRTLJIVI GUMB/GUMB 6TH SENSE

Uporabljajte ga za pomikanje med funkcijami in nastavitvev vseh parametrov priprave hrane. S pritiskom na gumb  lahko izbirate, nastavljate, potrjujete in dostopate do funkcij ali parametrov ter zaženete program priprave.

6. TEMPERATURA

Za nastavitvev temperature.

7. ČAS

Za nastavitvev ali spreminjanje ure in nastavitvev časa priprave.

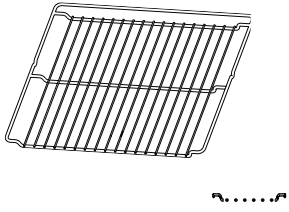
8. START

Tipka za zagon funkcij in potrditev nastavitvev.

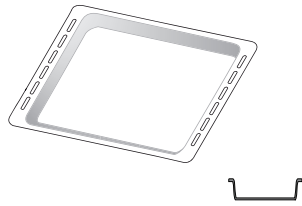
9. DESNI PRIKAZOVALNIK

PRIBOR

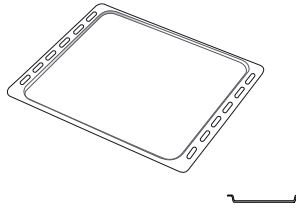
REŠETKA



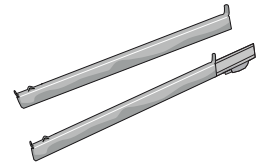
PRESTREZNI PEKAČ



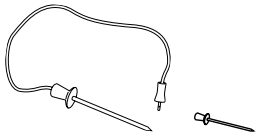
UNIVERZALNI PEKAČ



DRSNA VODILA * (SAMO PRI NEKATERIH MODELIH)



TEMPERATURNNA SONDA ZA MESO (SAMO PRI NEKATERIH MODELIH)



Število dodatkov se lahko razlikuje glede na kupljeni model.
Druge kose pribora je mogoče naknadno kupiti pri servisni službi.

VSTAVLJANJE REŠETK IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

Rešetko vodoravno vstavite tako, da jo potisnete vzdolž vodil, pri čemer mora biti stran s privzdignjenim robom usmerjena navzgor.

Drug pribor, kot npr. prestrezni pekač in univerzalni pekač, vstavite vodoravno, in sicer na enak način kot rešetko.

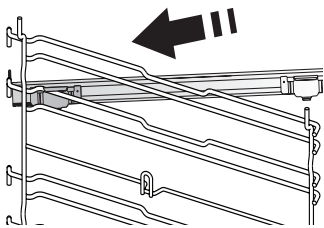
ODSTRANJEVANJE IN PONOVRNO VSTAVLJANJE VODIL

. Če želite odstraniti vodila za pekače, dvignite vodila in spodnji del nežno povlecite iz vpetja; zdaj lahko odstranite vodila za pekače.

. Za **vnovično** namestitev vodil za pekače vodila najprej vstavite nazaj v zgornji del vpetja. V pokončnem položaju jih pomaknite v notranjost aparata, nato jih ustrezno namestite v spodnji del vpetja.

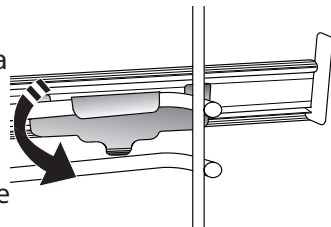
NAMEŠČANJE DRSNIH VODIL (ČE SO NA VOLJO)

Iz pečice umaknite vodila za pekače in z drsni vodil odstranite plastično zaščito.



Privijte zgornjo sponko drsni vodil na vodila za pekače in jo pomaknite vzdolž vodil, kolikor gre. Pritisnite in namestite še drugo sponko.

Da vodila zavarujete, spodnji del sponke čvrsto pritisnite na vodila za pekače. Prepričajte se, da je mogoče drsna vodila nemoteno premakniti. Postopek ponovite na drugem vodilu za pekače, ki je na enaki višini.



Opomba: drsna vodila lahko namestite na katero koli višino.

FUNKCIJE



OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.



ŽAR

Za pripravo zrezkov, ražnjičev in klobas na žaru, za gratiniranje zelenjave in popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.



TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA

Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.



KONVEKCIJSKA PEKA

Za peko mesa, peciva z nadevi in polnjene zelenjave na eni višini. Funkcija uporablja nežno občasno kroženje zraka, ki prepreči prekomerno izsuševanje hrane.



FUNKCIJE 6TH SENSE



NARASTEK

Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo jedi iz testenin.



MESO

Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo mesa. Občasno vklopi ventilator pri nizki hitrosti, da se hrana ne bi preveč izsušila.



PEČENJE VELIKIH KOSOV HRANE

^{XL} Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da meso med pečenjem obrnete, da se enakomerneje zapeče. Priporočljivo je, da meso na vsake toliko časa polijete in tako preprečite izsušitev.



KRUH

Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo vseh vrst kruha.



PICA

Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo vseh vrst pic.



BISKVITNE TORTE

Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo vseh vrst tort.



POSEBNE FUNKCIJE



HITRO PREDGRETJE

Za hitro predgretje pečice. Po koncu predgretja bo pečica samodejno izbrala funkcijo „Običajna priprava hrane“. Počakajte, da se predgretje zaključi, preden v pečico vstavite hrano.



HITRI ŽAR

Za peko velikih kosov mesa (stegno, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode. S to funkcijo lahko uporabljate raženj (če je na voljo).



TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA EKO*

Za pripravo polnjenih pečenek in zrezkov na eni višini. Hrana se ne bo prekomerno izsušila, saj za njeno pripravo skrbi nežno in občasno kroženje zraka. Kadar je v uporabi funkcija EKO, med pripravo hrane v pečici ne gori luč. Za dobro izkoriščanje funkcije ECO in varčevanje z energijo vrat pečice ne odpirajte pred koncem priprave hrane.



OHRANJANJE JEDI TOPLIH

Da bi pravkar kuhana hrana ostala vroča in hrustljava.



VZHAJANJE

Za čim boljše vzhajanje sladkega ali slanega testa. Funkcije ne vklopite, če je pečica po zaključeni pripravi hrane še vedno vroča. Tako boste zagotovili kakovostno vzhajanje testa.



SAMODEJNO ČIŠČENJE – PIROLITIČNO

Za odstranjevanje zapečenih madežev z uporabo cikla pri zelo visoki temperaturi. Na voljo sta dva cikla za samodejno čiščenje: celoten cikel (PYRO) in skrajšan cikel (ECO). Priporočamo, da skrajšan cikel uporabljate v rednih intervalih in celoten cikel, kadar je pečica močno umazana.

* Funkcija je bila uporabljena kot referenca za izjavo o energetski učinkovitosti v skladu z evropsko uredbo št. 65/2014.

PRED PRVO UPORABO PEČICE

1. NASTAVITEV ČASA

Ko pečico prvič vklopite, morate nastaviti čas.



Števki za uro začeta utripati. Z obračanjem gumba nastavite uro in pritisnite za potrditev.



Števki za minute začeta utripati. Z obračanjem gumba nastavite minute in pritisnite za potrditev.

Opomba: za poznejšo spremembo časa vsaj eno sekundo držite , ko je pečica izklopljena, in ponovite zgoraj opisane korake.

po daljšem izpadu električnega toka boste morali čas mogoče znova nastaviti.

2. NASTAVITVE

Po potrebi lahko spremenite privzeto mersko enoto, temperaturo (°C) in nazivni tok (16 A).

Ko je pečica izklopljena, vsaj 5 sekund pritisnite .



Obrnite izbirni gumb, da izberete mersko enoto, nato pritisnite za potrditev.



Obrnite izbirni gumb, da izberete nazivni tok, nato pritisnite za potrditev.

Opomba: Pečica je nastavljena tako, da je stopnja porabljene električne energije združljiva z domačim električnim omrežjem z močjo nad 3 kW (16 A): če v svojem gospodinjstvu uporabljate nižjo moč, morate to vrednost znižati (13 A).

3. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno.

Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave.

S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor.

Pečico približno eno uro pustite delovati pri 200 °C, po možnosti z uporabo funkcije s kroženjem zraka (npr. „Termoventilacijska priprava“ ali „Konvekcijska peka“). Za pravilno nastavitve funkcije upoštevajte navodila.

Opomba: Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

Ko je pečica izklopljena, je na zaslonu prikazan le čas.

Držite , da vklopite pečico.

Zavrtnite gumb, da si ogledate glavne razpoložljive funkcije na levem zaslonu. Izberite funkcijo in pritisnite .



Za izbiro podfunkcije (kjer je na voljo) izberite glavno funkcijo in nato pritisnite , da jo potrdite. Za tem se pomaknite v meni funkcij.



Zavrtnite gumb, da si ogledate razpoložljive podfunkcije na desnem zaslonu. Izberite funkcijo in pritisnite za potrditev.

2. NASTAVITEV FUNKCIJE

Ko ste izbrali zeleno funkcijo, jo lahko spremenite v nastavitvah. Na zaslonu bodo prikazane nastavitve, ki jih lahko spremenite zaporedoma.


TEMPERATURA/STOPNJA ŽARA



Ko na zaslonu utripa ikona °C/°F, obrnite gumb, da spremenite vrednost, nato potrdite izbiro s pritiskom na in nadaljujte z naslednjimi nastavitvami (če je to mogoče).



Obenem lahko nastavite tudi stopnjo žara (3 = visoka, 2 = srednja, 1 = nizka).




Opomba: ko je funkcija vklopljena, lahko temperaturo ali stopnjo žara spremenite tako, da pritisnete  ali preprosto obrnete gumb.



TRAJANJE



Ko na zaslonu utripa ikona , z uporabo nastavitvenega gumba nastavite želeni čas priprave, nato pa izbiro potrdite s pritiskom na .


Časa priprave ni treba nastaviti, če želite celoten postopek kuhanja opraviti ročno: Pritisnite  za potrditev in začetek funkcije.

V tem primeru ne morete nastaviti časa konca priprave z uporabo funkcije zamika vklopa.

Opomba: čas priprave, ki je bil nastavljen med pripravo, lahko spremenite s pritiskom na  : z obračanjem gumba spremenite uro in izbiro potrdite s pritiskom na .

NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE/ ZAMIKA VKLOPA

Pri mnogih funkcijah lahko po nastavitvi časa priprave zamaknete vklop funkcije, tako da nastavite čas konca priprave.

Kadar je mogoče nastaviti čas konca priprave, bo na zaslonu prikazan predvideni čas zaključka funkcije, ikona  pa bo utripala.






Po potrebi obrnite gumb in nastavite želeni čas konca priprave, nato pa pritisnite  za potrditev in vklop funkcije.

Vstavite hrano v pečico in zaprite vrata: funkcija se bo samodejno vklopila po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.




Opomba: nastavev zamika začetka priprave bo onemogočila funkcijo predgretja. Pečica se bo na izbrano temperaturo ogrela postopoma, kar pomeni, da bodo časi priprave malo daljši od tistih, navedenih v preglednici za pripravo.

Med čakanjem lahko z gumbom spremenite nastavljeni čas konca priprave.

Če želite spremeniti nastavitve temperature in časa priprave, pritisnite  ali . Ko izberete zelene nastavitve, jih potrdite s pritiskom na .

3. VKLOP FUNKCIJE

Ko ste opravili vse potrebne nastavitve, pritisnite , da vklopite funkcijo.

Kadar koli lahko pritisnete in pridržite  za premor funkcije, ki je trenutno aktivna.


4. PREDGRETJE

Nekatere funkcije vključujejo predgretje pečice: po vklopu funkcije se na zaslonu prikaže obvestilo o vklopu faze predgretja.



Po koncu te faze se zasliši zvočni signal, na zaslonu pa se pojavi sporočilo, da je pečica dosegla nastavljeno temperaturo.



Takrat odprite vrata, vstavite hrano v pečico, zaprite vrata in začnite pripravo s pritiskom na .

Opomba: če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane.

Če med predgretjem odprete vrata pečice, se bo predgretje začasno ustavilo.


Čas priprave ne vključuje predgretja.

Želeno temperaturo lahko vedno spremenite z uporabo gumba.

5. KONEC PRIPRAVE HRANE

Zasliši se zvočni signal in na prikazovalniku se prikaže sporočilo, da je priprava končana.



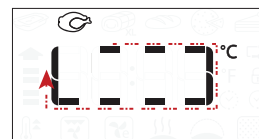
Da podaljšate čas priprave brez sprememb nastavitve, zavrtite gumb, da nastavite nov čas priprave, in pritisnite .

. FUNKCIJE 6th SENSE

OBNOVITEV TEMPERATURE

Če med pripravo hrane odprete vrata in se temperatura v pečici zniža, se bo vklopila posebna funkcija, ki bo pečico znova segrela na prvotno temperaturo.

V času obnavljanja temperature se na zaslonu pojavi animacija „kače“, ki se prikazuje, dokler se pečica ne segreje nazaj na nastavljeno temperaturo.






Med nastavljenim programom priprave hrane bo za zagotovitev najboljših možnih rezultatov čas priprave podaljšan glede na to, koliko časa so bila vrata odprta.


. POSEBNE FUNKCIJE



SAMODEJNO ČIŠČENJE – PIROLITIČNO

Med pirolitičnim ciklom se pečice ne dotikajte. Med delovanjem pirolitičnega čiščenja in po njem otrokom in živalim ne dovolite dostopa do pečice (dokler se ne zaključi prezračevanje v notranjosti pečice).

Pred vklopom funkcije pirolize odstranite ves pribor, vključno z vodili za pekače. Če je pečica nameščena pod kuhhalno ploščo, naj bodo vsi gorilniki ali električna kuhališča med samodejnim čiščenjem izklopljeni. Za optimalne rezultate čiščenja najprej odstranite odvečne ostankе iz notranjost pečice in očistite notranje steklo vrat, šele nato uporabite funkcijo pirolize. Funkcijo pirolize uporabite le, kadar je notranjost aparata močno umazana ali kadar med pripravo hrane nastaja neprijeten vonj.

Dostopajte do posebnih funkcij  in obrnite gumb, tako da v meniju izberete , nato pa pritisnite  za potrditev.

Pritisnite , če želite takoj začeti čiščenje, ali obrnite gumb za izbiro skrajšanega cikla (ECO).

Pritisnite , če želite takoj začeti čiščenje, oziroma , če želite nastaviti čas konca priprave/zamik vklopa.

Pečica začne s postopkom čiščenja in vrata se samodejno zaklenejo.

Ko je pirolitsko čiščenje v teku, vrata pečice ni mogoče odpreti: vrata ostanejo zaklenjena, dokler temperatura v pečici ne pade na vrednost, ki ne predstavlja nevarnosti. Med uporabo pirolitskega čiščenja in po njej zračite prostor.

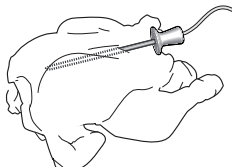
Opomba: trajanja in temperature čiščenja ni mogoče nastaviti.

. UPORABA SONDE ZA MESO (ČE JE NA VOLJO)

Priložena sonda za meso vam med pripravo omogoča natančno merjenje temperature sredice jedi. Sonda za meso je dovoljena le za nekatere funkcije priprave (običajna priprava hrane, termoventilacijska priprava, konvekcijska peka, hitri žar, 6th Sense meso in 6th Sense maxi kuhanje).



Za doseganje popolnih rezultatov priprave je pomembno, da temperaturno sondo pravilno namestite. Temperaturno sondo popolnoma vstavite v najbolj mesnati del mesa, pri čemer se skušajte izogniti kostem in mastnim delom.





Pri perutnini je treba temperaturno sondo vstaviti s strani, v sredino prsi, in pri tem paziti, da konica ne doseže votlega dela. Preden meso neenakomerne debeline vzamete



iz pečice, preverite, ali je ustrezno pečeno. Konec temperaturne sonde vstavite v odprtino na desni steni pečice.



Ko je sonda za meso vključena v notranjost pečice, se zasliši zvočni signal in na prikazovalniku se prikažeta ikona in zelena temperatura.





Če je sonda za meso nameščena, medtem ko izbirate funkcijo, se na prikazovalniku pojavi prevzeta ciljna temperatura sonde mesa. Pritisnite , da začnete z nastavljanjem. Obrnite gumb, da nastavite zeleno temperaturo sonde za meso. Pritisnite , da nastavev potrdite. Obrnite gumb, da nastavite temperaturo pečice.




Pritisnite , ali , da potrdite in zaženete program priprave hrane.

Med pripravo je na prikazovalniku prikazana zelena temperatura sonde za meso. Ko meso doseže nastavljeno zeleno temperaturo, se priprava hrane zaustavi in na prikazovalniku se pojavi beseda „End“. Za ponoven zagon programa priprave hrane po prikazu besede „End“ obrnite gumb, s katerim lahko nastavite zeleno temperaturo sonde za meso, kot je prikazano zgoraj. Pritisnite , ali , da potrdite in znova zaženete pripravo jedi.


Opomba: med pripravo hrane s sondo za meso je mogoče obrniti gumb in tako spremeniti zeleno temperaturo sonde za meso. Pritisnite , da prilagodite temperaturo pečice. Sonda za meso lahko vstavite kadar koli, tudi med pripravo hrane. V tem primeru je treba ponovno nastaviti parametre priprave hrane. Če sonda za meso ni združljiva z določeno funkcijo, pečica zaustavi pripravo hrane in oglasi se zvočni signal. V tem primeru izklopite sondo za meso ali pritisnite , da nastavite drugo funkcijo. Funkcija zamika vklopa in funkcija predgretja nista združljivi s sondo za meso.

. ZAPORA TIPK

Za zaporo tipk vsaj 5 sekund držite .



Za vklop tipk postopek ponovite.

Opomba: zaporo tipk je mogoče vklopiti tudi med kuhanjem. Pečico lahko iz varnostnih razlogov kadar koli izklopite, tako da pritisnete .

UPORABNI NASVETI

VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst živil. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (kadar je zahtevano). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priloženi pribor ter po možnosti temne kovinske modele za pecivo in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

ISTOČASNA PRIPRAVA RAZLIČNIH JEDI

Z uporabo funkcije za termoventilacijsko pripravo lahko hkrati pečete različne jedi, ki zahtevajo enako temperaturo pečenja (npr.: ribe in zelenjavo), z uporabo različnih višin. Iz pečice vzemite jedi, ki zahtevajo krajši čas priprave, jedi, ki zahtevajo daljši čas priprave, pa pustite v pečici.

MESO

Uporabite poljuben univerzalni pekač ali stekleno posodo ustrežne velikosti za pripravo izbranega kosa mesa. Za pečenje pečenk je najbolje, če na dno posode vlijete nekaj tekočine ter pečenko za boljši okus polivate med pečenjem. Upoštevajte, da med postopkom nastaja para. Ko je pečenka gotova, jo pustite v pečici še 10–15 minut oz. jo zavijte v aluminijasto folijo.

Če želite peči meso na žaru, izberite kose z enako debelino, da bo meso enakomerno pečeno. Debelejši kosi mesa zahtevajo daljši čas pečenja. Če želite preprečiti, da bi se meso prekomerno zapeklo, spustite rešetko na nižjo višino, da se meso peče na večji razdalji od grelnika za žar. Meso obrnite po dveh tretjinah časa priprave. Vrata odpirajte pazljivo, saj bo iz aparata uhajala para.

Za prestrezanje soka priporočamo, da neposredno pod rešetko s hrano postavite prestrezni pekač, v katerega nalijete pol litra pitne vode. Po potrebi dolijte vodo.

SLADICE

Občutljive sladice pripravljajte s funkcijo za običajno pečenje na eni višini.

Uporabite temne kovinske modele za pecivo in jih vedno postavite na priloženo rešetko. Za pripravo hrane na več višinah izberite funkcijo termoventilacijske priprave in razvrstite tortne modele, da zagotovite optimalno kroženje vročega zraka.

Če želite preveriti, ali je kvašeno pecivo pečeno, v sredino peciva zapičite lesen zobotrebec. Če je zobotrebec čist, je pecivo pečeno.

Če uporabljate modele za pecivo z oblogo proti prijemanju, robov ne namažite z maslom, sicer pecivo ob robovih morda ne bo enakomerno vzhajalo.

Če se živilo med peko „napihne“, naslednjič uporabite nižjo temperaturo in mogoče dodajte manj tekočine ali mešanico premešajte nežneje.

Za sladice z vlažnim nadevom (na primer skutne pite ali sadne kolače) uporabite funkcijo „Konvekcijska peka“. Če je biskvit peciva vlažen, pecite na nižji višini in posujte spodnji del peciva s krušnimi ali piškotnimi drobtinami, preden dodate nadev.

















































































PICA

Pekače rahlo namažite, da bo spodnji del pice hrustljiv. Po dveh tretjinah pečenja posujte po pici sir mocarela.

VZHAPANJE

Najboljše je, da testo pokrijete z vlažno krpo, preden ga vstavite v pečico. S to funkcijo se čas vzhajanja testa skrajša za približno eno tretjino v primerjavi z vzhajanjem pri sobni temperaturi (20–25 °C). Čas vzhajanja testa za pice se začne pri eni uri za 1 kg testa.

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	ČAS PRIPRAVE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo / biskvitne torte		-	170	30-50	2 
		Da	160	30-50	2 
		Da	160	30-50	4  1 
Polnjeno pecivo (skutna pita, jabolčni zavitek, jabolčna pita)		-	160-200	30-85	3 
		Da	160-200	35-90	4  1 
Piščoti/kolački		-	160-170	20-40	3 
		Da	150-160	20-40	3 
		Da	150-160	20-40	4  1 
Princeske		-	180-200	30-40	3 
		Da	180-190	35-45	4  1 
		Da	180-190	35-45*	5  3  1 
Meringe (Beljakovi poljubčki)		Da	90	110-150	3 
		Da	90	130-150	4  1 
		Da	90	140-160*	5  3  1 
Pica (tanka, debela, fokača)		-	220-250	20-40	2 
		Da	220-240	20-40	4  1 
		Da	220-240	25-50*	5  3  1 
Štruca kruha 0,5 kg		-	180-220	50-70	2 
Majhen kruh		-	180-220	30-50	3 
Kruh		Da	180-220	30-60	4  1 
Zamrznjena pica		-	250	10-20	2 
		Da	250	10-20	4  1 
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180-190	45-60	2 
		Da	180-190	45-60	4  1 
		Da	180-190	45-70*	5  3  1 
Maslene paštetke / krekerji iz listnatega testa		Da	190-200	20-30	3 
		Da	180-190	20-40	4  1 
		Da	180-190	20-40*	5  3  1 
Lazanje/pite		-	190-200	40-65	3 
Pečene testenine/kaneloni		-	190-200	25-45	3 

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	ČAS PRIPRAVE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Jagnjetina / teletina / govedina / svinjina 1 kg		-	190-200	60-90	3
Svinjska pečenka s hrustljivo kožo 2 kg		-	170	110-150	2
Piščanec / kunec / raca 1 kg		-	200-230	50-80**	3
Puran / gos 3 kg		-	190-200	90-150	2
Pečena riba / v lastnem soku (fileji, cela)		Da	180-200	40-60	3
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180-200	50-60	2
Toast		-	3 (visoka)	3-6	5
Ribji fileji/zrezki		-	2 (srednja)	20-30***	4 3
Klobase/ražnjiči/rebrca/hamburgerji		-	2-3 (srednja-visoka)	15-30***	5 4
Pečen piščanec 1-1,3 kg		-	2 (srednja)	55-70**	2 1
Rostbif, angleško pečen 1 kg		-	2 (srednja)	35-50**	3
Jagnječje stegno/krača		-	2 (srednja)	60-90**	3
Pečen krompir		-	2 (srednja)	35-55**	3
Gratinirana zelenjava		-	3 (visoka)	10-25	3
Celoten obrok: Sadni kolač (5. višina)/lazanja (3. višina)/meso (1. višina)		Da	190	40-120*	5 3 1
Lazanja in meso		Da	200	50-120*	4 1
Meso in krompir		Da	200	45-120*	4 1
Ribe in zelenjava		Da	180	30-50	4 1
Polnjena pečenka		-	200	80-120*	3
Meso v kosih (zajec, piščanec, jagnjetina)		-	200	50-120*	3

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

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

*** Obrnite hrano po polovici časa priprave.

Opomba: funkcija 6th Sense „Biskvitne torte“ uporablja le zgornji in spodnji grelnik, brez kroženja zraka. Predgretje ni potrebno.

FUNKCIJE	Običajna priprava hrane	Žar	Hitri žar	Termoventilacijska priprava	Konvekcijska peka	Termoventilacijska priprava Eko
SAMODEJNE FUNKCIJE	Narastek	Meso	Pečenje velikih kosov hrane	Kruh	Pica	Biskvitne torte
PRIPOMOČKI	Rešetka	Originalni pekač ali model za pecivo na rešetki	Prestrezni/originalni/univerzalni pekač na rešetki	Prestrezni pekač/univerzalni pekač	prestrezni pekač z 500 ml vode	

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.

Ne uporabljajte parnih čistilcev.

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

Nosite zaščitne rokavice.

ZUNANJE POVRŠINE

- Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlagen. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlagen.

NOTRANJE POVRŠINE

- Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane.

MENJAVA ŽARNICE

- 1.** Pečico izklopite iz električnega napajanja.
- 2.** Odvijte pokrov z luči, zamenjajte žarnico in pokrov ponovno privijte.
- 3.** Pečico ponovno priključite na električno omrežje.

Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.

- Če so na notranjih površinah trdovratni madeži, za optimalne rezultate čiščenja priporočamo samodejno funkcijo čiščenja.
- Za lažje čiščenje, lahko vrata snamete.

PRIBOR

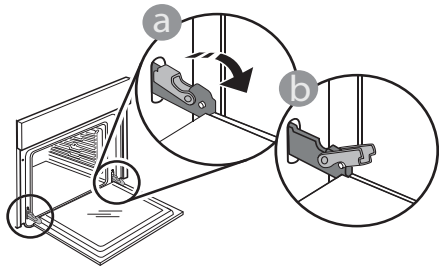
Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustreznimi krtačo ali gobico.

Opomba: uporabljajte samo žarnice 25-40 W/230 ~ V tipa E-14, T 300°C ali halogenske žarnice 20-40 W/230 ~ V tipa G9, T 300°C. Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov (Uredba ES 244/2009). Žarnice so na voljo pri naši servisni službi.

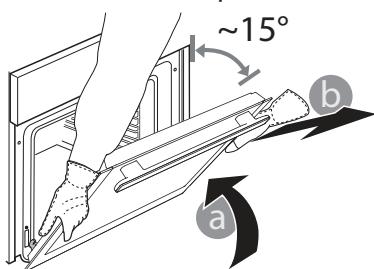
- Če uporabljate halogenske žarnice, se jih ne dotikajte z golimi rokami, saj jih prstni odtisi lahko poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.
2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj. Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če

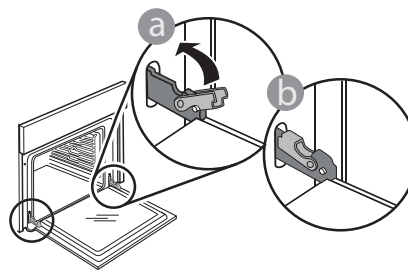


jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

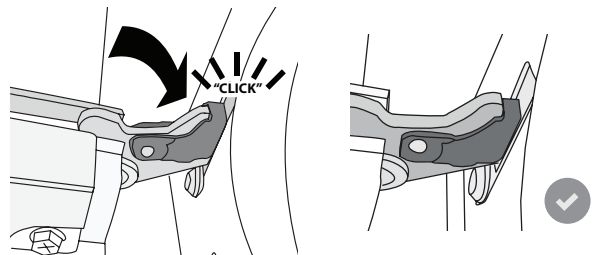


3. Vrata ponovno montirajte tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnajte kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.

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



Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.



5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.

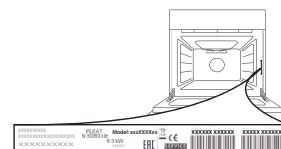
ODPRAVLJANJE TEŽAV

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Vrat ni mogoče odpreti.	Napaka ključavnice vrat. Čiščenje je v teku.	Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna. Počakajte, da se funkcija zaključí in da se pečica ohladi.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka ali črka.	Motnja programske opreme.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite številko, ki sledi črki „F“.



Pravilnike, standardno dokumentacijo in dodatne informacije o izdelkih najdete na naslednje načine:

- Obiščite našo spletno stran docs.whirlpool.eu
- Z uporabo kode QR
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



Whirlpool



400011131980