



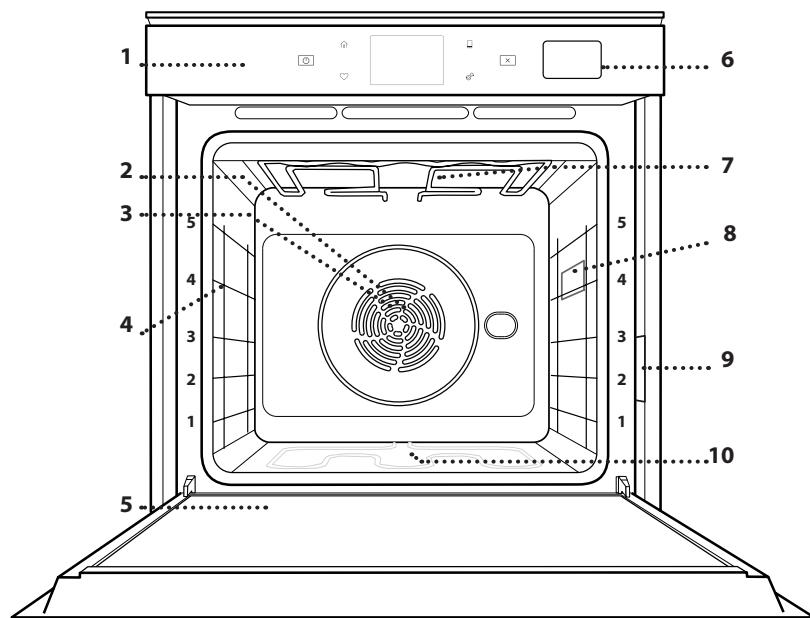
HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE WHIRLPOOL

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



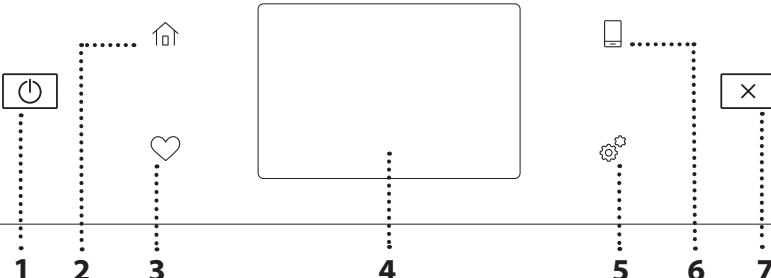
Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator
3. Kružni grejač
(nije vidljiv)
4. Vodice
(nivo je prikazan na prednjem delu pećnice)
5. Vrata
6. Fioka za vodu
7. Gornji grejač/grill
8. Lampica
9. Pločica za identifikaciju
(ne uklanjajte je)
10. Donji grejač
(nije vidljiv)

OPIS KONTROLNE TABLE



1. UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE

Za isključivanje i uključivanje pećnice.

2. POČETNO

Za brz pristup glavnom meniju.

3. OMILJENA

Za pozivanje liste omiljenih funkcija.

4. DISPLAY

5. ALATKE

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

6. DALJINSKO UPRAVLJANJE

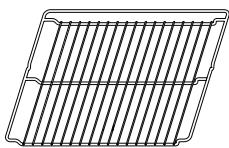
Za omogućavanje korišćenja Whirlpool aplikacije 6th Sense Live.

7. OTKAŽI

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

DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



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

PLEH ZA KUVANJE NA PARU



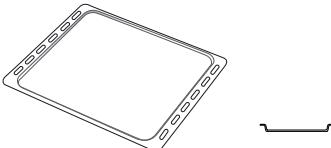
Olakšava kretanje pare, što pomaže da se hrana ravnomerno skriva. Pleh za sakupljanje masnoće postavite na nivo ispod radi sakupljanja sokova nastalih tokom pečenja.**

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



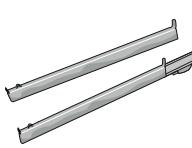
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE



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

KLIZNE VOĐICE*



Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodatnog pribora.

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.

* Dostupno samo na određenim modelima

** Koristiti samo za funkciju Steam (Para).

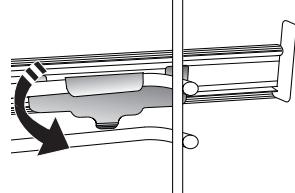
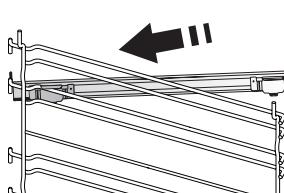
Količina i vrsta pribora može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.

Drugi dodatni pribor se može kupiti odvojeno iz postprodajnog servisa.

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

- **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 roštilju. 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.

- **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 kompletног obroka. Da biste dobili najbolje rezultate, pratite tabele za pripremu hrane.

- **CONVECTION BAKE (KONVEKCIJONO PEČENJE)**

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

- **PARA**

- » **ČISTA VODENA PARA**

Za pečenje prirodnih i zdravih obroka pomoću pare kako bi se očuvala prirodna nutritivna vrednost hrane. Ova funkcija je naročito podesna za spremanje povrća, ribe i voća, kao i za blanširanje. Osim ako je drugačije naglašeno, uklonite sva pakovanja i zaštitnu foliju pre nego što stavite hrani u pećnicu.

Za više informacija o ručnim ciklusima kuvanja čistom vodenom parom pogledajte tabelu kuvanja „Čista vodena para“.

- » **FORCED AIR + STEAM (KRUŽENJE VAZDUHA + VODENA PARA)**

Para u kombinaciji sa kruženjem vazduha, ova funkcija vam omogućava da pripremite jela koja će imati lepu hrskavu i zapećenu 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.

Za više informacija o ručnim ciklusima kuvanja kruženje vazduha + vodena para, pogledajte

tabelu kuvanja „Kruženje vazduha + vodena para“.

- **POSEBNE FUNKCIJE**

- » **ODMRZAVANJE**

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

- » **ODRŽAVANJE TOPLOTE**

Za održavanje tek pripremljene hrane toploim 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 pećnica još uvek topla nakon ciklusa pripremanja hrane.

- » **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.

- » **INTENZIVNO SPREMANJE HRANE (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.

- » **ECO FORCED AIR (ECO 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.

- **PEČENJE ZAMRZNUTE HRANE**

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 izabrali ili potvrdili:

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



Da biste se kretali kroz meni ili listu:

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



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. Registruje 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 routeru da biste uspostavili vezu između dva proizvoda.

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

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 ruteru (npr. naziv mreže, lozinku ili dobavljača podataka).

3. PODEŠAVANJE VREMENA I DATUMA

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

- Dodirnite odgovarajuće brojeve da biste podešili vreme.

- Dodirnite „SET“ za potvrdu.

Kada podešite vreme, potrebno je da podešite datum

- Dodirnite odgovarajuće brojeve da biste podešili datum.

- Dodirnite „SET“ za potvrdu.

Nakon dugotrajnog prekida u napajanju, potrebno je da ponovo podešite vreme i datum.

4. 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“ (U redu) da biste završili početno podešavanje.

5. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova rerna može ispušтati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejete praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise. Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sav dodatan pribor iz unutrašnjosti pećnice. Zagrejte pećnicu na 200 °C na otprilike sat vremena.

Preporučuje se provetranje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

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

Display 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. 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 GRLOVANJA

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

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 podešili trajanje, dodirnite opciju „Set Cook Time“ (Podesi vreme pečenja).
- Dodirnite odgovarajuće brojeve da biste podešili željeno vreme pečenja.
- Dodirnite opciju „NEXT“ (Sledeće) 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.

4. PODEŠAVANJE ODLAGANJA VREMENA POČETKA

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

- Dodirnite „DELAY“ (Odloži) da biste podešili željeno vreme početka.
- Kada podešite željeno odlaganje, dodirnite „START DELAY“ da biste pokrenuli vreme čekanja.
- Stavite hrani 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 otkazali programirano vreme odlaganja, dodirnite .

5. 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 hrani 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.

Možete da promenite podrazumevano podešavanje opcije za

predzagrevanje za funkcije kuvanja koje omogućavaju da se to ručno obavi.

- Izaberite funkciju koja vam omogućava da ručno izaberete funkciju predzagrevanja.
- Kliknite na ikonu  da biste aktivirali ili deaktivirali predzagrevanje. Biće podešeno kao podrazumevana opcija.

7. 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 pojavitи zahtev da proverite hrani na isti način.

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

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

8. ZAVRŠETAK PEČENJA

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 sačuvali produženo pečenje.

9. FAVORITES (OMILJENO)

Funkcija Omiljeno čuva podešavanja pećnice za vaše omiljene recepte.

Pećnica automatski prepoznaje najviše korišćene funkcije. Nakon određenog broja korišćenja, pojavljuje se zahtev da dodata funkciju u omiljene.

KAKO SAČUVATI FUNKCIJU

Kada se funkcija završi, dodirnite  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

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

- Dodirnite ikonu obroka da biste pregledali odgovarajuće liste
- Krećite se kroz prikazanu listu.
- Dodirnite željeni recept ili funkciju.
- Dodirnite „START“ da biste aktivirali pečenje.

PROMENA PODEŠAVANJA

Na ekranu omiljenog možete dodati sliku ili naziv svakoj omiljenoj stavci da biste je prilagodili svojim željenim postavkama.

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

Na ekranu omiljenih takođe možete obrisati funkcije koje ste sačuvali:

- Dodirnite  funkciju.
- Dodirnite „REMOVE IT“ (Ukloni).

Takođe možete prilagoditi 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.

Moguće je kombinovati polje za vreme samo sa obrokom.

10. ALATKE

Pritisnite  da biste otvorili meni „Tools“ (Alatke) 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.

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 nastaviti automatski odbrojavanje nezavisno, bez ikakvog uticaja na funkciju. Kada se aktivira tajmer, takođe možete da izaberete i aktivirate funkciju.

Tajmer će nastaviti odbrojavanje u gornjem desnom uglu ekrana.

Da biste vratili ili promenili kuhinjski tajmer:

- Pritisnite .
- Dodirnite .

Oglašice 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

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

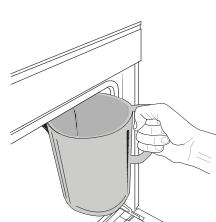
Preporučuje se da ne otvarate vrata pećnice tokom ciklusa čišćenja, kako biste sprečili gubitak vodene pare što može imati kontraefekat na konačan rezultat čišćenja.

- 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 pečenja.

Kada se ciklus izabere, možete odložiti početak automatskog čišćenja. Dodirnite „DELAY“ (Odloži) da biste podesili vreme završetka navedeno u odgovarajućem odeljku.

DRAIN (ODVOD VODE)

Ova funkcija omogućava odvod vode da bi se spričilo njeni zadržavanje u rezervoaru. Za optimalno korišćenje uređaja, preporučuje se da uvek nakon korišćenja pećnice izvršite odvod vode ciklusom pare.



Po izboru funkcije „Ispuštanje vode“, sledite navedene 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. Prosečno trajanje ispuštanja sve vode je oko tri minuta.

Po potrebi moguće je pauziranje postupka ispuštanja vode dodirom na dugme PAUZA na displeju (na primer, ukoliko

se bokal već napuni vodom u sred postupka ispuštanja vode).

Bokal treba da ima zapreminu od najmanje 2 litra.

Obratite pažnju na sledeće: kako bi voda bila hladna, ova aktivnost ne može da se obavi pre nego što istekne 4 sata od poslednjeg ciklusa (ili od momenta kada je proizvod poslednji put napunjen). Tokom ovog vremena čekanja, na displeju će se pojaviti sledeće povratne informacije „VODA JE PREVIŠE VRUĆA: SAČEKAJTE DA TEMPERATURA OPADNE“.

Važno: Ako se rezervoar ne prazni redovno, nekoliko dana nakon poslednjeg dopunjavanja, uređaj će to zatražiti prikazujući poruku <POTREBAN JE CIKLUS ISPUŠTANJA VODE>; ovaj zahtev se ne može ignorisati i normalno korišćenje uređaja ćete moći nastaviti tek po ispuštanju vode.

DESCALe (UKLANJANJE KAMENCA)

Ova specijalna funkcija, koja se aktivira u redovnim intervalima, omogućava vam da rezervoar i celokupno kolo za kruženje pare održavate u najboljem stanju.

Na displeju će biti prikazana poruka <DESCALE CYCLE NEEDED> (Potreban je ciklus uklanjanja kamenca) da vas podseti da redovno obavljate ovaj postupak.

Zahtev za uklanjanjem kamenca se aktivira brojem obavljenih ciklusa kuvanja na pari ili radnih sati parnog kotla od poslednjeg ciklusa uklanjanja kamenca (pogledajte tabelu u nastavku).

| PORUKA „UKLONITE KAMENAC“ se pojavljuje nakon | ŠTA UČINITI |
|---|--|
| 15 ciklusa kuvanja na pari 22 sata kuvanja na pari | Preporučuje se uklanjanje kamenca |
| 20 ciklusa kuvanja na pari 30 sati kuvanja na pari | Ciklus pare se ne može pokrenuti sve dok se ne obavi ciklus uklanjanja kamenca |
| | |

Postupak uklanjanja kamenca se takođe može obaviti kad god korisnik želi dublje čišćenje rezervoara i unutrašnjeg kola za kruženje pare.

Prosečno trajanje kompletne funkcije je oko 185 minuta. Kada pokrenete funkciju, pratite sve korake prikazane na displeju.

Obratite pažnju na sledeće: Funkcija se može pauzirati, ali ako se u bilo kom trenutku obustavi, potrebno je ponoviti celokupan ciklus uklanjanja kamenca od početka.

» FAZA 1.1: ISPUŠTANJE VODE (do 3 min)

Ako rezervoar nije prazan, potrebno je obaviti fazu ispuštanja vode pre početka odgovarajućeg procesa uklanjanja kamenca. U ovom slučaju, nastavite sa zadatkom ispuštanja vode kao što je opisano u poglavlu Ispuštanje vode.

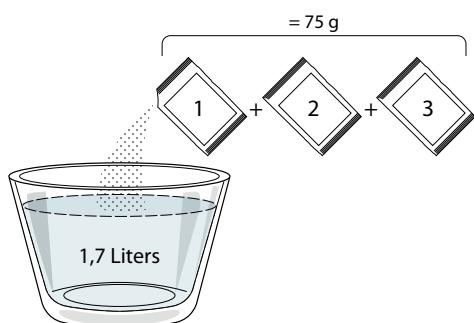
Umesto toga, ako rezervoar ne sadrži vodu, uređaj automatski prelazi na FAZU 1.2.

Obratite pažnju na sledeće: kako bi voda bila hladna, ova aktivnost ne može da se obavi pre nego što istekne 4 sata od poslednjeg ciklusa (ili od momenta kada je proizvod poslednji put napunjen). Tokom ovog vremena čekanja, na displeju će se pojaviti sledeće povratne informacije „VODA JE PREVIŠE VRUĆA: SAČEKAJTE DA TEMPERATURA OPADNE“.

Bokal treba da ima zapreminu od najmanje 2 litra.

» FAZA 1.2: UKLANJANJE KAMENCA (~120 MIN)

Kada se na ekranu zatraži da pripremite rastvor, dodajte 3 kesice (odgovara težini od 75 g) specifičnog sredstva za uklanjanje kamenca Oven WPRO* u 1,7 litara vode za piće ambijentalne temperature.



Kada sipate rastvor za uklanjanje kamenca u fioku, pritisnite **START** da biste pokrenuli glavni proces za uklanjanje kamenca.

Koraci uklanjanja kamenca ne zahtevaju da ostanete uz uređaj. Po završetku svakog koraka, oglašava se zvučni povratni signal i na ekranu se prikazuju uputstva za prelazak na narednu fazu.

» FAZA ISPUŠTANJE VODE (do 3 min.)

Kada se na displeju prikaže <POSTAVITE POSUDU ISPOD OTVORA ZA ISPUŠTANJE VODE>, nastavite sa ispuštanjem vode kao što je opisano u odgovarajućem poglavljiju Ispuštanje vode.

» FAZA 2.1: DOPUNA VODE

Da bi se očistio rezervoar i kolo za kruženje pare, potrebno je obaviti ciklus ispiranja.

Kada se na ekranu prikaže <REFILL THE TANK> (Dopunite rezervoar), sipajte vodu za piće u fioku dok se na ekranu ne prikaže <TANK REFILLED> (Rezervoar dopunjeno).

» FAZA 2.2: ISPIRANJE (~65 min.)

Sistem je sada spremjan da započne finalni proces ispiranja, pritisnite **START** da biste počeli.

» FAZA 2.3: ISPUŠTANJE VODE (DO 3 MIN.)

Nakon poslednje operacije ispuštanja vode, pritisnite **CLOSE** da biste završili sa uklanjanjem kamenca.

Po završetku postupka uklanjanja kamenca, moći ćeće da koristite sve funkcije pare.

*WPRO proizvod za uklanjanje kamenca je predloženi profesionalni proizvod za održavanje za najbolji učinak funkcije kuvanja na pari u pećnicama. 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.

🔇 MUTE (ISKLJUČIVANJE TONA)

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

🔒 CONTROL LOCK (ZAKLJUČAVANJE KONTROLA)

„Zaključavanje kontrola“ 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.
- Preucite nagore prikidanu poruku.

🔧 MORE MODES (JOŠ REŽIMA)

Za biranje režima Sabbath i pristupanje upravljanju napajanja.

☰ PREFERENCES (ŽELJENE POSTAVKE)

Za promenu nekoliko podešavanja pećnice.

🌐 WI-FI

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 ZA PEČENJE

| RECEPT | FUNKCIJA | PREDZAGREVANJE | TEMPERATURA (°C) / GRILL NIVO | 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 | 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 * | |

| FUNKCIJE | | | | | | | | |
|----------|----------------------------------|----------------------------------|---|-------|-------------|-------------|--------|--|
| | Conventional (Konvencionalno) | Forced air (Kruženje vazduha) | Convection Bake (Konvekciono pečenje) | Grill | Turbo grill | MaxiCooking | Cook 4 | Eco Forced air (Eko kruženje vazduha) |

| RECEPT | FUNKCIJA | PREDZAGREVANJE | TEMPERATURA (°C) / GRILL NIVO | Trajanje (Min.) | POLICA 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 | |
| Piletina / zečetina / pačetina 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 ** | |
| Kobasicice / ražnjići / svinjska rebra / pljeskavice | | — | 2–3 (Srednji – Visoki) | 15–30 ** | |
| Pečeno pile 1–1,3 kg | | — | 2 (Srednji) | 55–70 *** | |
| Jagnjeći but / Potkolenicice | | — | 2 (Srednji) | 60–90 *** | |
| Pečeni krompir | | — | 2 (Srednji) | 35–55 *** | |
| Gratinirano povrće | | — | 3 (visoka) | 10–25 | |
| Keks | | Da | 135 | 50–70 | |
| Tartovi | | 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).

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

Pleh za kuhanje na paru

ČISTA VODENA PARA

| Recept | Predzagrevanje | Temperatura (°C) | VREME KUVANJA (Min.) | Nivo i Pribor |
|-----------------------|----------------|------------------|----------------------|----------------|
| Sveže povrće (celo) | — | 100 | 30–80 | 2 1 └─┘ └─┘ |
| Sveže povrće (komadi) | — | 100 | 15–40 | 2 1 └─┘ └─┘ |
| Smrznuto povrće | — | 100 | 20–40 | 2 1 └─┘ └─┘ |
| Cela riba | — | 90 | 40–50 | 2 1 └─┘ └─┘ |
| Riblji fileti | — | 90 | 20–30 | 2 1 └─┘ └─┘ |
| Pileći fileti | — | 100 | 15–50 | 2 1 └─┘ └─┘ |
| Jaja | — | 100 | 10–30 | 2 1 └─┘ └─┘ |
| Voće (celo) | — | 100 | 15–45 | 2 1 └─┘ └─┘ |
| Voće (komadi) | — | 100 | 10–30 | 2 1 └─┘ └─┘ |

Izaberite funkciju Pure Steam (Čista vodena para) u meniju ručnih funkcija. Postavite temperaturu i vreme kuvanja. Može biti potrebno da dopunite rezervoar za vodu pre pokretanja ciklusa.

Ako je nivo rezervoara za vodu previše nizak, ciklus vodene pare se neće pokrenuti. Za pokretanje svih funkcija vodene pare je potreban pun rezervoar za vodu ili oko 1,7 litara. Kada rezervoar za vodu dostigne maksimalni nivo, na ekrani se prikazuje „Water Tank is Full“ (Rezervoar za vodu je pun). Ako u bilo kom trenutku nivo vode bude previše nizak, ciklus se pauzira i na ekrani se prikazuje „Refill Water“ (Dopunite vodu).

Za najbolje rezultate, savetujemo da izbegavate predzagrevanje kerne. Ako je rerna topla, preporučujemo da koristite ručni ciklus kruženje vazduha + para ili da sačekate da se rerna ohladi.

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

Pleh za kuvanje na
paru

FORCED AIR + STEAM (KRUŽENJE VAZDUHA + VODENA PARA)

| Recept | Nivo pare | Predzagrevanje | Temperatura (°C) | VREME KUVANJA (Min.) | Nivo i Pribor |
|--|-----------|----------------|------------------|----------------------|---------------|
| Keks sa maslacem / keks | NISKO | — | 140–150 | 35–55 | 3 |
| | NISKO | — | 140 | 30–50 | 4 1 |
| | NISKO | — | 140 | 40–60 | 5 3 1 |
| Sitni kolač / mafin | NISKO | — | 160–170 | 30–40 | 3 |
| | NISKO | — | 150 | 30–50 | 4 1 |
| | NISKO | — | 150 | 40–60 | 5 3 1 |
| Kolači sa kvascem | NISKO | — | 170–180 | 40–60 | 2 |
| Patišpanj | NISKO | — | 160–170 | 30–40 | 2 |
| Fokača | NISKO | — | 200–220 | 20–40 | 3 |
| Vekna hleba | NISKO | — | 170–180 | 70–100 | 3 |
| Manji hleb | NISKO | — | 200–220 | 30–50 | 3 |
| Baget | NISKO | — | 200–220 | 30–50 | 3 |
| Pečeni krompir | MID | — | 200–220 | 50–70 | 3 |
| Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg | MID | — | 180–200 | 60–100 | 3 |
| Teletina / Govedina / Svinjetina (komadi) | MID | — | 160–180 | 60–80 | 3 |
| Krvavi biftek 1 kg | MID | — | 200–220 | 40–50 | 3 |
| Krvavi biftek 2 kg | MID | — | 200 | 55–65 | 3 |
| Jagnjeći but | MID | — | 180–200 | 65–75 | 3 |
| Kuvane svinjske kolenice | MID | — | 160–180 | 85–100 | 3 |
| Piletina / biserka / pačetina 1–1,5 kg | MID | — | 200–220 | 50–70 | 3 |
| Piletina / biserka / pačetina (komadi) | MID | — | 200–220 | 55–65 | 3 |
| Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan) | MID | — | 180–200 | 25–40 | 3 |
| Riblji filet | VISOKO | — | 180–200 | 15–30 | 3 |

KAKO ČITATI TABELE ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli je navedeno: recepti, da li je potrebno predzagrevanje, temperatura (°C), grill nivo, vreme pečenja (minuti), dodatni pribor i predložen nivo za pečenje. Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u rernu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno). Temperature i vreme pečenja su dati okvirno i zavise od količine hrane i vrste pribora koji se koristi. Za početak koristite najmanje preporučene vrednosti, ako hrana nije dovoljno pečena, predite na više vrednosti. Koristite dostavljeni pribor i po mogućstvu tamno obojene limene plehove i plehove za pećnicu. Takođe možete da koristite posuđe i pribor od vatrostalnog stakla ili keramike, ali imajte na umu da će vremena spremanja hrane biti malo duža. Kako biste postigli najbolje rezultate, pažljivo pratite savete koji su dati u tabeli za pečenje za izbor pribora (isporučen) koji se stavlja na različite nivoe.

Ako je nivo rezervoara za vodu previše nizak, ciklus vodene pare se neće pokrenuti. Za pokretanje svih funkcija vodene pare je potreban pun rezervoar za vodu ili oko 1,7 litara. Kada rezervoar za vodu dostigne maksimalni nivo, na ekranu se prikazuje „Water Tank is Full“ (Rezervoar za vodu je pun). Ako u bilo kom trenutku nivo vode bude previše nizak, ciklus se pauzira i na ekranu se prikazuje „Refill Water“ (Dopunite vodu).



TABELA ZA PEČENJE

| | Recept | Preporučena količina | Okretanje (u toku pečenja) | Nivo i Pribor |
|------------------------------------|--------------------|---|--|-------------------|
| Kaserole/ zapečena testenina | Sveža lazanja | 500–3000 g | — | 2 1 |
| | Zamrzнута lazanja | 500–3000 g | — | 2 1 |
| Pirinač i žitarice | Pirinač | Beli pirinač Braon pirinač Integralni pirinač | 100–500 g 100–500 g 100–500 g | 2 1 2 1 2 1 |
| | Semenke i žitarice | Kinoa Proso Ječam Krupnik | 100–300 g 100–300 g 100–300 g 100–300 g | 2 3 3 3 |
| Meso | Govedina | Pečena govedina Hamburger | 600–2000 g 1,5–3 cm | 3 3/5 5 |
| | Svinjetina | Pečenje Rebarca | 600–2500 g jedan pleh | 3 2/3 5 1 |
| | Piletina | Pečena piletina Fileti/grudi | 600–3000 g 1–5 cm | 2 2/3 5 |
| | Jela od mesa | Kebab Kobasice i nemačke kobasice | jedna rešetka 1,5–4 cm | 1/2 2/3 5 |
| | Meso na pari | Pileći fileti Ćureći fileti | 1–5 cm 1–5 cm | 2 2 |

DODATNI PRIBOR

 Žičana rešetka

 Pleh za pećnicu ili kalup
za kolacé
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

| | Recept | Preporučena količina | Okretnje (u toku pečenja) | Nivo i Pribor |
|-----------------------|----------------------------|-------------------------|------------------------------|---------------|
| Riba i morski plodovi | Pečeni fileti i odresci | Fileti | 0,5–2,5 cm | — 5 |
| | | Zamrznuti riblji fileti | 0,5–2,5 cm | — 4 |
| | Fileti i odresci na pari ☺ | Fileti | 0,5–2,5 cm | — 3 |
| | | Zamrznuti fileti | 0,5–2,5 cm | — 3 2 |
| | Grilovani morski plodovi | Morski češljevi | jedan pleh | — 4 |
| | | Dagnje | jedan pleh | — 4 |
| | | Škampi | jedan pleh | — 4 3 |
| | | Raćići | jedan pleh | — 4 3 |
| | Morski plodovi na pari ☺ | Morski češljevi | 500–1000 g | — 2 1 |
| | | Dagnje | 500–3000 g | — 2 1 |
| | | Škampi | 100–1000 g | — 2 1 |
| | | Raćići | 500–1500 g | — 2 1 |
| | | Lignje | 100–500 g | — 2 1 |
| | | Oktopod | 500–2000 g | — 2 1 |
| | | Krompir | 500–1500 g | — 3 |
| | | Pečeno povrće | 100–500 g svako | — 3 |
| Povrće | Smrznuto povrće | Drugo povrće | 500–1500 g | — 3 |
| | | Krompir | jedan pleh | — 3 |
| | | Paradajz | jedan pleh | — 3 |
| | | Paprike | jedan pleh | — 3 |
| | | Brokoli | jedan pleh | — 3 |
| | | Karfiol | jedan pleh | — 3 |
| | Sveže povrće na pari ☺ | Drugo | jedan pleh | — 3 |
| | | Ceo krompir | 50–500 g * | — 2 1 |
| | | Krompir u komadima | jedan pleh | — 2 1 |
| | | Grašak | 200–2.500 g | — 2 1 |
| | | Brokoli | 200–3000 g | — 2 1 |
| | Karfiol | 200–3000 g | — 2 1 | |
| | Povrće na pari ☺ | Zamrznuti grašak | 200–3000 g | — 2 1 |

| | Recept | Preporučena količina | Okretanje (u toku pečenja) | Nivo i Pribor |
|--------------------------------------|------------------------|----------------------|-------------------------------|----------------------------------|
| Torte i kolači | Patišpanj u kalupu | 500–1200 g | — | |
| | Keks | 200–600 g | — | |
| | Zamrznuti kroasani | jedan pleh * | — | |
| | Princes krofne | jedan pleh * | — | |
| | Voćni kolači u kalupu | 400–1600 g | — | |
| | Štrudla | 400–1600 g | — | |
| | Punj. voćna pita | 500–2000 g | — | |
| Slane pite | — | 800–1200 g | — | |
| Hleb | Zemičke | 60–150 g svaki | — | |
| | Sendvič vekna u kalupu | 400–600 g svaki | — | |
| | Velike | 700–2000 g | — | |
| | Bageti | 200–300 svaki | — | |
| Pizza | Tanka | okrugla – pleh * | — | |
| | Debela | okrugla – pleh * | — | |
| | Zamrznuto | 1–4 sloja * | — | |
| Steamed Fruits (Voće na pari) | Celo | 100–400 g | — | |
| | U komadima | 500–3000 g | — | |

Ako je nivo rezervoara za vodu previše nizak, ciklus vodene pare se neće pokrenuti. Za pokretanje svih funkcija vodene pare je potreban pun rezervoar za vodu ili oko 1,7 litara. Kada rezervoar za vodu dostigne maksimalni nivo, na ekranu se prikazuje „Water Tank is Full“ (Rezervoar za vodu je pun). Ako u bilo kom trenutku nivo vode bude previše nizak, ciklus se pauzira i na ekranu se prikazuje „Refill Water“ (Dopunite vodu).

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 Pleh za kuhanje na
paru

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 hlađi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane.
Da biste osušili rernu od isparenja nastalih

tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sundjerom.

- Aktivirajte funkciju „Self Clean“ (Samočišćenje) za optimalno čišćenje unutrašnjih površina.
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.
- Vrata pećnice mogu da se skinu da bi se olakšalo čišćenje.

DODATNI PRIBOR

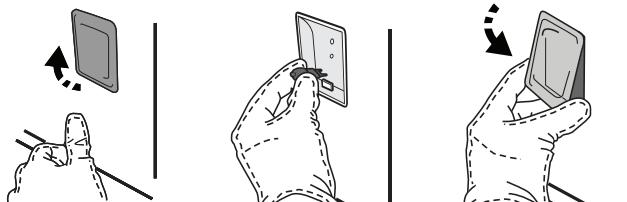
- Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za rernu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sundera.

ZAMENA LAMPICE

- Isključite pećnicu iz struje.
- Uklonite vođice.
- Uklonite poklopac lampice.
- Zamenite lampicu.
- Ponovo postavite poklopac lampice, čvrsto ga gurnuvši napred dok ne klikne žabica koja označava da je postavljen na odgovarajuće mesto.
- Ponovo postavite vođice.
- Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu.

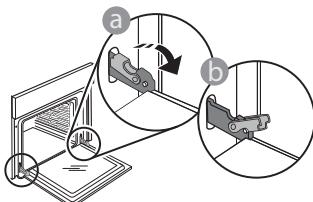
Obratite pažnju na sledeće: Koristite samo halogene sijalice 20–40 W/230 ~ V tipa G9, T300 °C. Sijalica koja se koristi u ovom aparatu je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu (EC pravilnik 244/2009). Sijalice se mogu nabaviti u našem Postprodajnom servisu.

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.



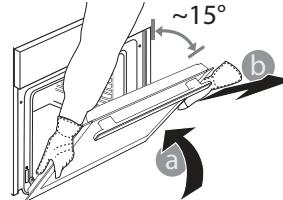
SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

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



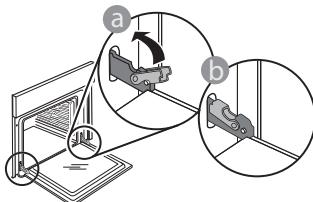
- Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke – ne držite ih za dršku.
Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i

oslobađate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

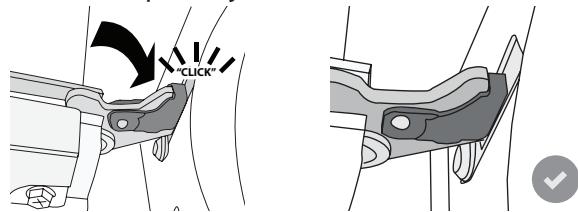


Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnajte kuke sa šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.

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



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



- Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ukoliko nisu nameštena kako treba.

Najčešća pitanja u vezi sa WiFi mrežom

WIFI nije dostupan u Rusiji

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 vidite na svojem uređaju: Postoji nalepnica koja pokazuje SAID i MAC adresu. MAC adresa se sastoji od kombinacije brojeva i slova i 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 rutera 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.

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

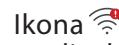
Kako mogu da promenim svoj Whirlpool nalog, ali da zadržim svoje povezane uređaje?

Možete kreirati nov nalog, ali ne zaboravite da uklonite uređaje sa starog naloga pre nego što ih premestite na nov.

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  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“. |
| pećnica se ne zagreva. | 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. Svojstva podešavanja rutera 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 sa internetom. Proverite da li je jačina WiFi signala u blizini uređaja dobra. Pokušajte da restartujete ruter. Vidite poglavljje „Najčešća pitanja u vezi sa WiFi“ Ako su se svojstva vaše kućne bežične mreže promenila, obavite uparivanje na mrežu: Pritisnite  , dodirnite  „WiFi“ i zatim izaberite „Connect to network“. |
| Povezanost nije podržana. | Daljinsko omogućavanje nije moguće u vašoj zemlji. | Pre kupovine proverite da li vaša zemlja dozvoljava daljinsku kontrolu elektronskih uređaja. |
| Para napušta nivo tokom pripreme hrane. | Nizak nivo vode u rezervoaru. | Dodajte čašu vode za piće. |



Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:

- 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.

