



HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK

WHIRLPOOL

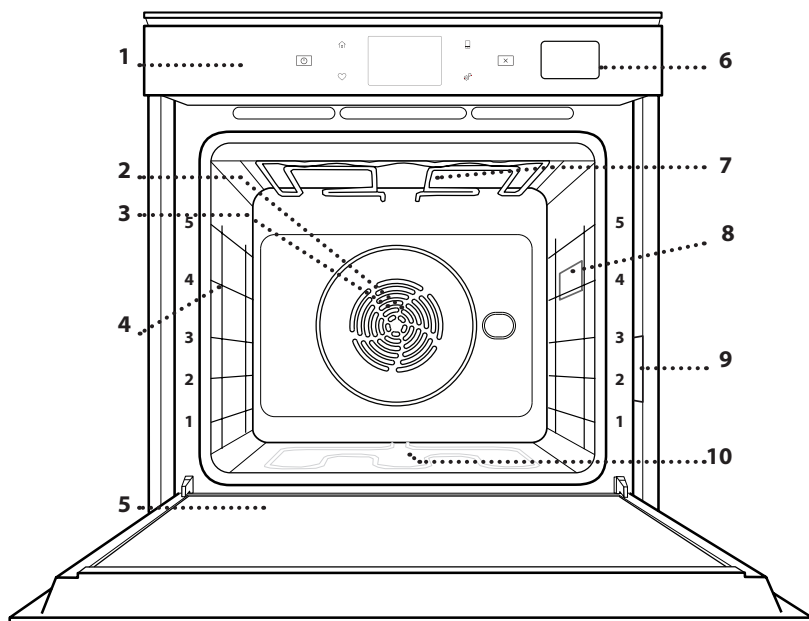
Če želite celovitejšo pomoč, vas prosimo, da izdelek registrirate na spletni strani

www.whirlpool.eu/register



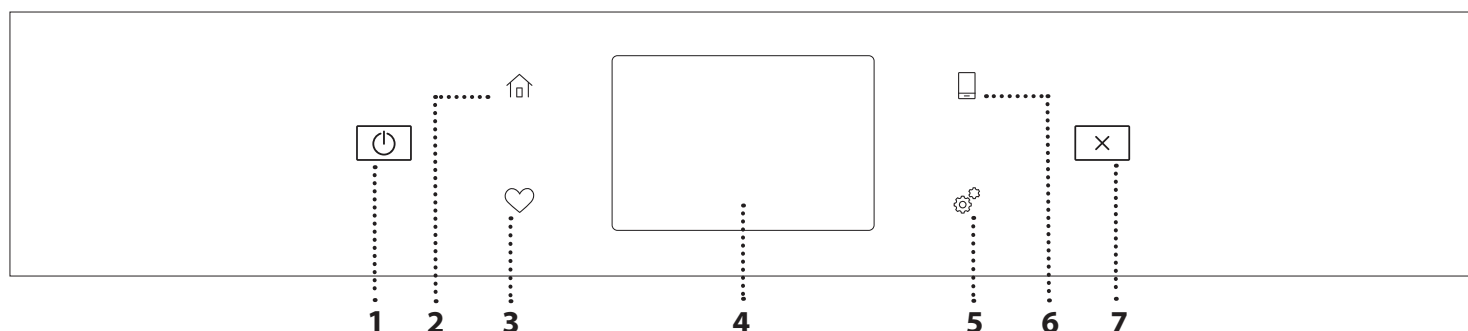
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

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. Predal za vodo
7. Zgornji grelnik/žar
8. Luč
9. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
10. Spodnji grelnik (ni viden)

OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



1. ON / OFF

Za vklop in izklop pečice.

2. DOMOV

Tipka za hiter dostop do glavnega menija.

3. PRILJUBLJENO

Za dostop do seznama vaših priljubljenih funkcij.

4. ZASLON

Izbirate lahko med več možnostmi in spreminjate nastavitve pečice ter lastne nastavitve.

5. ORODJA

Izbirate lahko med več možnostmi in spreminjate nastavitve pečice ter lastne nastavitve.

6. DALJINSKO UPRAVLJANJE

Če želite omogočiti uporabo aplikacije 6th Sense Live Whirlpool.

7. PREKLIČI

Če želite izklopiti katero koli funkcijo pečice, razen ure, kuhinjskega časovnika in zaklepa gumbov.

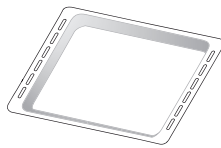
PRIBOR

REŠETKA



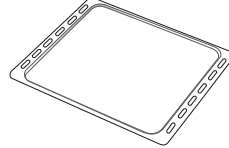
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto

PRESTREZNI PEKAČ



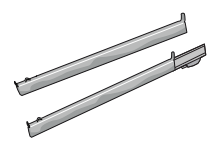
Lahko ga uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

UNIVERZALNI PEKAČ



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

DRSNA VODILA.*



Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

* Na voljo le pri določenih modelih

Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model.

Druge kose pribora je mogoče naknadno kupiti pri servisni službi.

VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

Rešetko 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.

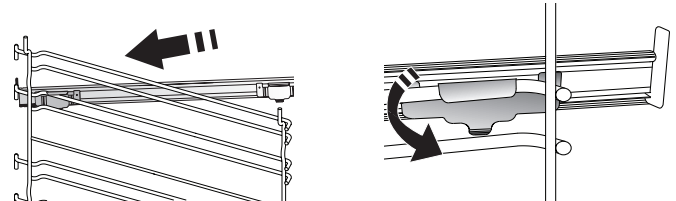
ODSTRANJEVANJE IN PONOVRNO VSTAVLJANJE VODIL ZA PEKAČE

- 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 drsnihi vodili odstranite plastično zaščito.

Privijte zgornjo sponko drsnihi 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 PEČICE



MANUAL FUNCTIONS (ROČNE FUNKCIJE)


- **FAST PREHEAT (HITRO PREDGRETJE)**
Za hitro predgretje pečice.
- **OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE**
Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.
- **GRILL (ŽAR)**
Za pripravo zrezkov, ražnjičev in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.
- **TURBO 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.
- **FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA)**
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.
- **FORCED AIR + STEAM (TERMOVENTILAC. + PARA)**
Z združevanjem lastnosti pare in termoventilacijske priprave vam ta funkcija omogoča, da vaše jedi od zunaj postanejo prijetno hrustljave in porjavele, sredica pa ostane mehka in sočna. Za doseganje najboljših rezultatov kuhanja vam priporočamo, da izberete VISOKO stopnjo pare za pripravo ribe, SREDNJO za meso in NIZKO za kruh in sladice.
- **COOK 4 FUNCTIONS (FUNKCIJE COOK 4)**
Za pripravo različnih živil, ki zahtevajo enako temperaturo, na štirih višinah hkrati. Funkcijo lahko uporabite za peko piškotov, pit, okrogle pice (tudi zamrznjene) in za pripravo celotnega obroka. Za doseganje najboljših rezultatov upoštevajte preglednico za pripravo.
- **CONVECTION BAKE (KONVEKCIJSKA PEKA)**
Za pripravo mesa in peko peciva z nadevom samo na eni višini.
- **POSEBNE FUNKCIJE**
 - » **DEFROST (ODMRZOVANJE)**
Za hitrejšo odmrzovanje hrane. Živila položite na srednjo višino. Živila pustite v embalaži, da se ne posušijo na zunanji strani.
 - » **OHRANJANJE JEDI TOPLIH**
Da pravkar pripravljena živila ostanejo vroča in hrustljava.
- » **RISING (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.
- » **CONVENIENCE (HITRA PRIPRAVA)**
Za pripravo že pripravljenih jedi, shranjenih pri sobni temperaturi ali v hladilniku (piškoti, mešanice za torte, mafini, jedi iz testenin in krušni izdelki). Funkcija hitro in nežno pripravi vse jedi in se lahko uporabi tudi za pogrevanje že pripravljenih živil. Predgretje pečice ni potrebno. Upoštevajte navodila na embalaži.
- » **PEČENJE VELIKIH KOSOV HRANE (MAXI COOKING)**
Za pečenje velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da meso med pečenjem obrnete, da se enakomerneje zapeče. Priporočamo, da meso na vsake toliko časa polijete in tako preprečite izsušitev.
- » **TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA EKO**
Za pripravo polnjenih pečenk in zrezkov na eni višini. Hrana se ne bo prekomerno izsušila, saj za njeno pripravo skrbi nežno in občasno kroženje zraka. Ko je v uporabi funkcija ECO, med pripravo hrane v pečici luč ne gori. Za dobro izkoriščanje funkcije ECO in varčevanje z energijo vrat pečice ne odpirajte pred koncem priprave hrane.
- **PEKA ZAMRZNJENIH JEDI**
Funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in način priprave za 5 različnih vrst pripravljenih zamrznjenih živil. Pečice ni treba predhodno segreti.

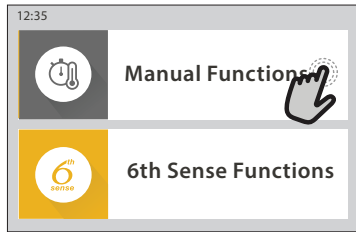



6th SENSE

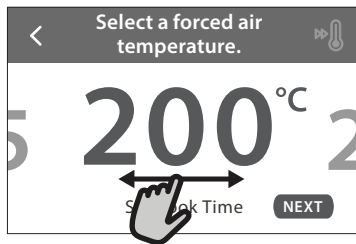
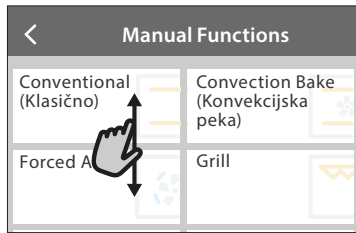
Slednje omogočajo, da se vse vrste živil pripravijo povsem samodejno. Za najboljše rezultate z uporabo teh funkcij sledite navodilom v posameznih preglednicah za pripravo jedi. Pečice ni treba predhodno segreti.

UPORABA ZASLONA NA DOTIK

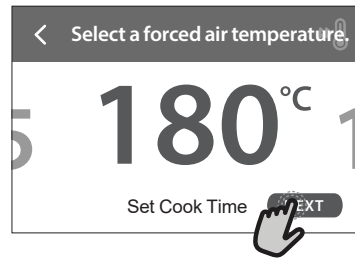
 **Za izbiro ali potrditev:**
Za izbiro želene vrednosti ali postavke menija se dotaknite zaslona.



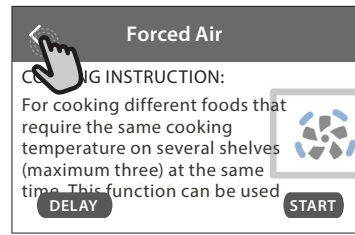
 **Za pomikanje po meniju ali seznamu:**
Za pomikanje med postavkami ali vrednostmi enostavno povlecite s prstom po zaslonu.




Za potrditev nastavitve ali premik na naslednji zaslon:
dotaknite se „SET“ ali „NEXT“.



za vrnitev na prejšnji zaslon:
Dotaknite se < .



PRVA UPORABA

Ko aparat prvič vklopite, morate izdelek konfigurirati. Nastavitve lahko naknadno spremenite s pritiskom na  za dostop do menija „Tools“.

1. IZBIRA JEZIKA

Ko napravo prvič vključite, morate nastaviti jezik in čas.

- Za pomikanje po seznamu razpoložljivih jezikov povlecite po zaslonu.
- Dotaknite se zelenega jezika.

z dotikom < se boste vrnili na prejšnji zaslon.

2. NASTAVITEV BREŽIČNEGA OMREŽJA WIFI

Funkcija 6th Sense Live vam omogoča daljinsko upravljanje pečice z mobilne naprave. Če želite omogočiti daljinsko upravljanje aparata, morate najprej uspešno zaključiti postopek povezave. Ta postopek je potreben za registracijo aparata in njegovo povezavo z domačim omrežjem.

- Za vzpostavitev povezave se dotaknite „SETUP NOW“.

V nasprotnem primeru, če želite izdelek povezati kasneje, se dotaknite „SKIP“.

Če prebivate v Aziji, pritisnite "SKIP" (Preskoči), saj mobilne aplikacije v vaši regiji niso na voljo.

KAKO NASTAVITI POVEZAVO

Za uporabo te funkcije boste potrebovali: Pametni telefon ali tablični računalnik in brezžični usmerjevalnik, povezan z internetom. Prosimo, uporabite svojo pametno napravo, da preverite, ali je signal vašega domačega brezžičnega omrežja blizu aparata dovolj močan.

Minimalne zahteve.

Pametna naprava: Android z ločljivostjo zaslona 1280x720 (ali višjo) ali iOS.

V trgovini z aplikacijami preverite združljivost aplikacije z različicami Android ali iOS.

Brezžični usmerjevalnik: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

1. Prenesite aplikacijo 6th Sense Live

Prvi korak pri povezovanju vašega aparata je prenos aplikacije na vašo mobilno napravo. Aplikacija 6th Sense Live vas bo vodila skozi vse korake, navedene v nadaljevanju. Aplikacijo 6th Sense Live lahko prenesete iz trgovine iTunes ali trgovine Google Play.

2. Ustvarite račun

Če tega še niste storili, boste morali ustvariti račun. To vam bo omogočilo, da svoj aparat povežete z omrežjem in ga tudi daljinsko nadzorujete in upravljate.

3. Registrirajte svoj aparat

Za registracijo aparata sledite navodilom v aplikaciji. Za dokončanje postopka registracije boste potrebovali identifikacijsko številko pametne naprave (SAID). Njeno edinstveno kodo lahko najdete na identifikacijski tablici, ki je nameščena na izdelku.

4. Povežite se z domačim brezžičnim omrežjem

Sledite postopku nastavitve skeniranja za povezovanje. Aplikacija vas bo vodila skozi proces povezovanja vašega aparata z brezžičnim omrežjem v vašem domu.

Če vaš usmerjevalnik podpira WPS 2.0 (ali višjo), izberite „MANUALLY“ in se nato dotaknite „WPS Setup“: Za vzpostavitev povezave med dvema izdelkoma pritisnite tipko WPS na brezžičnem usmerjevalniku.

Če je treba, lahko izdelek povežete tudi ročno z uporabo „Search for a network“.

Koda SAID se uporablja za sinhronizacijo pametne naprave z vašim aparatom.

Naslov MAC je prikazan za modul WiFi.

Postopek povezave boste morali ponovno izvesti samo v primeru, da spremenite nastavitve usmerjevalnika (npr. omrežno ime ali geslo ali ponudnika podatkov).

3. NASTAVITEV ČASA IN DATUMA

S povezovanjem pečice z domačim omrežjem bosta čas in datum nastavljeni samodejno. V nasprotnem primeru ju boste morali nastaviti ročno

- Če želite nastaviti čas, se dotaknite ustreznih števil.
- Za potrditev se dotaknite „SET“.

Ko nastavite čas, boste morali nastaviti datum

- Če želite nastaviti datum, se dotaknite ustreznih števil.
- Za potrditev se dotaknite „SET“.

Po daljšem izpadu električne energije je treba čas in datum nastaviti znova.

4. NASTAVITEV PORABO ELEKTRIČNE ENERGIJE

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

- Za izbiro moči se dotaknite vrednosti na desni.
- Za dokončanje začetne nastavitve se dotaknite „OKAY“.

5. 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.

Pustite delovati pečico pri 200 °C približno eno uro.

Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

- Za vklop pečice pritisnite  ali se kjerkoli dotaknete zaslona.

Zaslon vam omogoča izbiro med funkcijami Ročno in 6th Sense.


- Dotaknite se zelene glavne funkcije za dostop do ustreznega menija.
- Za pregled seznama se pomaknite navzgor ali navzdol.
- Želena funkcijo izberite tako, da se je dotaknete.

2. NASTAVITEV ROČNIH FUNKCIJ

Ko ste izbrali želeno funkcijo, jo lahko spremenite v nastavitvah. Na zaslonu se bodo prikazale nastavitve, ki jih lahko spremenite.

TEMPERATURA/STOPNJA ŽARA

- Pomikajte se po predlaganih vrednostih in izberite tisto, ki jo potrebujete.

Če funkcija to omogoča, lahko z dotikom  vklopite predgretje.

TRAJANJE

Če želite celoten postopek kuhanja opraviti ročno, časa priprave ni treba nastaviti. V časovnem načinu priprava v pečici traja toliko časa, kolikor ste nastavili. Ob koncu časa priprave se priprava samodejno ustavi.

- Če želite nastaviti trajanje, se dotaknite „Set Cook Time“.
- Če želite nastaviti zahtevani čas priprave, se dotaknite ustreznih števil.
- Za potrditev se dotaknite „NEXT“.

Če želite preklicati nastavljen trajanje med pripravo in ročno upravljati konec priprave, se dotaknite vrednosti trajanja in nato izberite „STOP“.

3. NASTAVITEV FUNKCIJ 6th SENSE

Funkcije 6th Sense omogočajo pripravo raznovrstnih jedi, ki lahko izberete med tistimi, prikazanimi na seznamu. Večino nastavitve priprave izbere samodejno aparat in tako zagotovi doseganje najboljših rezultatov.

- Izberite recept s seznama.

Funkcije so prikazane po kategorijah živil v meniju „6th SENSE FOOD“ (glejte ustrezne preglednice) in po značilnostih recepta v meniju „LIFESTYLE“.


- Ko izberete funkcijo, enostavno označite lastnost živila (količino, težo itd.), ki jo želite pripraviti, da dosežete popoln rezultat.

4. NASTAVITEV ČASOVNEGA ZAMIKA VKLOPA/IZKLOPA

Pred vklopom funkcije lahko za pripravo nastavite časovni zamik: Funkcija se bo vklopila ali izklopila ob vnaprej izbranem času.

- Za nastavitev zelenega začetnega in končnega časa se dotaknite „DELAY“.
- Ko nastavite zeleni časovni zamik, se dotaknite „START DELAY“, da se začne odštevanje časovnega zamika.
- Vstavite hrano v pečico in zaprite vrata: Funkcija se bo vklopila samodejno po izteku nastavljenega časovnega zamika.


Programiranje zamika začetka priprave bo onemogočilo 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.

- Če želite funkcijo vklopiti takoj in preklicati nastavljeni časovni zamik, se dotaknite .

5. VKLOP FUNKCIJE

- Po konfiguraciji nastavitve se za vklop funkcije dotaknite „START“.

Če je pečica vroča in funkcija zahteva določeno najvišjo temperaturo, se bo na zaslonu prikazalo sporočilo. Vrednosti, ki so bile nastavljene, lahko med pripravo kadarkoli spremenite tako, da se dotaknete vrednosti, ki jo želite spremeniti.

- Za izklop vklopljene funkcije lahko kadarkoli pritisnete .


6. PREHEATING (PREDGRETJE)

Če je bilo predhodno vklopljeno, se ob vklopu funkcije na zaslonu prikaže stanje faze predgretja. Ko je ta faza zaključena, se zasliši zvočni signal, na zaslonu pa se prikaže, da je pečica dosegla nastavljeno temperaturo.

- Odprite vrata.
- Živila položite v pečico.
- Zaprite vrata in se dotaknite „DONE“ za začetek priprave.

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.

Spremenite lahko privzeto nastavitev predgretja za funkcije kuhanja, ki vam omogočajo ročno izbiro.

- Izberite funkcijo, ki vam omogoča ročno izbiro funkcije predgretja.
- Pritisnite ikono  za vklop ali izklop predgretja. Nastavljeno bo kot privzeta možnost.

7. ZAČASNA ZAUSTAVITEV PRIPRAVE

Nekatere funkcije 6th Sense bodo med pripravo zahtevale obračanje živil. Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti.

- Odprite vrata.
- Izvedite dejanje, h kateremu vas pozove aparat.
- Zaprite vrata in se za nadaljevanje priprave dotaknite „DONE“.



Pred koncem priprave vas lahko pečica na enak način opozori, da preverite živila.

Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti.

- Preverite živila.
- Zaprite vrata in se za nadaljevanje priprave dotaknite „DONE“.

8. KONEC PRIPRAVE HRANE

Zasliši se zvočni signal in na prikazovalniku se prikaže sporočilo, da je priprava končana. Ko je priprava končana, lahko z nekaterimi funkcijami vaše jedi dodatno zapečete, podaljšate čas priprave ali funkcijo shranite kot priljubljeno.


- Če želite shraniti kot priljubljeno, se dotaknite .
- Za vklop petminutnega cikla za porjavitev jedi izberite „Extra Browning“.
- Če želite shraniti podaljšani čas priprave, se dotaknite .

9. FAVORITES (PRILJUBLJENO)

Funkcija Priljubljeno shrani nastavitve pečice za vaše najljubše recepte.


Pečica samodejno prepozna najpogosteje uporabljene funkcije. Po določenem številu uporab boste pozvani, da funkcijo dodate med svoje priljubljene.

SHRANJEVANJE FUNKCIJE

Ko se funkcija konča, se dotaknite , da jo shranite kot priljubljeno. To vam bo omogočilo, da jo v prihodnosti hitro uporabite, obenem pa ohranite enake nastavitve. Zaslon vam omogoča, da funkcijo shranite tako, da označite do 4 priljubljene čase obrokov, ki vključujejo zajtrk, kosilo, prigrizek in večerjo.

- Dotaknite se ikon in izberite najmanj eno.
- Če želite funkcijo shraniti, se dotaknite „SAVE AS FAVORITE“.

KO JE FUNKCIJA SHRANJENA

Če si želite ogledati priljubljeni meni, pritisnite  : funkcije bodo razdeljene glede na različne čase obroka in ponujeno vam bo nekaj predlogov.


- Za ogled ustreznih seznamov se dotaknite ikone obrokov
- Pomikajte se po ponujenem seznamu.
- Dotaknite se zelenega recepta ali funkcije.
- Za začetek priprave se dotaknite „START“.

SPREMINJANJE NASTAVITEV



Na zaslonu za priljubljene lahko dodate sliko ali priljubljeno funkcijo poimenujete in jo prilagodite z lastnimi nastavitvami.

- Izberite funkcijo, ki jo želite spremeniti.
- Dotaknite se „EDIT“.
- Izberite lastnost, ki jo želite spremeniti.
- Dotaknite se „NEXT“: na zaslonu bodo prikazane nove lastnosti.
- Za potrditev vaših sprememb se dotaknite „SAVE“.

V priljubljenem zaslonu lahko tudi izbrišete funkcije, ki ste jih shranili:


- Dotaknite se  na funkciji.
- Dotaknite se „REMOVE IT“.

Prav tako lahko prilagodite čas za prikaz različnih obrokov:

- Pritisnite .
- Izberite  „Preferences“.
- Izberite „Times and Dates“.
- Dotaknite se „Your Meal Times“.
- Pomaknite se po seznamu in se dotaknite ustreznega časa.
- Dotaknite se ustreznega obroka, da ga spremenite.

Časovnemu intervalu lahko dodelite samo obrok.

10. ORODJA

Če želite odpreti meni „Tools“, lahko v vsakem trenutku pritisnete . V tem meniju lahko izbirate med številnimi možnostmi in tudi spremenite nastavitve ali možnosti za svoj izdelek ali zaslon.

REMOTE ENABLE (daljinsko omogočanje)



Če želite omogočiti uporabo aplikacije 6th Sense Live Whirlpool.

KITCHEN TIMER (KUHINGJSKI ČASOVNIK)

Ta funkcija se lahko vklopi bodisi ob uporabi funkcije priprave ali sama za sledenje času priprave. Ko se zažene, bo časovnik še naprej neodvisno odšteval, ne da bi posegal v samo funkcijo. Ko je časovnik vklopljen, lahko tudi izberete in vklopite funkcijo.

Časovnik bo še naprej odšteval v zgornjem desnem kotu zaslona.

Če želite poiskati ali spremeniti kuhinjski časovnik:

- Pritisnite .
- Dotaknite se .

Ko se nastavljen čas izteče, se zasliši zvočni signal, ustrezno opozorilo se prikaže tudi na prikazovalniku.

- Če želite časovnik preklicati ali nastavite novo trajanje časovnika, se dotaknite „DISMISS“.
- Če želite časovnik ponovno nastaviti, se dotaknite „SET NEW TIMER“.

LIGHT (LUČ)

Za vklop ali izklop luči pečice.

PYRO SELF CLEANING (SAMOČIŠČENJE S PIROLIZO)

Za odstranjevanje zapečenih madežev z uporabo cikla pri zelo visoki temperaturi. Na voljo so trije cikli samočiščenja z različnim trajanjem: visoko, srednje, nizko. Priporočamo, da skrajšan cikel uporabljate v rednih intervalih in celoten cikel, kadar je pečica močno umazana.

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 iz pečice ves pribor, vključno z vodili za pekače. Če je pečica nameščena pod kuhalno ploščo, poskrbite, da so vsi gorilniki ali električne kuhalne plošče med delovanjem samočistilnega cikla izklopljeni.

- Za optimalne rezultate čiščenja najprej odstranite odvečne ostanke iz notranjost pečice in očistite notranje steklo vrat, šele nato uporabite funkcijo pirolize.
- Izberite enega od razpoložljivih ciklov glede na vaše potrebe.
- Za vklop izbrane funkcije se dotaknite „START“. Vrata se samodejno zaklenejo in pečica začne s ciklom samočiščenja: na zaslonu se prikaže opozorilno sporočilo, skupaj z odštevanjem, ki označuje stanje cikla, ki je v teku.

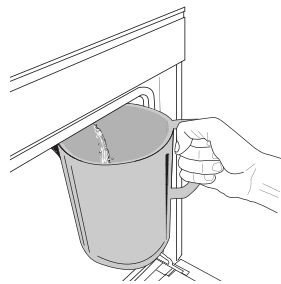
Ko se cikel zaključi, ostanejo vrata zaprta, dokler se temperatura v pečici ne vrne na varno raven.

Ko ste izbrali cikel, lahko za vklop samodejnega čiščenja nastavite časovni zamik. Za nastavev končnega časa se dotaknite „DELAY“, kot je navedeno v ustreznem razdelku.

Opomba: cikel pirolize lahko vklopite tudi takrat, ko je posoda polna vode.

• IZČRPVANJE

Funkcija izčrpavanja omogoča izčrpavanje vode, da preprečite njeno zastajanje v rezervoarju. Za optimalno uporabo aparata priporočamo, da po vsaki uporabi pečice s parnim ciklom izvršite izčrpavanje.



Ko izberete funkcijo „izčrpavanje“, sledite navedenim korakom: odprite vrata in pod odtočno šobo, ki se nahaja v spodnjem desnem delu plošče, postavite veliko posodo. Ko začnete z izčrpavanjem, posodo držite v tem položaju, dokler postopka ne zaključite. Postopek

popolnega izčrpavanja traja približno tri minute.

Po potrebi lahko postopek izčrpavanja začasno prekinete s pritiskom na gumb „PAVZA“ na zaslonu (na primer, če bi se posoda sredi postopka izčrpavanja že napolnila z vodo).

Posoda mora imeti prostornino najmanj 2 litra.

Opomba: da se zagotovi, da je voda hladna, tega ni treba storiti prej kot 4 ure po zadnjem ciklu (ali od zadnjega polnjenja izdelka). V tem času bo na zaslonu prikazan naslednji napis „VROČA VODA: POČAKAJTE, DA SE TEMPERATURA ZNIŽA“.

Pomembno: če posode ne praznite redno, vas se nekaj dni po zadnjem polnjenju aparat opozori na to s sporočilom < POTR. JE CIKEL IZČRPVANJA >: te zahteve ni mogoče prezreti – normalna uporaba izdelka bo spet mogoča šele po izčrpavanju.

• ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA

Ta posebna funkcija se vklopi v rednih časovnih intervalih in vam omogoča, da ohranite posodo in parni tokokrog v najboljšem stanju.

Na zaslonu se prikaže sporočilo POTREBEN JE CIKEL ZA ODSTRANJEVANJE VOD. KAMNA, ki vas opomni na redno izvajanje tega postopka.

Zahteva za odstranjevanje vodnega kamna se

sproži, ko preteče določeno število parnih ciklov ali ur delovanja parnega grelnika od zadnjega cikla odstranjevanja vodnega kamna (glejte spodnjo tabelo).

Prikaže se sporočilo „ODSTRANJEVANJE VOD. KAMNA“	KAJ STORITI
15 parnih ciklov 22 ur trajanja parnih ciklov	Vodni kamen je priporočljivo odstraniti
20 parnih ciklov 30 ur trajanja parnih ciklov	Parnega cikla ni mogoče vklopiti, dokler se ne izvrši cikel odstranjevanja vodnega kamna

Postopek odstranjevanja vodnega kamna lahko vklopite tudi po želji, če želite opraviti temeljito čiščenje posode in notranjega parnega tokokroga.

Povprečno trajanje celotne funkcije je približno 180 minut. Ko vklopite funkcijo, sledite korakom, navedenim na zaslonu.

Opomba: Funkcijo lahko začasno ustavite. Če jo prekličete, pa morate celoten cikel odstranjevanje vodnega kamna ponoviti.

» IZČRPAVANJE (do 3 min.)

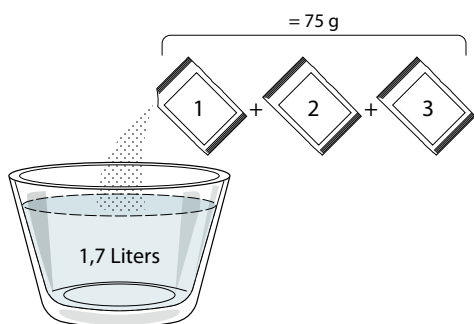
Ko se na zaslonu prikaže sporočilo <POLOŽITE POSODO POD ODTOK VODE>, nadaljujte postopek izčrpavanja, kot je opisano v odstavku Izčrpavanje. Če v rezervoarju ni vode, bo naprava samodejno preskočila na korak 1 od 8.

Opomba: da se zagotovi, da je voda hladna, tega ni treba storiti prej kot 4 ure po zadnjem ciklu (ali od zadnjega polnjenja izdelka). V tem času bo na zaslonu prikazan naslednji napis „VROČA VODA: POČAKAJTE, DA SE TEMPERATURA ZNIŽA“.

Posoda mora imeti prostornino najmanj 2 litra.

» KORAK 1 OD 8: ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA (~120 MIN.)

Ko se na zaslonu pojavi poziv za pripravo raztopine za odstranjevanje vodnega kamna, stresite 3 vrečke (75 g) namenskega odstranjevalca vodnega kamna za pečice WPRO* v 1,7 litra pitne vode pri sobni temperaturi.



Ko raztopino za odstranjevanje vodnega kamna vlijete v predal, začnite glavni postopek odstranjevanja vodnega kamna s pritiskom na **START**.

Med posameznimi koraki odstranjevanja vodnega kamna vaša prisotnost ob aparatu ni potrebna. Po vsakem končanem koraku se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa se prikažejo navodila za prehod na naslednji korak.

» KORAK 2 OD 8: IZČRPAVANJE (do 3 min.)

Ko se na zaslonu prikaže sporočilo <POLOŽITE POSODO POD ODTOK VODE>, nadaljujte postopek izčrpavanja, kot je opisano v odstavku Izčrpavanje.

» KORAK 3 OD 8: IZPIRANJE (~20 min.)

Za čiščenje rezervoarja in parnega tokokroga morate izvesti cikel izpiranja.

Ko se na zaslonu prikaže <NAPOLNITE REZERVOAR>, vlijte v predel toliko pitne vode, da zaslon prikaže <REZERVOAR NAPOLNJEN>, nato pa začnite prvo izpiranje s pritiskom na **START**.

KORAK 4 OD 8: IZČRPAVANJE (do 3 min.)

» KORAK 5 OD 8: IZPIRANJE (~20 min.)

» KORAK 6 OD 8: IZČRPAVANJE (do 3 min.)

» KORAK 7 OD 8: IZPIRANJE (~20 min.)

» KORAK 8 OD 8: IZČRPAVANJE (do 3 min.)

Za zaključek odstranjevanja vodnega kamna po zadnjem izčrpavanju pritisnite **CLOSE**.

Ko je postopek odstranjevanja vodnega kamna končan, lahko uporabljate vse parne funkcije.

* WPRO odstranjevalec vodnega kamna je priporočen strokovni izdelek za vzdrževanje najboljše učinkovitosti vaše funkcije pare v pečici. Prosimo, upoštevajte navodila za uporabo na embalaži. Za naročila in informacije se obrnite na servisno službo ali www.whirlpool.eu

Whirlpool ne odgovarja za morebitno škodo, ki bi jo povzročila uporaba drugih čistilnih sredstev, ki so na voljo na trgu.



MUTE (IZKLOP ZVOKA)

Če želite izklopiti ali vklopiti vse zvoke in opozorila, se dotaknite ikone.



CONTROL LOCK (ZAKLEPANJE TIPK)

„Zaklepanje tipk“ vam omogoča, da zaklenete upravljalne tipke na sledilni ploščici, tako da jih ne morete naključno pritisniti.

Za vklop zaklepa:

- Dotaknite se ikone .

Za izklop zaklepa:

- Dotaknite se zaslona.
- Povlecite navzgor na prikazano sporočilo.



MORE MODES (VEČ NAČINOV)

Za izbiro načina Sabat in dostop do upravljanja porabe.



PREFERENCES (LASTNE NASTAVITVE)

Za spreminjanje različnih nastavitvev pečice.



WI-FI (BREŽIČNO OMREŽJE)





































Za spreminjanje nastavitvev ali konfiguracijo novega domačega omrežja.



INFO (INFORMACIJE)

Za izklop „Store Demo Mode“, ponastavitev izdelka in pridobitev dodatnih informacij o izdelku.

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)/ STOPNJA ŽARA	TRAJANJE (Min.)	REŠETKA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo / biskvitne torte		Da	170	30–50	2
		Da	160	30–50	2
		Da	160	30–50	4 1
Nadevano pecivo (skutina torta, jabolčni zavitek, jabolčna pita)		Da	160–200	30–85	3
		Da	160–200	35–90	4 1
Piškoti/masleni piškoti		Da	150	20–40	3
		Da	140	30–50	4
		Da	140	30–50	4 1
		Da	135	40–60	5 3 1
Kolački/Mafini		Da	170	20–40	3
		Da	150	30–50	4
		Da	150	30–50	4 1
		Da	150	40–60	5 3 1
Princeske		Da	180–200	30–40	3
		Da	180–190	35–45	4 1
		Da	180–190	35–45 *	5 3 1
Meringues (Beljakovi poljubčki)		Da	90	110–150	3
		Da	90	130–150	4 1
		Da	90	140–160 *	5 3 1
Pica / kruh / fokača		Da	190–250	15–50	2
		Da	190–230	20–50	4 1
Pica (tanka, debela, fokača)		Da	220–240	25–50 *	5 3 1
Zamrznjena pica		Da	250	10–15	3
		Da	250	10–20	4 1
		Da	220–240	15–30	5 3 1
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180–190	45–55	3
		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
Lazanja / narastki / pečene testenine / kaneloni		Da	190–200	45–65	3
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina 1 kg		Da	190–200	80–110	3
Svinjska pečenka s hrustljivo kožo 2 kg		—	170	110–150	2
Piščanec/kunec/raca 1 kg		Da	200–230	50–100	3
Puran/gos 3 kg		Da	190–200	80–130	2

FUNKCIJE

Conventional
(Klasično)Forced Air
(Termoventilac.)Convection
Bake
(Konvekcijska
peka)

Grill



Turbo Grill

MaxiCooking
(Priprava velikih
kosov živil)

Cook 4

Eco Forced Air
(Termoventilac.
Eko)

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)/ STOPNJA ŽARA	TRAJANJE (Min.)	REŠETKA IN PRIBOR
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
Jagnječje stegno/krača		—	2 (srednja)	60–90 ***	3
Pečen krompir		—	2 (srednja)	35–55 ***	3
Gratinirana zelenjava		—	3 (visoka)	10–25	3
Cookies (Piškoti)	 Cookies (Piškoti)	Da	135	50–70	5 4 3 1
Tarts (Pite)	 Tarts (Pite)	Da	170	50–70	5 4 3 1
Okrogla pica	 Round Pizza (Okrogla pica)	Da	210	40–60	5 4 2 1
Celoten obrok: sadni kolač (5. višina)/ lazanja (3. višina)/meso (1. višina)		Da	190	40–120 *	5 3 1
Celoten obrok: sadna pita (5. višina)/ pečena zelenjava (4. višina)/lazanja(2. višina)/kosi mesa (1. višina)	 Menu	Da	190	40–120	5 4 2 1
Lazanja in meso		Da	200	50–100 *	4 1
Meso in krompir		Da	200	45–100 *	4 1
Ribe in zelenjava		Da	180	30–50 *	4 1
Polnjena pečenka		—	200	80–120 *	3
Kosi mesa (zajec, piščanec, jagnjetina)		—	200	50–100 *	3

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

** Obrnite hrano po polovici časa priprave.

*** Po potrebi hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

VODIČ PO PREGLEDNICAH ZA PRIPRAVO

Seznam preglednic: recepti, če je potrebno predgretje, temperatura (°C), stopnja žara, čas priprave (minute), pribor in višina, predlagana za pripravo. 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 vrednosti. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priložen 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. Za najboljše rezultate dosledno upoštevajte navodila, podana v preglednici za pripravo jedi in izbiro pribora (priložen), ki ga je treba vstaviti na različne višine.

Če je raven vode v posodi prenizka, se parni cikel ne bo začel. Za zagon vseh parnih funkcij je potrebna polna posoda za vodo ali približno 1,7 litra. Ko posoda za vodo doseže najvišji nivo, se na zaslonu prikaže napis "Water Tank is Full" (Rezervoar za vodo je poln). Če je raven vode kadar koli prenizka, se cikel ustavi, na zaslonu pa se prikaže napis "Refill Water" (Dolijte vodo). Za najboljše rezultate priporočamo, da pečice ne predgrevate. Če je pečica vroča, predlagamo, da uporabite ročni cikel termoventilacijskega pečenja in pare ali počakate, da se pečica ohladi.

FUNKCIJE								
	Conventional (Klasično)	Forced Air (Termoventilac.)	Convection Bake (Konvekcijska peka)	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking (Priprava velikih kosov živil)	Cook 4	Eco Forced Air (Termoventilac. Eko)

FORCED AIR + STEAM (TERMOVENTILAC. + PARA)

Recept	Stopnja pare	Predgretje	Temperatura (°C)	Čas priprave (min)	Višina in pribor
Masleni piškoti/piškoti	NIZKA	-	140–150	35–55	3
	NIZKA	-	140	30–50	4 1
	NIZKA	-	140	40–60	5 3 1
Kolački/mafini	NIZKA	-	160–170	30–40	3
	NIZKA	-	150	30–50	4 1
	NIZKA	-	150	40–60	5 3 1
Kvašeno pecivo	NIZKA	-	170–180	40–60	2
Biskvitne torte	NIZKA	-	160–170	30–40	2
Fokača	NIZKA	-	200–220	20–40	3
Štruca kruha	NIZKA	-	170–180	70–100	3
Majhen kruh	NIZKA	-	200–220	30–50	3
Bageta	NIZKA	-	200–220	30–50	3
Pečen krompir	SREDNJA	-	200–220	50–70	3
Jagnjetina/govedina/svinjina 1 kg	SREDNJA	-	180–200	60–100	3
Jagnjetina/govedina/svinjina (kosi)	SREDNJA	-	160–180	60–80	3
Goveja pečenka, malo pečena 1 kg	SREDNJA	-	200–220	40–50	3
Goveja pečenka, malo pečena 2 kg	SREDNJA	-	200	55–65	3
Jagnečje stegno	SREDNJA	-	180–200	65–75	3
Dušena svinjska krača	SREDNJA	-	160–180	85–100	3
Piščanec/pegatka/raca 1–1,5 kg	SREDNJA	-	200–220	50–70	3
Piščanec/pegatka/raca (kosi)	SREDNJA	-	200–220	55–65	3
Stuffed vegetables (Polnjena zelenjava) (paradižniki, bučke, jajčevci)	SREDNJA	-	180–200	25–40	3
Ribji file	VISOKA	-	180–200	15–30	3

VODIČ PO PREGLEDNICAH ZA PRIPRAVO

Seznam preglednic: recepti, če je potrebno predgretje, temperatura (°C), stopnja žara, čas priprave (minute), pribor in višina, predlagana za pripravo. 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 vrednosti. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priložen 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. Za najboljše rezultate dosledno upoštevajte navodila, podana v preglednici za pripravo jedi in izbiro pribora (priložen), ki ga je treba vstaviti na različne višine. Če je raven vode v posodi prenizka, se parni cikel ne bo začel. Za zagon vseh parnih funkcij je potrebna polna posoda za vodo ali približno 1,7 litra. Ko posoda za vodo doseže najvišji nivo, se na zaslonu prikaže napis "Water Tank is Full" (Rezervoar za vodo je poln). Če je raven vode kadar koli prenizka, se cikel ustavi, na zaslonu pa se prikaže napis "Refill Water" (Dolijte vodo). Za najboljše rezultate priporočamo, da pečice ne predgrevate. Če je pečica vroča, predlagamo, da uporabite ročni cikel termoventilacijskega pečenja in pare ali počakate, da se pečica ohladi.

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

Kategorije živil		Višina in pribor	Količina	Informacije o pripravi hrane	
CASSEROLE & BAKED PASTA (NARASTKI & PEČENE TESTENINE)	Fresh Lasagna (Sveža lasanja)	2	500–3000 g		
	Frozen Lasagna (Zamrznjena lasanja)	2	500–3000 g	Pripravite po navodilih najljubšega recepta. Za popolno porjavelost prelijte z bešamel omako in potresite s sirom	
MEAT (MESO)	Govedina	Roast beef (Goveja pečenka)	3	600–2000 g	Premažite z oljem in v živilo vtrite sol ter poper. Po želji začinite še s česnom in zelišči. Ko je jed končana, počakajte še vsaj 15 minut, preden jo razrežete
		Hamburger (Hamburgerji)	5 4	1,5–3 cm	Pred pripravo premažite z oljem in posujte ščepec soli. Obrnite na 3/5 priprave.
	Svinjina	Roast Pork (Svinjska pečenka)	3	600–2500 g	Premažite z oljem in v živilo vtrite sol ter poper. Po želji začinite še s česnom in zelišči. Ko je jed končana, počakajte še vsaj 15 minut, preden jo razrežete.
		Pork Ribs (Svinjska rebra)	5 4	500–2000 g	Pred pripravo premažite z oljem in posujte ščepec soli. Obrnite na 2/3 priprave
	Chicken (Piščanec)	Roast Chicken (Pečen piščanec)	2	600–3000 g	Premažite z oljem in po želji začinite. Vtrite sol in poper. V pečico vstavite tako, da bodo prsi obrnjene navzgor
		Fillet / Breast (File/prsa)	5 4	1–5 cm	Pred pripravo premažite z oljem in posujte ščepec soli. Obrnite na 2/3 priprave
	Meat dishes (Mesne jedi)	Kebabs (Ražnjiči)	5 4	ena rešetka	Pred pripravo premažite z oljem in posujte ščepec soli. Obrnite na 1/2 priprave
		Sausages & Wurstel (Klobase in klobasice)	5 4	1,5–4 cm	Enakomerno razporedite po rešetki. Obrnite na 3/4 priprave
FISH & SEAFOOD (RIBE IN MORSKI SADEŽI)	Roasted fillet & Fish (Pečeni ribji fileji)	Filletts (Fileji)	3 2	0,5–2,5 cm	Premažite z oljem in v živilo vtrite sol ter poper. Po želji začinite še s česnom in zelišči
		Frozen fish fillets (Zamrznjeni ribji fileji)	3 2	0,5–2,5 cm	Premažite z oljem in v živilo vtrite sol ter poper. Po želji začinite še s česnom in zelišči
	Grilled seafood (Morski sadeži na žaru)	Scallops (Pokrovače)	4	en pekač	Posujte z drobtinami in začinite z oljem, česnom, poprom in peteršiljem
		Mussels (Školjke)	4	en pekač	
		Shrimps (Škampi)	4 3	en pekač	Premažite z oljem in v živilo vtrite sol ter poper. Po želji začinite še s česnom in zelišči
Prawns (Kozice)	4 3	en pekač			

PRIBOR




























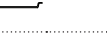


Rešetka

Originalni pekač ali model za pecivo na rešetki

Prestrezní/originalní/ univerzální pekač na rešetki

Prestrezní pekač/ univerzální pekač

Prestrezní pekač s 500 ml vode

	Kategorije živil	Višina in pribor	Količina	Informacije o pripravi hrane	
VEGETABLES (ZELENJAVA)	Roasted Vegetables (Pečena zelenjava)	Potatoes (Krompir)  Stuffed Vegetables (Polnjena zelenjava)  Other Vegetables (Druga zelenjava) 	500–1500 g 100-500 g vsaka 500–1500 g	Narežite na kose, začinite z oljem, soljo in zelišči in nato vstavite v pečico Premažite z oljem in v živilo vtrite sol ter poper. Po želji začinite še s česnom in zelišči	
	Gratin Vegetables (Gratinirana zelenjava)	Potatoes (Krompir)  Tomatoes (Paradižniki)  Peppers (Paprike)  Broccoli (Brokoli)  Cauliflowers (Cvetača)  Others (Drugo) 	1 pekač 1 pekač 1 pekač 1 pekač 1 pekač 1 pekač	Narežite na kose, začinite z oljem, soljo in zelišči in nato vstavite v pečico Posujte z drobtinami in začinite z oljem, česnom, poprom in peteršiljem Pripravite po navodilih najljubšega recepta. Za popolno porjavelost potresite s sirom Pripravite po navodilih najljubšega recepta. Za popolno porjavelost prelijte z bešamel omako in potresite s sirom	
		Sponge Cake In Tin (Biskvitni kolač v pločevinki)		0,5–1,2 kg	Pripravite 500–900 g nemastne biskvitne torte. Maso zlijte v obložen in namaščen pekač
		Cookies (Piškoti)		0,2–0,6 kg	Zamesite testo iz 500 g moke, 200 g slanega masla, 200 g sladkorja in 2 jajc. Dodajte sadno aromo. Dovolite, da se ohladi. Testo enakomerno razvaljajte in ga oblikujte po želji. Piškote razporedite po pekaču
		Choux pastry (Paljeno testo)		1 pekač	Enakomerno porazdelite po pekaču. Preden postrežete, jih pustite, da se ohladijo
		Tart in tin (Kolač v modelu)		0,4–1,6 kg	Zamesite testo iz 500 g moke, 200 g slanega masla, 200 g sladkorja in 2 jajc. Dodajte sadno aromo. Dovolite, da se ohladi. Testo enakomerno razvaljajte in z njim obložite model. Napolnite z marmelado za kuhanje
CAKES & PASTRIES (SLADICE IN PECIVA)	Strudel (Zavitek)		0,4–1,6 kg	Pripravite mešanico narezanih jabolk, pinjol, cimeta in muškata oreščka. V ponev dajte malo masla, posujte s sladkorjem in dušite 10–15 minut. Naredite zavitek in zavijajte zunanji del	
	Fruit filled pie (Sadna pita)		0,5–2 kg	Pekač za pite obložite s testom in dno potresite s krušnimi drobtinami, da bodo vpile sok sadja. Dodajte narezano svežo sadje, zmešano s sladkorjem in cimetom	
SALTY CAKES (SLANO PECIVO)			800–1200 g	Posodo za pito za 8–10 porcij obložite s testom in ga prebodite z vilicami. Testo napolnite z vašim najljubšim nadevom	
BREAD (KRUH)	Rolls (Žemlje) 		60–150 g vsaka	Testo pripravite po svojem najljubšem receptu za rahel kruh. Pred vzhajanjem oblikujte v štručke. Uporabite funkcijo pečice za vzhajanje	
	Sandwich Loaf in Tin (Štruca za sendvič v pekaču) 		400–600 g vsaka	Testo pripravite po svojem najljubšem receptu za rahel kruh. Pred vzhajanjem ga položite v posodo za štruče. Uporabite funkcijo pečice za vzhajanje	
	Big bread (Velik kruh) 		700–2000 g	Pripravite testo po svojem najljubšem receptu in ga položite na pekač	
	Baguettes (Bagete) 		200–300 g vsaka	Testo pripravite po svojem najljubšem receptu za rahel kruh. Pred vzhajanjem ga oblikujte v štručke. Uporabite funkcijo pečice za vzhajanje	
PIZZA (PICA)	Pizza Thin (Tanka pica)		okrogel - pekač	Testo za pico pripravite iz 150 ml vode, 15 g kvasa, 200–225 g moke, olja in soli. Pustite ga vzhajati z namensko funkcijo pečice. Na nekoliko namaščenem pekaču zvaljajte testo. Dodajte sestavine, kot so paradižniki, mocarela in šunka	
	Pizza Thick (Debela pica)		okrogel - pekač		
	Pizza Frozen (Zamrznjena pica)	   	1–4 plasti	Izvezite iz embalaže. Enakomerno razporedite po rešetki	

Če je raven vode v posodi prenizka, se parni cikel ne bo začel. Za zagon vseh parnih funkcij je potrebna polna posoda za vodo ali približno 1,7 litra. Ko posoda za vodo doseže najvišji nivo, se na zaslonu prikaže napis "Water Tank is Full" (Rezervoar za vodo je poln). Če je raven vode kadar koli prenizka, se cikel ustavi, na zaslonu pa se prikaže napis "Refill Water" (Dolijte vodo).

PRIBOR


Rešetka


Originalni pekač ali model za pecivo na rešetki


Prestrezni/originalni/univerzalni pekač na rešetki


Prestrezni pekač/univerzalni pekač


Prestrezni pekač s 500 ml vode

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

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

Ne uporabljajte parnih čistilcev.

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

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

ZUNANJE POVRŠINE

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

NOTRANJE POVRŠINE

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

- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.
- 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 ustrežno krtačo ali gobico.

REZERVOAR

Za zagotovitev optimalnega delovanja pečice in preprečevanje nastajanja vodnega kamna priporočamo, da redno uporabljate funkciji „Izčrpavanje“ in „Ods. vod. ka.“.

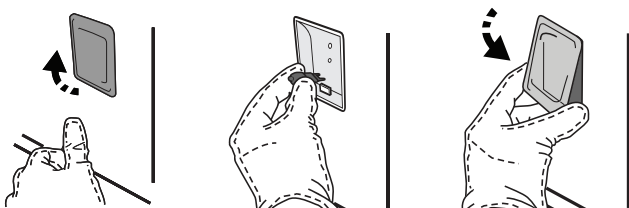
Po daljšem obdobju neuporabe funkcije „Termoventilac. + para“ priporočamo, da vklopite cikel priprave s prazno pečjo in popolnoma napolnjenim rezervoarjem.

MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

- Pečico izklopite iz električnega napajanja.
- Odstranite vodila za pekače.
- Odstranite pokrov luči.
- Zamenjajte luč.
- Ponovno namestite pokrov luči in ga čvrsto potisnite, dokler se ne zaskoči.
- Ponovno namestite vodila za pekače.
- Pečico ponovno priklopite na električno napajanje.

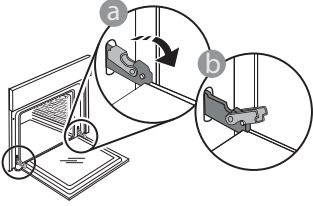
Opomba: uporabite halogenske žarnice 20–40 W / 230 ~ V, tipa G9, T300 °C. Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjne aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov (Uredba ES 244/2009). Žarnice so na voljo pri naši servisni službi.

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

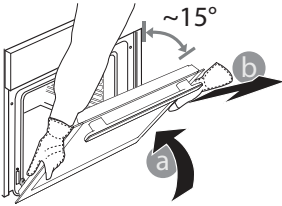


DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

- Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitvev.

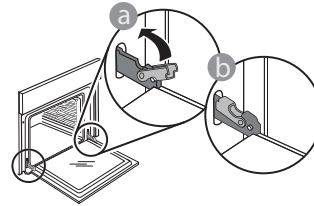


- Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj. Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

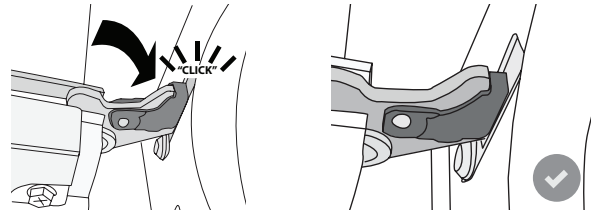


Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnate kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.

- Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda poklopite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju popolnoma poklopili.



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



- 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.

Pogosta vprašanja o domačem brezžičnem omrežju WiFi

WiFi v Rusiji ni na voljo

Kateri protokoli WiFi so podprti?

Nameščeni adapter WiFi podpira WiFi b/g/n za evropske države.

Katere nastavitve je treba konfigurirati v programski opremi usmerjevalnika?

Potrebne so naslednje nastavitve usmerjevalnika: Omogočeno je 2,4 GHz, WiFi b/g/n, vklopljena DHCP in NAT.

Katera različica WPS je podprta?

WPS 2,0 ali višja. Preverite dokumentacijo usmerjevalnika.

Ali obstajajo razlike med uporabo pametnega telefona (ali tabličnega računalnika) z operacijskim sistemom Android ali iOS?

Uporabite lahko kateri koli operacijski sistem oziroma tisti, ki vam je ljubši, saj ni nobene razlike.

Ali lahko uporabim mobilno 3G povezavo namesto usmerjevalnika?

Da, vendar so storitve oblaka namenjene trajno povezanim napravam.

Kako preverim, ali moja domača internetna povezava deluje in ali je funkcija brezžičnega prenosa omogočena?

Na svoji pametni napravi lahko poiščete vaše omrežje. Preden to storite, onemogočite druge podatkovne povezave.

Kako preverim, ali je aparat povezan z mojim domačim brezžičnim omrežjem?

Dostopite do konfiguracije usmerjevalnika (glejte priročnik usmerjevalnika) in preverite, ali je naslov MAC aparata na

seznamu priključenih brezžičnih naprav.

Kje lahko najdem naslov MAC aparata?

Pritisnite „Nastavitve“ in se nato dotaknite ikone WiFi ali pogledjte na svoj aparat: Na njem je nalepka, ki prikazuje naslove SAID in MAC. Naslov MAC je sestavljen iz kombinacije števil in črk, ki se začnejo z „88:e7“.

Kako preverim, ali je funkcija brezžične povezave aparata omogočena?

Uporabite svojo pametno napravo in aplikacijo 6th Sense Live, da preverite, ali je omrežje aparata vidno in povezano z oblakom.

Ali obstaja kaj, kar lahko prepreči, da signal doseže aparat?

Preverite, ali naprave, ki so povezane, ne uporabljajo celotne razpoložljive pasovne širine.

Prepričajte se, da naprave z omogočeno brezžično povezavo ne presegajo največjega števila, ki ga dovoljuje usmerjevalnik.

Kako daleč naj bo usmerjevalnik od aparata?

Običajno je signal WiFi dovolj močan, da pokrije nekaj prostorov, vendar je to zelo odvisno od materiala, iz katerega so izdelani zidovi. Moč signala lahko preverite tako, da postavite svojo pametno napravo blizu aparata.

Kaj lahko storim, če moja brezžična povezava ne doseže aparata?


Z določenimi napravami, kot so dostopne točke, WiFi obnavljalniki in mostovi tokovnih vodov, lahko razširite svojo pokritost domačega brezžičnega omrežja (niso

priloženi aparatu).

Kje lahko najdem ime in geslo za svoje brezžično omrežje?
Glejte dokumentacijo usmerjevalnika. Na usmerjevalniku je navadno etiketa, ki prikazuje informacije, ki jih potrebujete za dostop do strani za nastavitve naprave z uporabo povezane naprave.

Kaj lahko storim, če moj usmerjevalnik uporablja kanal brezžičnega omrežja iz soseske?

Usmerjevalnik nastavite tako, da uporablja domači kanal WiFi.

Kaj lahko storim, če se na zaslonu prikaže  ali če pečica ne more vzpostaviti stabilne povezave z domačim usmerjevalnikom?

Aparat se je morda uspešno povezal z usmerjevalnikom, vendar ne more dostopati do interneta. Če želite priključiti aparat na internet, boste morali preveriti nastavitve usmerjevalnika in/ali operaterja.

Nastavitve usmerjevalnika: NAT mora biti vklopljen, požarni zid in DHCP morata biti pravilno konfigurirana. Podprto šifriranje gesla: WEP, WPA, WPA2. Če želite preizkusiti drugo vrsto šifriranja, si oglejte navodila za uporabo usmerjevalnika.

Nastavitve operaterja: Če je vaš ponudnik internetnih storitev določil število naslovov MAC, ki se lahko povezujejo z internetom, svojega aparata morda ne boste mogli povezati z oblakom. Naslov MAC naprave je njen edinstveni identifikator. Prosimo, vprašajte svojega ponudnika internetnih storitev, kako povezati naprave, ki niso računalniki, na internet.

Kako preverim, ali se podatki prenašajo?

Po nastavitvi omrežja izklopite električno napajanje, počakajte 20 sekund in nato aparat vklopite: Preverite, ali aplikacija prikazuje stanje uporabniškega vmesnika aparata.

Nekatere nastavitve potrebujejo nekaj sekund, da se prikažejo v aplikaciji.










Kako lahko spremenim svoj račun Whirlpool, tako da moj aparat ostane povezan?

Lahko ustvarite nov račun, vendar ne pozabite odstraniti svojih aparatov s starega računa, preden jih povežete z novim.

Zamenjal sem usmerjevalnik – kaj moram storiti?

Lahko ohranite enake nastavitve (omrežno ime in geslo) ali iz aparata izbrisate prejšnje nastavitve in jih ponovno konfigurirate.

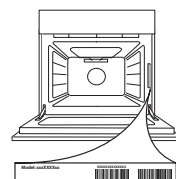
ODPRAVLJANJE TEŽAV

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priključena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka ali črka.	Napaka pečice.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite številko, ki sledi črki „F“. Pritisnite  , dotaknite se  in nato izberite „Factory Reset“. Vse shranjene nastavitve bodo izbrisane.
Domače napajanje električne energije se izklopi.	Napačna nastavitve moči.	Preverite, ali ima vaše domače omrežje najmanjšo moč večjo od 3 kW. V nasprotnem primeru zmanjšajte moč na 13 amperov. Če jo želite spremeniti, pritisnite  , izberite  „More Modes“ in nato izberite „Power Management“.
Pečica se ne segreje.	Predstavitveni način je v teku.	Pritisnite  , dotaknite se  „Info“ in nato izberite „Store Demo Mode“ za izhod.
Ikona  je prikazana na zaslonu.	Usmerjevalnik WiFi je izklopljen. Nastavitve lastnosti usmerjevalnika se je spremenila. Brezžične povezave ne dosežejo aparata. Pečica ne more vzpostaviti stabilne povezave z domačim omrežjem. Povezljivost ni podprta.	Preverite, ali je usmerjevalnik WiFi povezan z internetom. Preverite, ali je moč signala WiFi blizu aparata dobra. Poskusite ponovno zagnati usmerjevalnik. Glejte poglavje „Pogosta vprašanja o WiFi“ Če ste spremenili lastnosti domačega brezžičnega omrežja, opravite seznanitev z omrežjem: Pritisnite  , dotaknite se  „WiFi“ in nato izberite „Connect to network“.
Povezljivost ni podprta.	Daljinsko omogočanje v vaši državi ni dovoljeno.	Pred nakupom preverite, ali je v vaši državi dovoljeno daljinsko upravljanje elektronskih aparatov.



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

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



Whirlpool



400011666541