

NAVODILA ZA VSAKODNEVNO UPORABO



HVALA, KER STE KUPILI IZDELEK ZNAMKE WHIRLPOOL

Da vam bomo lahko nudili vsestransko pomoč in podporo, registrirajte svoj aparat na spletni strani www.whirlpool.eu/register

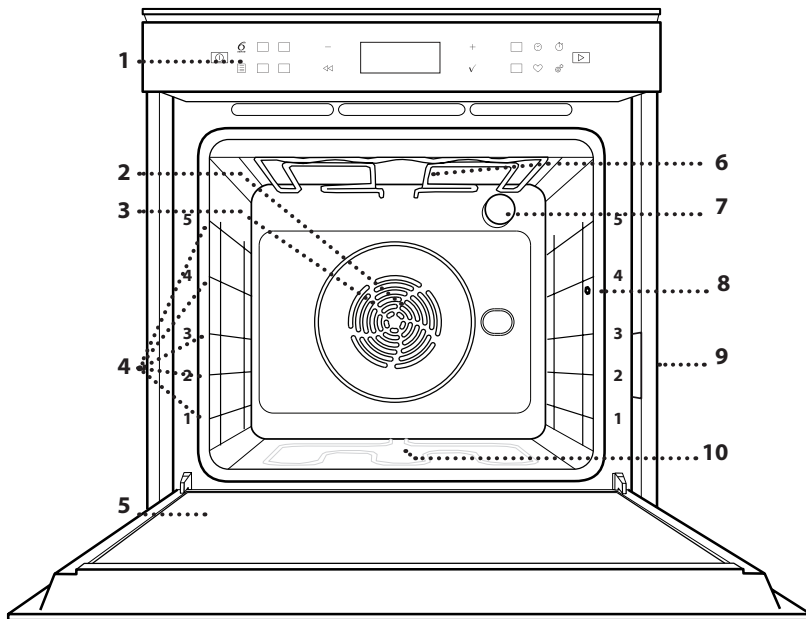


Varnostna navodila in navodila za uporabo ter vzdrževanje lahko prenesete z naše spletne strani docs.whirlpool.eu, za kar upoštevajte navodila na zadnji strani te knjižice.



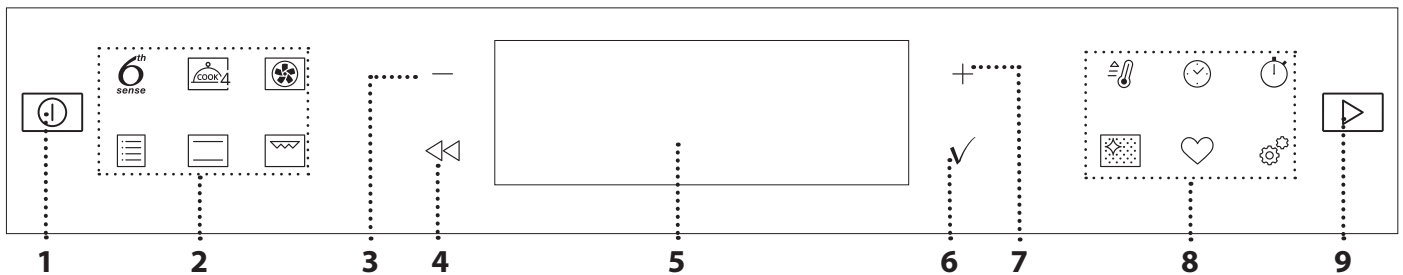
Pred uporabo aparata pozorno preberite navodila za varovanje zdravja in varnost.

OPIS IZDELKA



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

OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



1. ON / OFF

Tipka za vklop in izklop pečice in za prekinitvev aktivne funkcije.

2. HITRI DOSTOP DO FUNKCIJ

Tipka za hitri dostop do funkcij in menija.

3. NAVIGACIJSKA TIPKA MINUS

Za pomikanje po meniju in zmanjšanje nastavitev ali vrednosti funkcije.

4. NAZAJ

Tipka za vrnitev na predhodni prikaz.

Omogoča spreminjanje nastavitev med pripravo.

5. ZASLON

6. POTRDITEV

Za potrditev izbire funkcije ali nastavljenih vrednosti.

7. NAVIGACIJSKA TIPKA PLUS

Za pomikanje po meniju in povečanje nastavitev ali vrednosti funkcije.

8. HITRI DOSTOP DO MOŽNOSTI / FUNKCIJ

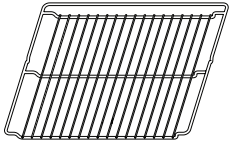
Tipka za hitri dostop do funkcij, trajanja, nastavitev in priljubljenih funkcij.

9. START

Tipka za začetek funkcije z uporabo posebnih ali osnovnih nastavitev.

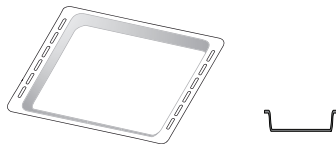
PRIBOR

REŠETKA



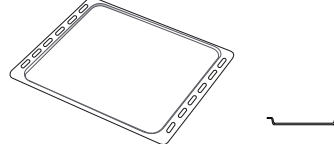
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

PRESTREZNI PEKAČ



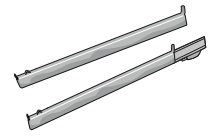
Lahko ga uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

UNIVERZALNI PEKAČ



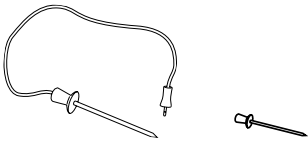
Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

DRSNA VODILA.*



Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

TEMPERATURNNA SONDA ZA MESO*



Za merjenje temperature jedra živila med pripravo.

* 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 PONOVO VSTAVLJANJE VODIL

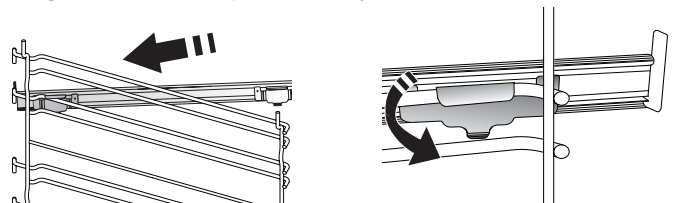
- Če želite odstraniti vodila za pekače, dvignite vodila in spodnji del nežno povlecite iz vpetja: zdaj lahko odstranite vodila za pekače.
- Za vnovično namestitev vodil za pekače, vodila najprej vstavite nazaj v zgornji del vpetja. V pokončnem položaju jih pomaknite v notranjost aparata, nato jih ustrezno namestite v spodnji del vpetja.

NAMEŠČANJE DRSNIH VODIL (ČE SO NA VOLJO)

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

Privijte zgornjo sponko drsnih 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.



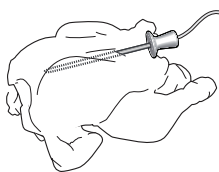
Opomba: drsna vodila lahko namestite na katero koli višino.

UPORABA TEMPERATURNE SONDE ZA MESO (ČE JE NA VOLJO)



Sondo potisnite globoko v meso, pri čemer se izognite koščenim in mastnim mestom. Pri perutnini sondo vstavite vzdolžno v sredino prsi, pri čemer se izognite votlim delom.

Živila položite v pečico in priključite vtič tako, da ga vstavite v priključek, ki se nahaja na desni strani od notranjega prostora pečice.



FUNKCIJE

6th
sense

6th SENSE

Slednje omogočajo povsem samodejno pripravo vseh vrst živil (lasanja, meso, ribe, zelenjava, torte in peciva, slano pecivo, kruh, pica).

Za najboljše rezultate z uporabo te funkcije upoštevajte navodila v posameznih razpredelnicah za pripravo jedi.



COOK 4

Za pripravo različnih živil, ki zahtevajo enako temperaturo, na štirih višinah hkrati. Funkcijo lahko uporabite za peko piškotov, tort, okrogle pice (tudi zamrznjene) in za pripravo celotnega obroka. Za doseganje najboljših rezultatov upoštevajte preglednico za pripravo.



TERMOVENTILAC.

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.



TRADICIONALNO

• KONVEKCI. PEKA

Za pripravo mesa in peko peciva z nadevom samo na eni višini.

• TURBO GRILL

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.

• ZAMRZNJ. TESTO

Funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in način priprave za 5 različnih vrst pripravljenih zamrznjenih živil. Pečice ni treba vnaprej segreti.

• POSEBNE FUNKCIJE

» MAXI COOKING

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

» VZHAIJANJE

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.

» ODMRZOVANJE

Za hitrejše odmrzovanja hrane. Živila položite na srednjo višino. Živila pustite v embalaži, da se ne posušijo na zunanji strani.

» KEEP WARM

Da pravkar pripravljena živila ostanejo vroča in hrustljava.

» TERMO. ECO

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. Kadar 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.



KLASIČNO

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.



GRILL

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.



HITRO PREDGRETJE

Za hitro predgretje pečice.



ČASOVNIKI

Za urejanje časovnih vrednosti funkcije.



MINUTNI OPOMNIK

Za ohranjanje časa brez aktiviranja funkcije.



SAMODEJNO ČIŠČENJE PEČICE - PIROLITIČNO

Za odstranjevanje umazanije, ki nastane med pripravo hrane, pri izjemno visoki temperaturi (nad 400 °C). Na voljo sta dva cikla za samodejno čiščenje: celoten cikel (Piroliza) in skrajšan cikel (Piroliza Eco). Priporočamo, da skrajšan cikel uporabljate v rednih intervalih in celoten cikel, kadar je pečica močno umazana.



PRILJUBLJENO

Za dostop do seznama 10 priljubljenih funkcij.



NASTAVITVE

Za prilagoditev nastavitvev pečice.

Ko je vključen način „ECO“, se svetlost zaslona po nekaj sekundah zmanjša, da aparat varčuje z energijo, lučka pa ugasne po 1 minuti. Samodejno se vklopi, ko pritisnete na katero koli tipko.

Ko je vključen način „DEMO“, so vsi ukazi aktivni in na voljo so vsi meniji, vendar se pečica se segreva. Za izklop tega načina, izberite možnost „DEMO“ v meniju „NASTAVITVE“ in pritisnite „Off“.

Z izbiro možnosti „PONASTAVITEV“ se bo aparat najprej izklopil in nato ponovno vklopil, kakor ob prvem zagonu. Vse nastavitve bodo izbrisane.

PRVA UPORABA

1. IZBIRA JEZIKA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti jezik in uro: na zaslonu se bo izpisala beseda „English“.



Pritisnite + ali – za brskanje po seznamu razpoložljivih jezikov in izberite želeni jezik. Pritisnite ✓ za potrditev svoje izbire.

Opomba: jezik lahko naknadno spremenite z izbiro možnosti „JEZIK“ v meniju „NASTAVITVE“, ki se pojavi, če pritisnete ⚙.

2. NASTAVITE PORABO ELEKTRIČNE ENERGIJE

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



Pritisnite + ali –, da izberete 16 „Visoka“ ali 13 „Nizka“, in pritisnite ✓ za potrditev.

3. NASTAVITEV ČASA

Po izbiri zmogljivosti morate nastaviti še trenutni čas: na prikazovalniku utripata števki za uro.



Pritisnite + ali – za nastavev točne ure in pritisnite ✓ : na prikazovalniku utripata števki za minute. Pritisnite + ali – za nastavev minut in pritisnite ✓ za potrditev.

Opomba: po daljšem izpadu električnega toka boste morali čas mogoče znova nastaviti. Izberite možnost „URA“ v meniju „NASTAVITVE“, ki se pojavi, če pritisnete ⚙.

4. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno. Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave. S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor. Pečico približno eno uro pustite delovati pri 200 °C, po možnosti z uporabo funkcije s kroženjem zraka (npr. „Termoventilacijska priprava“ ali „Konvekcijska peka“).

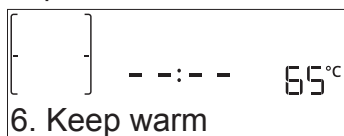
Opomba: po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

Pritisnite  za vklop pečice: na zaslonu se pojavi zadnja delujoča glavna funkcija ali glavni meni.

Funkcije lahko izberete s pritiskom na ikono za eno od glavnih funkcij ali s pomikanjem po meniju: če želite izbrati funkcijo v meniju (na zaslonu je prikazana prva razpoložljiva funkcija), pritisnite + ali –, da izberete želeno funkcijo, nato pritisnite ✓ za potrditev.



2. NASTAVITEV FUNKCIJE

Ko ste izbrali želeno funkcijo, jo lahko spremenite v nastavitvah. Na prikazovalniku se bodo prikazale nastavitve, ki jih lahko spremenite zaporedoma. S pritiskom na << lahko ponovno spremenite prejšnjo nastavev.

TEMPERATURA/STOPNJA ŽARA

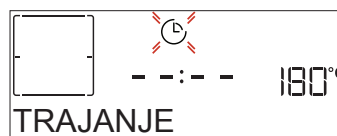




Ko vrednost utripa na zaslonu, pritisnite + ali –, da jo spremenite, nato pritisnite ✓ za potrditev in nadaljujte z naslednjimi nastavitvami (če je mogoče).


Na enak način je mogoče nastaviti stopnjo žara: za žar so določeni trije nivoji moči: 3 (visoka), 2 (srednja), 1 (nizka).

Opomba: ko je funkcija vklopljena, lahko temperaturo/stopnjo žara spremenite z uporabo + ali –.

TRAJANJE



Ko na zaslonu utripa ikona , pritisnite + ali –, da nastavite zahtevani čas priprave, in nato pritisnite ✓ za potrditev. Časa priprave ni treba nastaviti, če želite celoten postopek kuhanja opraviti ročno (brez uporabe časovnega stikala): Pritisnite ✓ ali  za potrditev in začetek funkcije. Če je izbran ta način, ni mogoče programirati zamika vklopa.

Opomba: čas priprave, ki je bil nastavljen med pripravo, lahko spremenite s pritiskom na  : pritisnite + ali –, da ga spremenite, in pritisnite ✓ za potrditev.

KONČNI ČAS (ZAMIK VKLOPA)

Pri mnogih funkcijah lahko po nastavitvi časa priprave zamaknete vklop funkcije, tako da nastavite čas konca priprave. Zaslonski prikazuje končni čas, medtem ko ikona ⌚ utripa.



Pritisnite + ali – za nastavev časa konca priprave jedi, nato pritisnite ✓ za potrditev in vklop funkcije. Vstavite hrano v pečico in zaprite vrata: funkcija se bo samodejno vklopila po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.

Opomba: 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. Med časom čakanja lahko pritisnete + ali –, da spremenite programirani končni čas, ali ⏪ za spreminjanje drugih nastavitvev. S pritiskom na ⌚ lahko za prikaz informacij preklapljate med končnim časom in trajanjem.

6th SENSE

Te funkcije samodejno izberejo najboljši način priprave, temperaturo in čas trajanja za pripravo, pečenje ali peko vseh razpoložljivih jedi.

Po potrebi le označite lastnosti jedi, da dosežete optimalne rezultate.

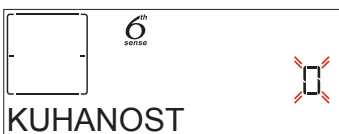
TEŽA/VIŠINA (OKROGLO-PEKAČ-PLASTI)



Za pravilno nastavev funkcije upoštevajte navodila na zaslonu, in ko vas aparat k temu pozove, pritisnite + ali – za nastavev potrebne vrednosti. Nato pritisnite ✓ za potrditev.

KUHANOST / PORJAVENJE

Nekatere funkcije 6th Sense omogočajo prilagoditev ravni kuhanosti.



Ko vas aparat pozove, pritisnite + ali – za izbiro zelene ravni kuhanosti med malo pečeno (-1) in dobro pečeno (+1). Pritisnite ✓ ali ▶ za potrditev in začetek funkcije.

Na enak način, ko je to dovoljeno, nekatere funkcije 6th Sense omogočajo prilagoditev ravni porjavenja med nizko (-1) in visoko (+1).

3. VKLOP FUNKCIJE

Kadar koli, če so privzete vrednosti enake zelenim, ali ko ste vnesli potrebne nastavitve, pritisnite ▶, da aktivirate funkcijo.

V primeru časovnega zamika, pritisnite ▶, da preskočite to fazo in funkcijo zaženete takoj.

Opomba: ko je funkcija izbrana, bo zaslon priporočil najprimernejšo raven za vsako funkcijo.

Aktivirano funkcijo lahko kadar koli ustavite s pritiskom na ⏏.

Če je pečica vroča in funkcija zahteva določeno najvišjo temperaturo, se bo na zaslonu prikazalo sporočilo. Pritisnite ⏪ za vrnitev na prejšnji zaslonski prikaz in izberite drugačno funkcijo ali pa počakajte, da se pečica popolnoma ohladi.

4. PREDGRETJE

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



Po koncu te faze se zasliši zvočni signal, na zaslonu pa se prikaže sporočilo, da je pečica dosegla nastavljeno temperaturo, ki vas pozove k temu, da dodate živilo. Takrat odprite vrata, položite živilo v pečico, zaprite vrata in začnite pripravo.

Opomba: če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane. Če med predgretjem odprete vrata pečice, se bo predgretje začasno ustavilo.

Čas priprave ne vključuje predgretja. Želena temperaturo pečice lahko vedno spremenite z uporabo tipke + ali –.

5. PREMOR MED PRIPRAVO/OBRAČANJE ALI PREVERJANJE ŽIVIL

Ko odprete vrata, se bo priprava začasno ustavila z izklopom grelnikov.

Za nadaljevanje priprave zaprite vrata.

Nekatere funkcije 6th Sense zahtevajo obračanje živil med pripravo.



Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti. Odprite vrata, opravite dejanje, h kateremu vas pozove zaslon, zaprite vrata in nadaljujte s pripravo.

Na enak način, ko preostane 10 % časa do konca priprave, vas pečica pozove, da preverite živila.

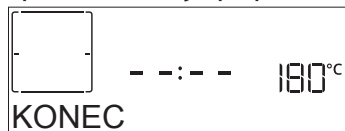


Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti. Preverite živila, zaprite vrata in nadaljujte s pripravo.

Opomba: pritisnite ▶, da preskočite ta dejanja. V nasprotnem primeru, če po določenem času ne opravite nobenega dejanja, bo pečica nadaljevala s pripravo.

6. KONEC PRIPRAVE HRANE

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



Pritisnite za nadaljevanje priprave v ročnem načinu (brez uporabe časovnega stikala) ali pritisnite **+**, da nastavite nov čas in podaljšate čas priprave. V obeh primerih se bodo parametri za pripravo obdržali.

PORJAVENJE

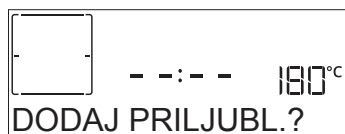
Nekatere izmed funkcij pečice vam omogočajo, da po koncu priprave z vklopom žara nadaljujete s porjavenjem površine živila.



Ko se na zaslonu prikaže ustrezno sporočilo, če je zahtevano, pritisnite **✓** za začetek petminutnega cikla za porjavenje. Funkcijo lahko kadar koli prekinete s pritiskom na za izklop pečice.

PRILJUBLJENO

Ko se priprava konča, vas bo zaslon pozval, da funkcijo na seznam priljubljenih funkcij shranite pod številko od 1 do 10.



Če želite funkcijo dodati med priljubljene in shraniti trenutno nastavitev za prihodnjo uporabo, pritisnite **✓**, v nasprotnem primeru zanemarite zahtevo in pritisnite **⏪**. Enkrat ko pritisnete **✓**, pritisnite še **+** ali **-**, da izberete položaj številke, nato pritisnite **✓** za potrditev.

Opomba: če je spomin že poln, ali je izbrana številka že zasedena, vas bo pečica vprašala, ali želite prepisati prejšnjo funkcijo.

Če želite pozneje priklicati shranjeno funkcijo, pritisnite **♥**: na zaslonu se prikaže seznam priljubljenih funkcij.



Pritisnite **+** ali **-** za izbiro funkcije, potrdite s pritiskom na **✓** in nato pritisnite za aktiviranje.

SAMODEJNO ČIŠČENJE – PIROLITIČNO

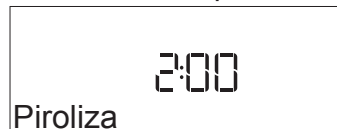
Med pirolitičnim ciklom se pečice ne dotikajte.

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

Pred vklopom funkcije pirolize odstranite 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 najboljše rezultate pri čiščenju pred vklopom funkcije pirolize z vlažno gobico odstranite največjo umazanijo. Funkcijo pirolize uporabite le, kadar je notranjost aparata močno umazana ali kadar med pripravo hrane nastaja neprijeten vonj.

Pritisnite za prikaz funkcije „ČIŠČENJE“ na zaslonu.



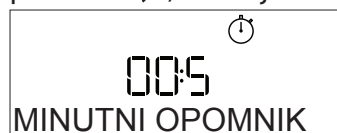
Pritisnite **+** ali **-**, da izberete želeni cikel, nato pritisnite **✓** za potrditev. Ko izberete cikel, če želite, pritisnite **+** ali **-**, da nastavite končni čas (zamik vklopa), nato pritisnite **✓** za potrditev.

Očistite vrata in odstranite ves pribor, kot je zahtevano; ko končate opravilo, zaprite vrata in pritisnite : pečica zažene cikel samodejnega čiščenja, medtem ko se vrata samodejno zaklenejo: 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.

MINUTNI OPOMNIK

Ko je pečica izklopljena, lahko zaslon uporabite kot časovnik. Za vklop te funkcije se prepričajte, da je pečica izključena, in pritisnite **+** **-**: na zaslonu bo začela utripati ikona .

Pritisnite **+** ali **-** za nastavitev želenega časa in nato pritisnite **✓**, da vključite časovnik.



Ko se nastavljeni čas na minutnem opomniku izteče, se zasliši zvočni signal, ustrezno opozorilo se prikaže tudi na prikazovalniku.

Opomba: minutni opomnik ne vklopi postopkov priprave hrane. Za spremembo nastavljenega časa na časovniku pritisnite **+** ali **-**.


Ko ste vklopili minutni opomnik, lahko tudi izberete in vklopite funkcijo.

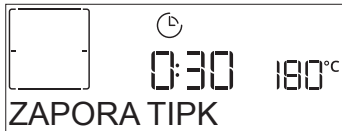
Pritisnite za vklop pečice in izberite želeno funkcijo.


Ko se funkcija začne, bo časovnik odšteval neodvisno in ne bo posegal v delovanje funkcije.

Opomba: med to fazo minutni opomnik ni viden (prikazuje se le ikona) , vendar nadaljuje z odštevanjem v ozadju. Za priklic zaslona z minutnim opomnikom pritisnite , da zaustavite funkcijo, ki je trenutno aktivna.

ZAPORA TIPK

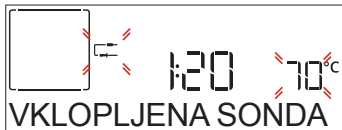
Za zaporo tipk pritisnite in vsaj pet sekund zadržite . Za vklop tipk postopek ponovite.




Opomba: funkcijo lahko aktivirate tudi med pripravo hrane. Pečico lahko iz varnostnih razlogov kadar koli izklopite, tako da pritisnete .

UPORABA SONDE ZA MESO (ČE JE NA VOLJO)

Z uporabo sonde lahko merite temperaturo sredice mesa med pripravo, da zagotovite doseganje optimalne temperature. Temperatura pečice se razlikuje glede na funkcijo, ki ste jo izbrali, vendar je priprava vedno nastavljena tako, da se konča, ko je dosežena določena temperatura. Ko vstavite sondo, se vklopi zvočni signal in na zaslonu se prikaže „Sonda je priključena“.

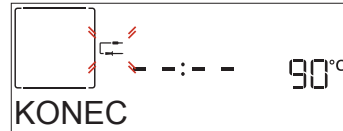



Izberite zeleno funkcijo med tistimi, ki so združljive

(Klasično, Termoventilac., Konvekcijska peka, Hitri žar, Termo. ECO, Maxi Cooking, 6th Sense): zaslon vas pozove, da namestite ciljno temperaturo sonde: pritisnite + ali -, da jo nastavite ter pritisnite , da nastavite naslednje parametre priprave.
































Če nastavite, da se priprava konča, ko je dosežena zahtevana temperatura, ne morete nastaviti čas trajanja priprave ali določenega časa za konec priprave. Lučka ostane vklopljena, dokler sonde ne odstranite.

Če sondo odstranite med pripravo, bo pečica nadaljevala pripravo v klasičnem načinu (brez nastavitve časa). Ko sonda doseže zahtevano temperaturo, se zasliši zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo.



Opomba: če želite naknadno spremeniti nastavitve, pritisnite + ali - za temperaturo sonde ali pritisnite  za druge nastavitve. Zvočni signal in sporočilo na zaslonu vas bodo opozorili, če uporaba sonde ni združljiva z opravljenim dejanjem. V tem primeru sondo odstranite.

6th
sense**PREGLEDNICA PRIPRAVE JEDI**

KATEGORIJE ŽIVIL		KOLIČINA	OBRNITE (OD ČASA PRIPRAVE)	VIŠINA IN PRIBOR
LAZANJA	-	0,5 - 3 kg	-	 2
MESO	Pečena govedina	Pečenke	0,6 - 2 kg **	 3 
		Hamburgerji	1,5 - 3 cm	3/5  4 
		Počasna peka svinjine	0,6 - 2 kg **	 3 
	Pečena svinjina	Pečenke	0,6 - 2,5 kg **	 3 
		Bočnik *	0,5 - 2,0 kg **	 3 
		Klobase in klobasice	1,5 - 4 cm	2/3  5 
	Pečena teletina *		0,6 - 2,5 kg **	 3 
	Peče. jagnjetina	Pečenke	0,6 - 2,5 kg **	 2 
		Krača	0,5 - 2,0 kg **	 2 
	Pečen piščanec	Cela	0,6 - 3 kg **	 2 
		Cel nadevan *	0,6 - 3 kg **	 2 
		File in prsa	1 - 5 cm	2/3  5 
	Cel puran - pečen	Cela *	0,6 - 3 kg **	 2 
Cel nadevan *		0,6 - 3 kg **	 2 	
Kebabi		1 rešetka	1/2  5 	

KATEGORIJE ŽIVIL		KOLIČINA	OBRNITE (OD ČASA PRIPRAVE)	VIŠINA IN PRIBOR	
RIBE	Fileji	0,5 - 3 cm	-	3 2	
	Zmrznjeni fileji	0,5 - 3 cm	-	3 2	
ZELENJAVA	Zelenjava - pečena	Krompir	0,5 - 1,5 kg	-	3
		Zelenjava - polnjena	0,1 - 0,5 kg vsaka	-	3
		Zelenjava - pečena	0,5 - 1,5 kg	-	3
	Zelenjava - gratin	Krompir	1 pekač	-	3
		Paradižnik	1 pekač	-	3
		Paprike	1 pekač	-	3
		Brokoli	1 pekač	-	3
Cvetača	1 pekač	-	3		
	Drugo	1 pekač	-	3	
TORTE IN PECIVA	Vzhajajoče pecivo v pekaču	Biskvitna torta	0,5 - 1,2 kg	-	2
		Piškoti	0,2 - 0,6 kg	-	3
	Peciva in polnjene pite	Paljeno testo	1 pekač	-	3
		Pite	0,4 - 1,6 kg	-	3
		Zavitek	0,4 - 1,6 kg	-	3
		Sadna pita	0,5 - 2 kg	-	2
SLANO PECIVO	-	0,8 - 1,2 kg	-	2	
KRUH	Štručke	60 - 150 g vsaka	-	3	
	Štruca za sendvič na pekaču	400 - 600 g vsaka	-	2	
	Velik kruh	0,7 - 2,0 kg	-	2	
	Bagete	200 - 300 g vsaka	-	3	
PICA	Tanko	okrogel - pekač	-	2	
	Debelo	okrogel - pekač	-	2	
	Zmrznjeno	1 - 4 plasti	-	-	2
					4 1
					5 3 1
					5 4 2 1

* Samo pri nekaterih modelih. Funkcija je na voljo samo skupaj s temperaturno sondo za meso.

** Predlagana količina.

PRIBOR

Rešetka

Originalni pekač ali model za pecivo na rešetki

Prestrezní/ originalni/univerzalni pekač na rešetki

Prestrezní pekač/ univerzalni pekač

Prestrezní pekač s 500 ml vode

Temperaturna sonda za meso (če je na voljo)

PREGLEDNICA PRIPRAVE JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo / biskvitne torte		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
Nadevano pecivo (skutina torta, jabolčni zavitek, jabolčna pita)		Da	160 - 200	30 - 85	
		Da	160 - 200	35 - 90	
Piškoti/masleni piškoti		Da	150	20 - 40	
		Da	140	30 - 50	
		Da	140	30 - 50	
		Da	135	40 - 60	
Kolački/Mafini		Da	170	20 - 40	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	40 - 60	
Princeske		Da	180 - 200	30 - 40	
		Da	180 - 190	35 - 45	
		Da	180 - 190	35 - 45 *	
Beljakovi poljubčki		Da	90	110 - 150	
		Da	90	130 - 150	
		Da	90	140 - 160 *	
Pica / kruh / fokača		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 230	20 - 50	
Pica (tanka, debela, fokača)		Da	220 - 240	25 - 50 *	
Zamrznjena pica		Da	250	10 - 15	
		Da	250	10 - 20	
		Da	220 - 240	15 - 30	
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180 - 190	45 - 55	
		Da	180 - 190	45 - 60	
		Da	180 - 190	45 - 70 *	
Maslene paštetke/krekerji iz listnatega testa		Da	190 - 200	20 - 30	
		Da	180 - 190	20 - 40	
		Da	180 - 190	20 - 40 *	
Lazanja/narastki/ pečene testenine/ kaneloni/		Da	190 - 200	45 - 65	
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina, 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	

FUNKCIJE



Klasično

Termoventilacijska
pripravaKonvekcijska
peka

Grill



TurboGrill



Maxi Cooking



Cook 4



Termo. Eco

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Svinjska pečenka s hrustljivo kožo 2 kg		—	170	110 - 150	
Piščanec/zajec/raca, 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Puran/gos, 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	
Pečena riba/v lastnem soku (fileji, cela)		Da	180 - 200	40 - 60	
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180 - 200	50 - 60	
Toast		—	3 (visoka)	3 - 6	
Ribji fileji / zrezki		—	2 (srednja)	20 - 30 **	
Klobase/ražnjiči/rebrca/hamburgerji		—	2 - 3 (srednja - visoka)	15 - 30 **	
Pečen piščanec 1 - 1,3 kg		—	2 (srednja)	55 - 70 ***	
Jagnječje stegno/krača		—	2 (srednja)	60 - 90 ***	
Pečen krompir		—	2 (srednja)	35 - 55 ***	
Gratinirana zelenjava		—	3 (visoka)	10 - 25	
Piškot	 Piškoti	Da	135	50 - 70	
Pite	 Pite	Da	170	50 - 70	
Okrogla pica	 Pica	Da	210	40 - 60	
Celoten obrok: Sadna pita (5. višina)/ lasanja (3. višina)/meso (1. višina)		Da	190	40 - 120 *	
Celoten obrok: Sadna pita (5. višina)/ pečena zelenjava (4. višina)/lasanja (2. višina)/kosi mesa (1. višina)	 Menu	Da	190	40 - 120 *	
Lazanja in meso		Da	200	50 - 100 *	
Meso in krompir		Da	200	45 - 100 *	
Ribe in zelenjava		Da	180	30 - 50 *	
Polnjena pečenka		—	200	80 - 120 *	
Kosi mesa (zajec, piščanec, jagnjetina)		—	200	50 - 100 *	

* 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 PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst živil. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (kjer je zahtevano). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priložen pribor in 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.

PRIBOR

Rešetka

Originalni pekač ali model za pecivo na rešetki

Prestrezní/ originalni/univerzalni pekač na rešetki

Prestrezní pekač/ univerzalni pekač

Prestrezní pekač s 500 ml vode

Temperaturna sonda za meso (če je na voljo)

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

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

Ne uporabljajte parnih čistilnikov.

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. Če želite posušiti morebitni kondenzat, ki nastane kot posledica priprave živil z visoko vsebnostjo vode, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.

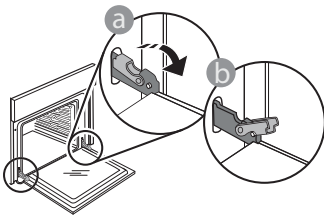
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.
- Za lažje čiščenje, lahko vrata snamete.

PRIBOR

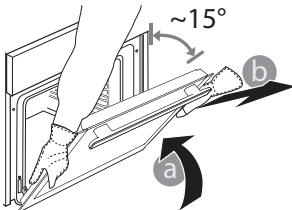
Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico.

DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

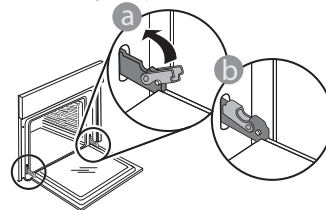
- Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.



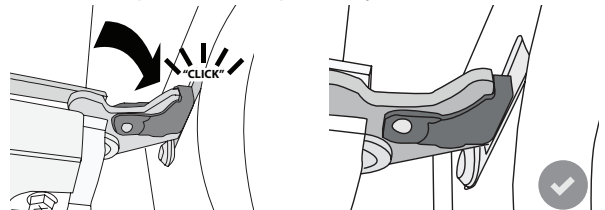
- Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj. Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.



- 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 spustite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju spustili do konca.



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.

MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

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


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

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


ODPRAVLJANJE TEŽAV

MOTNJA	MOŽEN VZROK	REŠITEV
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka ali črka.	Napaka pečice.	Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna. Izvedite „PONASTAVITEV“ v meniju „NASTAVITVE“. Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite številko, ki sledi črki „F“.
Pečica se ne segreje.	Ko je vključen način „DEMO“, so vsi ukazi aktivni in na voljo so vsi meniji, vendar se pečica se segreva. Način DEMO se na zaslonu pojavi vsakih 60 sekund.	V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „DEMO“ in pritisnite „Off“.
Lučka se izklopi.	Vklopljen je način „ECO“.	V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „ECO“ in pritisnite „Off“.
Vrat ni mogoče odpreti.	Čiščenje je v teku.	Počakajte, da se funkcija zaključi in da se pečica ohladi.
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. V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „MOC“ in nato izberite „LOW“.

PODATKOVNA KARTICA IZDELKA

 Podatkovno kartico izdelka skupaj z energetskimi podatki za ta aparat lahko prenesete z Whirlpool spletne strani docs.whirlpool.eu

KAKO DO NAVODIL ZA UPORABO IN VZDRŽEVANJE

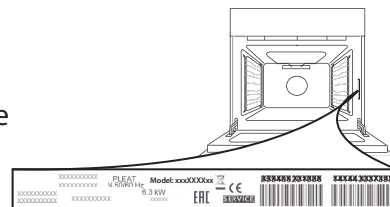
>  Z naše spletne strani docs.whirlpool.eu prenesite Navodila za uporabo in vzdrževanje (uporabite lahko to kodo QR), pri čemer vnesite prodajno kodo izdelka.



> Lahko se obrnete tudi na našo servisno službo.

STIK Z NAŠO SERVISNO SLUŽBO

Naši kontaktni podatki so v garancijski knjižici. Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kodo, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



400011261834

Natisnjeno v Italiji