



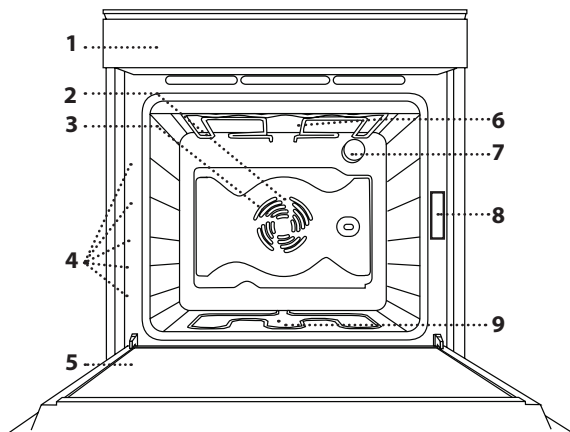
**БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL**

За да получавате по-пълно съдействие, регистрирайте вашия уред на [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



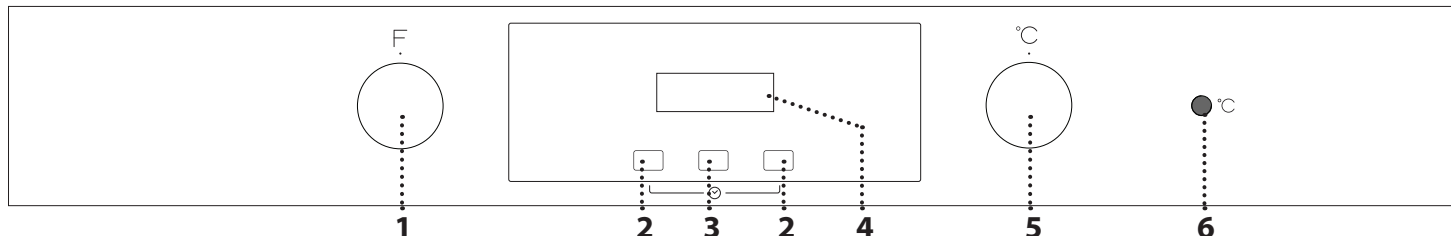
**Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.**

## ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Панел за управление
2. Кръгъл нагревателен елемент (не е видим)
3. Вентилатор
4. Носачи (нивото е посочено на предната стена на фурната)
5. Вратичка
6. Горен нагревателен елемент/грил
7. Лампа
8. Заводска табелка (не премахвайте)
9. Долен нагревателен елемент (не е видим)

## КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



### 1. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН ЗА ИЗБИРАНЕ

За включване на фурната с избиране на функция. Завъртете на позиция 0, за да изключите фурната.

### 2. БУТОНИ - / +

За увеличаване или намаляване на стойността, показана на дисплея.

### 3. БУТОН "ВРЕМЕ"

За избиране на различните настройки: продължителност, време на спиране на готвенето, таймер.

### 4. ДИСПЛЕЙ

### 5. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН НА ТЕРМОСТАТА

Завъртете, за да изберете желаната температура и да активирате избраната функция.

### 6. ТЕРМОСТАТ СЪС СВЕТОДИОД / ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Включва се по време на загряване. Изключва се при достигане на желаната температура.

Моля, имайте предвид: Въртящите се бутони са прибиращи се. Натиснете бутона в средата и той ще изскочи.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел. Други принадлежности, които не са приложени, могат да бъдат закупени отделно от отдела за следпродажбено обслужване.



**РЕШЕТЪЧЕН РАФТ.** Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кейкове и други огнеупорни готварски съдове.



**ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ.** Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

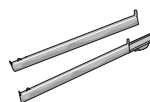


**ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ.** Използвайте за приготвяне на всички видове хляб и сладкиши, а също така и на печени меса, риба в пергамент и др.

Вкарайте решетъчния рафт в водачите, като внимавате повдигнатия страничен ръб да е нагоре, и го плъзнете навътре.

Другите принадлежности, например тавата за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално по същия начин като решетъчния рафт.

\* Налично само при определени модели

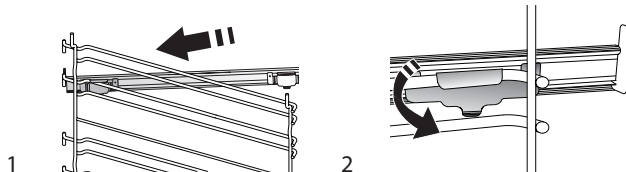


### ПЛЪЗГАЧИ.\*

За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

Свалете от тях предпазните пластмаси. Поставете тавата за отцеждане върху телескопичните плъзгачи и я фиксирайте между предния и задния фиксатор.

Плъзгачите могат да се монтират на кое да е ниво. За да наместите плъзгачите, закрепете горната скоба на плъзгача към носача и я вкарайте докрай навътре (1). Наместете другата скоба на правилното място. За да закрепите носача, натиснете здраво долната част на скобата към него (2). Проверете дали плъзгачите се движат свободно. Повторете описаните стъпки за другия водач на същото ниво.



### СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА НОСАЧИТЕ

За да свалите носачите, ги повдигнете и тогава внимателно ги издърпайте от долните им гнезда: можете да извадите носачите. За да поставите носачите обратно, първо ги поставете в горните им гнезда. Дръжте носача повдигнат, вкарайте го във фурната и го спуснете върху долните гнезда.

## ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПРЪВ ПЪТ

### 1. НАСТРОЙВАНЕ НА ЧАСА И НА ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ

Когато включите уреда за първи път, трябва да сверите часовника: На дисплея премигват "АУТО" и "0.00".



За да настроите часа, натиснете едновременно бутоните + и -:  
Настройте точния час с помощта на бутоните + и -.

Натиснете бутона "Време", за да потвърдите.

След като сте задали часа, е възможно да промените звуковия сигнал на алармата: на дисплея се показва „ton 1“.



За да изберете желаните звуков сигнал, натиснете бутона —, след което натиснете бутона "Време", за да потвърдите.

Моля, имайте предвид: За да промените точния час след например продължително спиране на електрозахранването, повторете описаните по-горе стъпки.

## ФУНКЦИИ И ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

### . ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

За да изберете функция, завъртете бутона за избиране до символа на желаната функция.



#### ИЗКЛ.

За изключване на фурната.



#### ЛАМПА

За включване на светлината на фурната.



#### КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.

Символ	✓	°C	Таймер	Рафт
Кейкове, замесени с мая	✓	160 - 180	35 - 55	2
Бисквити/тарталети	✓	170 - 180	15 - 40	3
Замразена пица	✓	250	10 - 15	2
Лазаня / паста на фурна / канелони / плодови пити	✓	190 - 200	40 - 65	2
Агнешко/Телешко/Говеждо/Свинско 1 kg	✓	190 - 200	90 - 110	2
Пилешко/Заешко/Патешко 1 kg	✓	190 - 200	65 - 85	2
Печена риба / Риба в хартия за печене 0,5 kg (филета, цяла)	✓	180 - 200	40 - 60	2



#### SMART CLEAN (само при някои модели)

Действието на парата, която се пуска по време на този специален цикъл на почистване, позволява лесното почистване на замърсявания и остатъци от храна. Тази функция се активира само когато фурната е студена и след като сте налили 200 ml вода на дъното ѝ. Задайте таймера за 30 мин. и температурата на 90°C. Ако цикълът е приключил, изчакайте около 15 минути, преди да отворите вратичката.



#### ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ

За печене на месо или кейкове с течна пълнка на един рафт.

С тази функция се постигат равномерно опечени отгоре и отдолу, златисти, хрупкави повърхности.

Символ	✓	°C	Таймер	Рафт
Кейк с пълнка	✓	150 - 190	30 - 85	2
Солени кейкове	✓	175 - 200	40 - 50	2
Пълнени зеленчуци	✓	175 - 200	50 - 60	2

\* Налично само при определени модели

### 2. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, останали от процеса на нейното производство: Това е напълно нормално. Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагreete празна, за да премахнете остатъчните миризми.

Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности.

Загрейте фурната до 250°C за около час. В това време фурната трябва да е празна. Спазвайте указанията за правилно настройване на функцията.

Моля, имайте предвид: След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.



#### ГРИЛ

За печене на грил на пържоли, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделените сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 500 ml питейна вода.

Символ	✓	°C	Таймер	Рафт
Препечен хляб	✓	200	2 - 5	4
Рибни филета / парчета	✓	200	30 - 40 *	4 3
Наденици/Кебап/Ребра/Хамбургери	✓	200	30 - 50 *	4 3

\*Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене



#### ТУРБО ГРИЛ

За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да съберете отделените при готвенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.

Символ	✓	°C	Таймер	Рафт
Печено пиле 1-1,3 kg	-	200	55 - 70 *	2 1
Говеждо печено алангле 1 kg	-	200	35 - 50 **	2
Картофи на фурна	-	200	45 - 55 **	2
Зеленчуков огретен	-	200	20 - 30	2

\*Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене

\*\* Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене.



#### РАЗМРАЗЯВАНЕ

За по-бързо размразяване на храна. Поставете храната на средния рафт. Оставете храната в опаковката ѝ за да се избегне изсушаването ѝ отвън.



#### ТУРБО ВЕНТИЛАТОР

За храна с хрупкава основа и мек връх. Идеална за приготвяне на кейкове с течна пълнка, които не са полуфабрикати (напр. тартове, плодови кейкове, кейкове с рикота, както и пици с обилен топинг), на един рафт. Сложете храната на 2-рия рафт. Загрейте предварително фурната преди готвене. Тази функцията е също подходяща за готвене на замразени храни (напр. пица, чипс, щрудел, лазаня). Следвайте инструкциите върху опаковката на храните.

## ФОРСИРАН ВЪЗДУХ

За готвене на различни храни, за които се изисква еднаква температура на готвене, на два рафта по едно и също време (напр.: риба, зеленчуци, кейкове). Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.





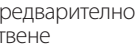
				
Кейкове, замесени с мая	✓	150 - 170	30 - 90	 
Кейк с плънка	✓	150 - 190	35 - 90	 
Бисквити/тартаleti	✓	150 - 175	20 - 45	 
Хляб/пица/фокача	✓	190 - 250	20 - 50	 
Замразена пица	✓	250	10 - 20	 
Солени кейкове	✓	175 - 190	50 - 65	 
Лазаня и месо	✓	200	50 - 100 *	 
Месо и картофи	✓	200	45 - 100 *	 
Риба и зеленчуци	✓	175	30 - 50 *	 

\* Приблизителна продължителност на готвенето: може да извадите ястията от фурната по различно време в зависимост от личните ви предпочитания.

## ДОЛНО НАГРЯВАНЕ


Използвайте тази функция след готвенето за запичане на долната част на ястието. Тази функция може също така да се използва за бавно готвене на храни като зеленчуци и задушени ястия с месо.

### КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА


В таблицата са изброени рецепти , дали е необходимо предварително загряване , температурата , продължителността на готвене , принадлежностите и нивото , препоръчани за готвене. Продължителността на готвене започва от момента, в който храната се постави във фурната, с изключение на предварителното загряване (когато се изисква такова). Температурите и времето на приготвяне са приблизителни и зависят от количеството на храната и от използваните принадлежности. В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не се сготви добре, преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените с фурната принадлежности или метални форми за кейкове и тава за фурна (за предпочитане тъмно оцветени). Може да използвате също съдове и аксесоари от огнеупорно стъкло (Пирекс) или каменинови такива, но имайте предвид, че продължителността на готвене ще бъде малко по-дълга.

Показани принадлежности:

 Решетъчен рафт

 Форма за кейк на решетъчния рафт



 Тава за отцеждане / тава за печене

 Форма за кейк на решетъчния рафт или тава за отцеждане / тава за печене

 Тавичка с вода

## . АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

За да стартирате избраната функция, завъртете *бутона на термостата* за задаване на необходимата температура.

За да спрете функцията по всяко време, изключете фурната и завъртете *бутона за избиране* и *бутона на термостата* до  и .

След активиране на функцията светодиодът на термостата светва и се изключва, когато фурната достигне избраната температура: на този етап поставете продуктите във фурната и продължете с готвенето.

Моля, имайте предвид: Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, качеството на приготвеното ястие може да се влоши.


## . ИЗПОЛЗВАНЕ НА ЕЛЕКТРОННИЯ ПРОГРАМАТОР




С натискане на *бутона "Време"* е възможно да изберете различен режим, който да се запаzeti, или да програмирате продължителността на готвене.

Моля, имайте предвид: След изминаване на няколко секунди без извършване на действие прозвучава звуков сигнал и всички настройки ще бъдат потвърдени.

## НАСТРОЙВАНЕ НА БРОЯЧА НА МИНУТИ

Тази опция не прекъсва и не активира готвенето, но Ви позволява да използвате дисплея като таймер по време на работеща функция или при изключена фурна.

За да активирате таймера, натиснете и задръжте *бутона "Време"*: символът  мига на дисплея (1).

С помощта на бутоните  и  задайте желаната продължителност: Отброяването започва след няколко секунди. Дисплеят показва точния час и символът  остава светнал, с което се потвърждава, че таймерът е настроен (2).


Накрая натиснете и задръжте *бутона "Време"*, за да деактивирате алармата.



Моля, имайте предвид: За да видите отброяването и да го промените, ако е необходимо, натиснете отново *бутона "Време"* за 2 секунди.

## НАСТРОЙВАНЕ НА ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТТА

След като сте избрали и активирали функция, можете да настроите тя да спре автоматично, като зададете продължителност на готвенето.

Натиснете и задръжте *бутона "Време"*: символът  премигва (3).

Натиснете отново *бутона "Време"*: DUR и AUTO ще премигват на дисплея (4).

Задайте продължителността с помощта на бутоните  и .



След няколко секунди на дисплея се показва точният час и AUTO остава светнало, с което се потвърждава настройката (5).



Моля, имайте предвид: За да видите оставащото време и за да го промените, повторете описаните по-горе стъпки.

Когато зададената продължителност на готвене изтече, прозвучава звуков сигнал и готвенето спира (6).



Натиснете и задръжте *бутона "Време"*, за да деактивирате алармата. Върнете *бутона за избиране* и *бутона на термостата* в положения  и  за да изключите фурната.

\* Налично само при определени модели

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Преди да пристъпите към поддръжка или почистване на фурната, се убедете, че не е гореща.

Не използвайте уреди, почистващи с пара.

Не използвайте стоманена вълна, стъргалки или абразивни/разяждащи почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.

Носете предпазни ръкавици.

Фурната трябва да се изключи от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да било дейности по поддръжка.

### ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

Почистете повърхностите с влажна микрофибърна кърпа. Ако са силно замърсени, добавете няколко капки миеш препарат с неутрално pH. Забършете със суха кърпа. Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

### ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

След всяко използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна. За да отстраните кондензираната влага при готвене на продукти с високо съдържание на вода, изчакайте фурната напълно да се охлади и след това я подсушете с кърпа или гъба.

Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.

Вратичката на фурната може се свали за по-лесно почистване.

### ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Веднага след употреба на киснетите принадлежностите във вода с добавен течен миеш препарат, като използвате ръкавици за фуерна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

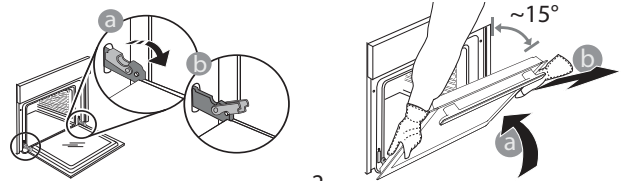
### СМЯНА НА ЛАМПАТА

Изключете фурната от захранването, развийте капачката на осветителното тяло, сменете крушката и завийте отново капачката. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

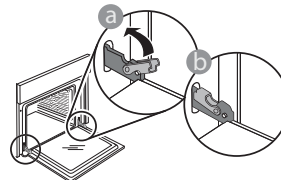
Моля, имайте предвид: Използвайте само халогенни лампи 20-40 W/230 V тип G9, T300 °C. Крушката, използвана в изделието, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Наредба на ЕО 244/2009). Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване. Не пипайте крушките с ръце, тъй като Вашите отпечатъци могат да ги повредят. Не използвайте фурната, преди да поставите на място капачката на лампата.

### СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

За да свалите вратичката, отворете я напълно и завъртете фиксаторите в отворено положение (1). Затворете вратичката, доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Откачете вратичката, като я затваряте, докато същевременно я изтеглете нагоре, за да излезе от гнездата (2). Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.



За да поставите вратичката, първо я приближете към фурната, след което изравнете кукичките на пантите с гнездата им и фиксирайте горната част на вратичката. Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Спуснете фиксаторите до тяхното първоначално положение (3): Убедете се, че спускате фиксаторите до долу. Натиснете леко, за да проверите дали фиксаторите са разположени правилно.



Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не е така, повторете посочените по-горе стъпки. Вратичката може да се повреди, ако не функционира правилно.

## ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

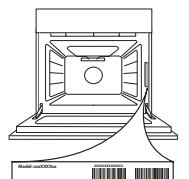
Какво да направите, ако...	Възможни причини	Решения
Фурната не работи.	Спиране на електрозахранването. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
Дисплеят показва неясен текст и изглежда е повреден.	Настроен е друг език.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти.

\* Налично само при определени модели



Можете да свалите инструкциите за безопасност, ръководството за потребителя и листовката с енергийните показатели на уреда, като:

- Посетите нашия уебсайт [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- Използвате QR кода
- Освен това можете да се свържете с отдела за следпродажбено обслужване (вижте телефонния номер в книжката за гаранцията). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване на клиенти съобщавайте кодовете, посочени на заводската табелка на Вашия уред.



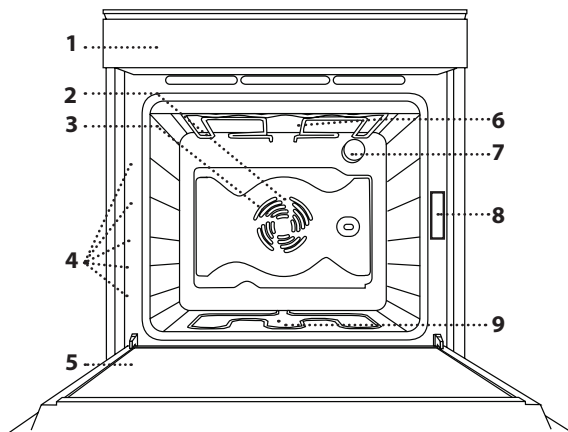



**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA  
WHIRLPOOL**

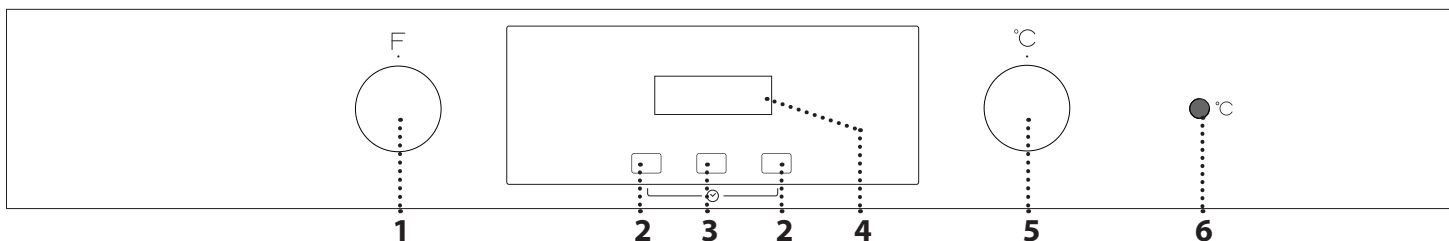
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



**Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.**

**OPIS PROIZVODA**


1. Upravljačka ploča
2. Kružni grijač (ne vidi se)
3. Ventilator
4. Vodilice rešetke (razina je označena na prednjem dijelu pećnice)
5. Vrata
6. Gornji grijač/roštilj
7. Žarulja
8. Identifikacijska pločica (ne skidati)
9. Donji grijač (ne vidi se)

**UPRAVLJAČKA PLOČA**

**1. GUMB ZA ODABIR**

Za uključivanje pećnice odabirom funkcije. Okrenite u položaj 0 za isključivanje pećnice.

**2. - / + TIPKE**

Za smanjenje ili povećanje vrijednosti prikazane na zaslonu.

**3. TIPKA ZA POSTAVLJANJE VREMENA**

Za odabir raznih postavki: trajanje, završetak pripreme hrane, mjerač vremena.

**4. ZASLON**
**5. GUMB TERMOSTATA**

Okrenite za odabir željene temperature prilikom uključivanja odabrane funkcije.

**6. LED SVJETLO TERMOSTATA / ZAGRIJAVANJE**

Uključuje se tijekom zagrijavanja. Isključuje se kada se dosegne željena temperatura.

Napominjemo: Gumbi se izvlače nakon pritiska. Pritisnite gumbe na sredini kako bi iskočili.

**DODATNI PRIBOR**

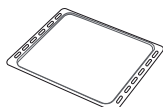
Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu. Dodatni pribor koji se ne isporučuje kupuje se odvojeno u postprodajnom servisu.



**REŠETKA.** Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.



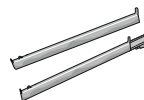
**PLITICA ZA PRIKUPLJANJE VIŠKA TEKUĆINE.** Upotrebljava se kao posuda za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.



**LIM ZA PEČENJE.** Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

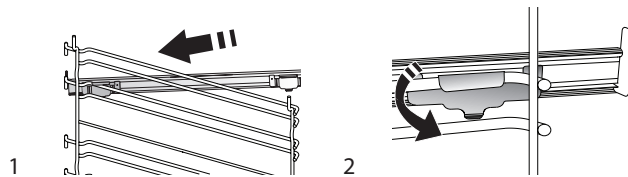
Rešetku vodoravno umetnite tako da je kliznete kroz vodilice rešetke pazeći da je strana s podignutim rubom okrenuta prema gore.

Ostala dodatna oprema kao što je plitica za prikupljanje viška tekućine i lim za pečenje, postavlja se vodoravno, na isti način kao i rešetka.


**KLIZNE VODILICE.\***

Za lakše umetanje ili vađenje dodatne opreme. Skinite zaštitnu plastiku s njih. Postavite pliticu za prikupljanje viška tekućine na teleskopske vodilice i pričvrstite je između stražnjih i prednjih pričvrstnih elemenata.

Klizne vodilice mogu se postaviti na bilo kojoj razini. Za postavljanje kliznih vodilica, pričvrstite gornju kopču vodilice na vodilicu rešetke i do kraja je klizno pomaknite (1). Donju kopču spustite u položaj. Vodilicu učvrstite tako da čvrsto pritisnete donji dio kopče na vodilicu rešetke (2). Provjerite mogu li se vodilice slobodno pomicati. Ove korake ponovite na drugoj vodilici rešetke na istoj razini.


**SKIDANJE I PONOVRNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI**

Klizne rešetke uklonite tako da podignete vodilice i zatim lagano izvucite donji dio iz sjedišta: vodilice rešetke sada se mogu ukloniti. Vodilice rešetke postavite tako da ih najprije postavite u njihovo gornje sjedište. Držeći ih, klizno ih pomaknite u odjeljak za pečenje, a zatim spustite u položaj donjeg sjedišta.

\* Dostupno samo na određenim modelima

## PRVA UPOTREBA

### 1. POSTAVLJANJE VREMENA I TONA

Morat ćete postaviti točno vrijeme kada prvi put uključujete uređaj: "AUTO" i "0.00" trepere na zaslonu.



Za postavljanje točnog vremena istovremeno pritisnite tipke **+** i **—**: Postavite točno vrijeme pomoću tipki **+** i **—**.

Pritisnite **tipku za postavljanje vremena** za potvrdu.

Po odabiru željene vrijednosti, možete promijeniti ton alarma: na zaslonu se prikazuje "ton 1".



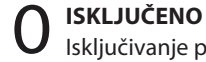
Za odabir željenog tona, pritisnite tipku **—**, a zatim pritisnite **tipku za postavljanje vremena** za potvrdu.

Napominjemo: Za naknadno mijenjanje točnog vremena, na primjer nakon dugotrajnog nestanka struje, provedite gore opisani postupak.

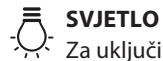
## FUNKCIJE I SVAKODNEVNA UPOTREBA

### . ODABIR FUNKCIJE

Funkciju odaberite tako da okrenete **gumb za odabir** prema simbolu funkcije koju trebate.



**ISKLJUČENO**  
Isključivanje pećnice.



**SVJETLO**  
Za uključivanje žarulje u pećnici.



**KONVENCIONALNO**  
Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.

🍽️	🔍	🌡️	🕒	📏
Kolači od dizanog tijesta	✓	160 – 180	35 – 55	2
Keksi / voćne tortice	✓	170 – 180	15 – 40	3
Zamrznuta pizza	✓	250	10 – 15	2
Lazanje / zapečena tjestenina / kaneloni / kolači s voćem	✓	190 – 200	40 – 65	2
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg	✓	190 – 200	90 – 110	2
Piletina / zečetine / pačetine 1 kg	✓	190 – 200	65 – 85	2
Pečena riba / riba u ovitku 0,5 kg (fileti, cijela)	✓	180 – 200	40 – 60	2



**SMART CLEAN** (Samo za neke modele)

Djelovanje pare otpuštene tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi omogućuje lako otklanjanje prljavštine i ostataka hrane. Tu funkciju uključujte samo kada je pećnica hladna i nakon što ste ulili 200 ml vode na dno pećnice. Mjerač vremena postavite na 30 minuta i temperaturu na 90 °C. Po završetku ciklusa pričekajte približno 15 minuta prije otvaranja vrata.



**KONVEKCIJSKO PEČENJE**

Za pečenje mesa ili pečenje kolača s tekućim punjenjem na jednoj razini. Ova funkcija omogućuje jednoliko, rumeno hrskavo pečenje odozgo i odozdo.

🍽️	🔍	🌡️	🕒	📏
Punjeni kolač	✓	150 – 190	30 – 85	2
Slani kolači	✓	175 – 200	40 – 50	2
Punjeno povrće	✓	175 – 200	50 – 60	2

### 2. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno. Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi.

Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite pribor koji se nalazi u pećnici.

Otprilike jedan sat pećnicu zagrijavajte na 250 °C. Za to vrijeme pećnica mora biti prazna. Slijedite upute za ispravno postavljanje funkcije.

Napominjemo: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.



**ROŠTILJ**

Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.

🍽️	🔍	🌡️	🕒	📏
Prepečeni kruh	✓	200	2 – 5	4
Ribljí fileti/komadi	✓	200	30 – 40 *	4 3
Kobasice / ražnjići / rebarca / pljeskavice	✓	200	30 – 50 *	4 3

\* Okrenite hranu na polovici pečenja



**TURBO ROŠTILJ**

Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.

🍽️	🔍	🌡️	🕒	📏
Pečeno pile 1 – 1,3 kg	-	200	55 – 70 *	2 1
Slabije pečeno goveđe pečenje od 1 kg	-	200	35 – 50 **	2
Pečeni krumpir	-	200	45 – 55 **	2
Zapečeno povrće	-	200	20 – 30	2

\* Okrenite hranu na polovici pečenja

\*\* Okrenite hranu na dvije trećine pečenja (po potrebi).



**ODMRZAVANJE**

Brže odleđivanje namirnica. Stavite jelo na srednju razinu. Jelo ostavite zapakirano kako se ne bi osušilo na rubovima.



**TURBO VENTILATOR**

Za jela s hrskavim dnom i mekim vrhom. Savršeno za pečenje kolača s tekućim punjenjem i bez biskvita koji je potrebno unaprijed peći (npr. pite, kolači od šljiva, kolači od rikote te pizze s obilnim nadjevom) na jednoj razini. Stavite jelo na 2. razinu. Zagrijte pećnicu prije pripreme hrane. Ta je funkcija idealna za smrznuta gotova jela (npr. pizze, krumpiriće, štrudle ili lazanje). Slijedite upute s pakiranja proizvoda.

\* Dostupno samo na određenim modelima

## KRUŽENJE ZRAKA

Za istovremenu pripremu različitih jela za koja je potrebna ista temperatura na dvije razine (npr. ribe, povrća, kolača). Ova funkcija može se upotrebljavati za pripremu različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.

IOI	☑	🌡️°C	🕒	🔧
Kolači od dizanog tijesta	✓	150 - 170	30 - 90	
Punjeni kolač	✓	150 - 190	35 - 90	
Keksi / voćne tortice	✓	150 - 175	20 - 45	
Kruh / pizza / pogača	✓	190 - 250	20 - 50	
Zamrznuta pizza	✓	250	10 - 20	
Slani kolači	✓	175 - 190	50 - 65	
Lasagne i meso	✓	200	50 - 100 *	
Meso i krumpiri	✓	200	45 - 100 *	
Riba i povrće	✓	175	30 - 50 *	

\* Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama.

## GRIJANJE S DNA

Koristite ovu funkciju nakon pripreme, za brzo rumenjenje jela odozdo. Funkciju možete upotrijebiti i za sporo kuhanje hrane poput povrtnih i mesnih gulaša.

### NAČIN ČITANJA TABLICA PRIPREME

U tablici se navode recepti **IOI**, je li zagrijavanje potrebno **☑**, temperatura **🌡️°C**, vrijeme pripreme **🕒**, dodatni pribor i preporučena razina **🔧** pripreme. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnice u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme pripreme samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme pripreme biti nešto dulje.

Prikazani dodatni pribor:

- rešetka
- kalup za kolače na rešetki
- plitica za sakupljanje viška tekućine / plitica za pečenje
- kalup za kolače na rešetki ili plitica za sakupljanje viška tekućine / plitica za pečenje
- plitica s vodom

## UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

Funkciju koju ste odabrali pokrenite tako da okrenete **gumb termostata** kako biste postavili traženu temperaturu.

Funkciju možete prekinuti u bilo kojem trenutku tako da isključite pećnicu, okrenete **gumb za odabir** i **gumb termostata** na **0** i **●**.

Kad se uključi funkcija, pali se LED svjetlo termostata, a zatim se, nakon postizanja željene temperature, ponovno isključuje: tada stavite jelo unutra i započnite pečenje.

Napominjemo: Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja.

## UPOTREBA ELEKTRONIČKOG PROGRAMATORA

Pritiskom na **tipku za postavljanje vremena**, možete odabrati različite načine održavanja ili programiranja vremena pripreme hrane.

Napominjemo: Nakon nekoliko sekundi bez pritiska na neku tipku, oglasit će se zvučni signal i sve će postavke biti potvrđene.

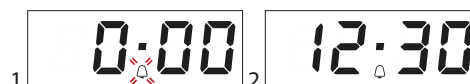
### POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA

Ta opcija ne prekida i ne započinje pripremu, ali omogućuje vam da zaslon upotrebljavate kao mjerač vremena dok je funkcija uključena ili kada je pećnica isključena.

Za uključivanje mjerača vremena, pritisnite **tipku za postavljanje vremena**: simbol treperi na zaslonu (1).

Pomoću tipki **+** i **-** postavite željeno trajanje: odbrojanje započinje nakon nekoliko sekundi. Na zaslonu se prikazuje točno vrijeme i simbol ostaje uključen, čime se potvrđuje da je mjerač vremena postavljen (2).

Na kraju, dugim pritiskom na **tipku za postavljanje vremena** isključite alarm.



Napominjemo: Kako biste provjerili vrijeme odbrojanja i promijenili ga prema potrebi, ponovno pritisnite tipku za postavljanje vremena na 2 sekunde.

### POSTAVLJANJE TRAJANJA

Po odabiru i uključivanju ove funkcije, možete postaviti vrijeme pripreme hrane radi automatskog zaustavljanja.

Dulje pritisnite **tipku za postavljanje vremena**: simbol treperi (3).

Ponovno pritisnite **tipku za postavljanje vremena**: DUR i AUTO trepere na zaslonu (4).

Postavite trajanje pomoću tipki **+** i **-**.

Nakon nekoliko sekundi na zaslonu se prikazuje točno vrijeme, a simbol AUTO ostaje uključen, čime se potvrđuje postavka (5).



Napominjemo: Ako želite vidjeti koliko je vremena preostalo i promijeniti preostalo vrijeme za pripremu hrane, ponovite gore navedene korake.

Po proteku postavljenog vremena pripreme hrane, oglašava se alarm, a priprema hrane prestaje (6).



Dugim pritiskom na **tipku za postavljanje vremena** isključite alarm. Okrenite **gumb za odabir** i **gumb termostata** na **0** i **●** za isključivanje pećnice.

\* Dostupno samo na određenim modelima

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja.

Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom.

Ne upotrebljavajte čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja. Nosite zaštitne rukavice.

Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

### VANJSKE POVRŠINE

Očistite površine vlažnom krpom od mikro vlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite suhom krpom. Nemojte koristiti nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikrovlakana.

### UNUTARNJE POVRŠINE

Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite, po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju koja se stvorila kao rezultat pečenja s visokim udjelom vode, ostavite pećnicu da se do kraja ohladi, a zatim je obrišite krpom ili spužvom. Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.

Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice mogu se izvaditi.

### DODATNI PRIBOR

Dodatni pribor namočite sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako je još vruć. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

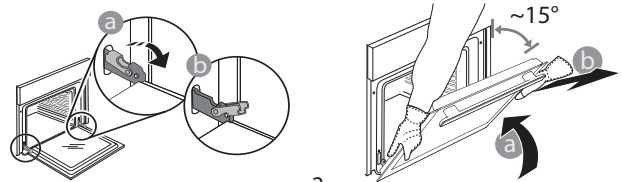
### ZAMJENA ŽARULJE

Isključite napajanje pećnice, odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

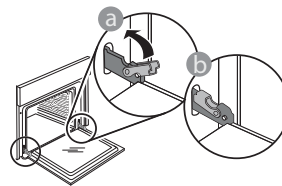
Napominjemo: Upotrebljavajte samo halogene žarulje od 20 – 40 W / 230 V, tip G9, T300 °C. Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244/2009). Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu. Žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

### SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i podignete zasune dok ne dođu u položaj za odbravljanje (1). Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta (2). Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.



1 Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj (3): Provjerite jeste li ih spustili do kraja. Lagano pritisnite kako biste provjerili jesu li šarke u ispravnom položaju.



3 Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ako ispravno ne rade.

## RJEŠAVANJE PROBLEMA

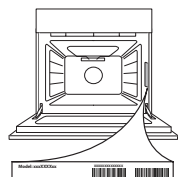
Što učiniti ako...	Mogući razlozi	Rješenja
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Tekst na zaslonu nije jasan i čini se da je u kvaru.	Postavljen je neki drugi jezik.	Obratite se najbližem postprodajnom centru za kupce.

\* Dostupno samo na određenim modelima



**Sigurnosne upute, korisnički priručnik, obrazac proizvoda i podatke o potrošnji energije možete preuzeti tako da:**

- posjetite naše web-mjesto [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- upotrebom QR koda
- Možete i **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Kada se obraćate našem postprodajnom servisu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.







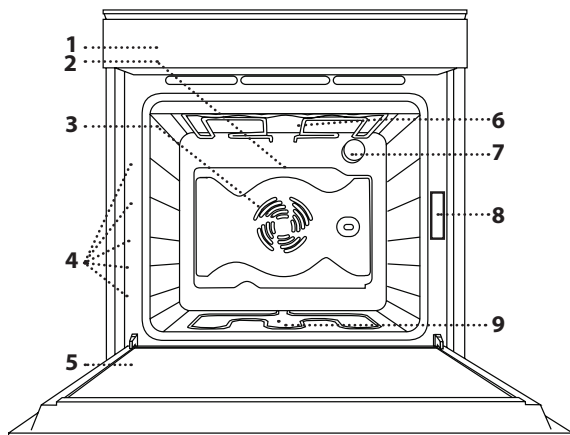
## VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



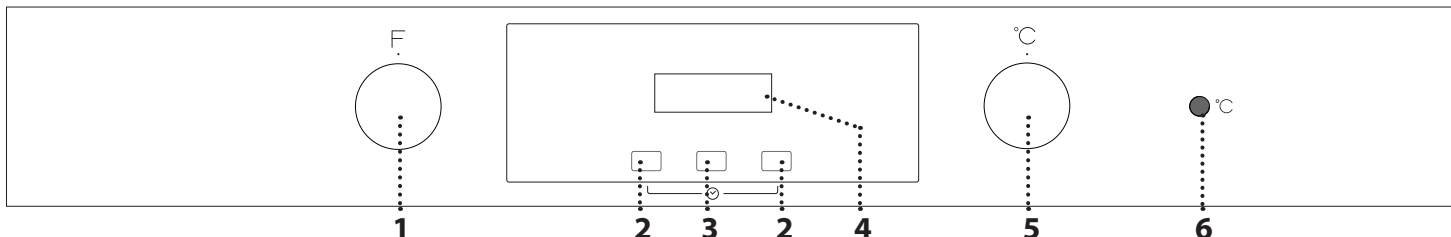
**Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile de siguranță.**

## DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panoul de comandă
2. Rezistența circulară (nu este vizibilă)
3. Ventilator
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Ușă
6. Rezistență superioară/grill
7. Becul
8. Plăcuța cu datele de identificare (a nu se demonta)
9. Rezistența circulară inferioară (nu este vizibilă)

## PANOUL DE COMANDĂ



### 1. BUTONUL DE SELECTARE

Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcții. Rotiți în poziția 0 pentru a opri cuptorul.

### 2. BUTOANE - / +

Pentru a reduce sau a mări valoarea indicată pe afișaj.

### 3. BUTON DURATĂ

Pentru a selecta diverse setări: durata de preparare, ora de finalizare a preparării, temporizatorul.

### 4. AFIȘAJ

### 5. BUTONUL TERMOSTATULUI

Rotiți pentru a selecta temperatura dorită, activând funcția selectată.

### 6. LED-UL TERMOSTATULUI/FUNCȚIEI DE PREÎNCĂLZIRE

Se aprinde pe durata procesului de încălzire. Se stinge odată ce temperatura dorită este atinsă.

Vă rugăm să rețineți: Butoanele sunt la nivelul panoului. Apăsați pe mijlocul butoanelor pentru a le face să iasă din locașul lor.

## ACCESORIILE

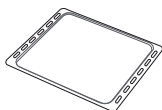
Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat. Alte accesorii care nu sunt furnizate pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.



**GRĂȚAR METALIC.** Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru țigări, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.



**TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR.** Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

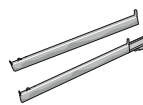


**TAVĂ DE COPT.** Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca și grătarul metalic.

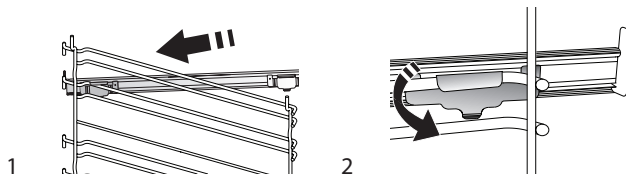
\* Disponibile numai la anumite modele



### GHIDAJE CULISANTE.\*

Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor. Îndepărtați folia protectoare din plastic de pe acestea. Așezați tava pentru scurgerea grăsimii pe ghidajele telescopice, fixând-o între închizătorul spate și față.

Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel. Pentru a monta ghidajele culisante, cuplați clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt (1). Coborâți și cealaltă clemă în poziție. Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar (2). Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.



### DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR

Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și apoi trageți ușor partea inferioară din locaș: grătarele de sârmă pot fi acum demontate. Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.

## PRIMA UTILIZARE

### 1. SETAREA DURATEI ȘI A TONULUI

Va trebui să setați ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: „AUTO” și „0.00” încep să clipească pe afișaj.



Pentru a seta ora curentă, apăsați simultan pe butoanele + și -: Setati ora curentă cu ajutorul butoanelor + și -.

Apăsați *butonul Durată* pentru a confirma.

După ce ați selectat valoarea dorită pentru durată, puteți modifica tonul alarmei: pe afișaj apare „ton 1”.



Pentru a selecta tonul dorit, apăsați pe butonul —, apoi apăsați pe *butonul Durată* pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Pentru a modifica ora la o dată ulterioară, de exemplu, în urma unor perioade îndelungate de întrerupere a curentului electric, procedați conform descrierii de mai sus.

## FUNCȚII ȘI UTILIZAREA ZILNICĂ

### . SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Pentru a selecta o funcție, rotiți *butonul de selectare* către simbolul aferent funcției dorite.



#### OPRIRE

Pentru oprirea cuptorului.



#### BEC

Pentru a aprinde becul cuptorului.



#### CONVENȚIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

Țol	☑	🌡️°C	🕒	🍳
Torturi dospite	✓	160 - 180	35 - 55	2
Biscuiți/mini tarte	✓	170 - 180	15 - 40	3
Pizza congelată	✓	250	10 - 15	2
Lasagna / paste la cuptor / cannelloni / budinci	✓	190 - 200	40 - 65	2
Miel/vițel/vită/porc 1 kg	✓	190 - 200	90 - 110	2
Pui/iepure/rață 1 kg	✓	190 - 200	65 - 85	2
Pește la cuptor/în papiotă 0,5 kg (fileuri, întreg)	✓	180 - 200	40 - 60	2



#### SMART CLEAN (Numai la anumite modele)

Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Această funcție trebuie activată numai atunci când cuptorul este rece și după ce ați turnat 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului. Setati temporizatorul la 30 de minute și temperatura la 90 °C. Odată finalizat ciclul, așteptați aproximativ 15 minute înainte de a deschide ușa.



#### COACERE CU CONVECȚIE

Pentru prepararea cărnii sau coacerea prăjiturilor cu umplutură lichidă pe un singur nivel. Această funcție asigură o bază și o crustă uniforme, aurii și crocante.

Țol	☑	🌡️°C	🕒	🍳
Prăjitură umplută	✓	150 - 190	30 - 85	2
Plăcinte	✓	175 - 200	40 - 50	2
Legume umplute	✓	175 - 200	50 - 60	2

### 2. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.

Încălziți cuptorul la 250 °C timp de aproximativ o oră. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp. Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

Vă rugăm să rețineți: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.



#### GRILL

Pentru a frige medallioane, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

Țol	☑	🌡️°C	🕒	🍳
Pâine prăjită	✓	200	2 - 5	4
Fileuri/medallioane de pește	✓	200	30 - 40 *	4 3
Cârnați / Frigărui / Cotlete / Hamburgeri	✓	200	30 - 50 *	4 3

\*Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare



#### TURBO GRILL

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, rosbif, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

Țol	☑	🌡️°C	🕒	🍳
Friptură de pui 1-1,3 kg	-	200	55 - 70 *	2 1
Mușchi de vită, în sânge 1 kg	-	200	35 - 50 **	2
Cartofi copti	-	200	45 - 55 **	2
Legume gratinate	-	200	20 - 30	2

\*Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare

\*\* Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).



#### DECONGELARE

Pentru decongelarea mai rapidă a alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Se recomandă lăsarea alimentelor în ambalaj, pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafață.



#### VENTILATOR TURBO

Pentru alimente cu o bază crocantă și o parte superioară moale. Ideal pentru prepararea produselor cu umplutură lichidă și fără bază preparată termic anterior (de ex., tarte, prăjituri cu prune, prăjituri cu ricotta, precum și pizza cu multe ingrediente), pe un singur nivel. Se recomandă poziționarea alimentelor pe nivelul 2. Preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele. Această funcție este ideală, de asemenea, pentru alimentele congelate și preambalate (de ex., pizza, chipsuri, ștrudel, lasagna). Urmați instrucțiunile de pe ambalajul alimentelor.

\* Disponibile numai la anumite modele

## AER FORȚAT

Pentru a găti simultan, pe două niveluri, chiar și alimente diferite, care necesită aceeași temperatură de preparare (de ex., pește, legume, prăjituri). Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

IOI	☞	⊕°C	☺	☞
Torturi dospite	✓	150 - 170	30 - 90	
Prăjitură umplută	✓	150 - 190	35 - 90	
Biscuiți / Tarte mici	✓	150 - 175	20 - 45	
Pâine / pizza / focaccia	✓	190 - 250	20 - 50	
Pizza congelată	✓	250	10 - 20	
Plăcinte	✓	175 - 190	50 - 65	
Lasagne și carne	✓	200	50 - 100 *	
Carne și cartofi	✓	200	45 - 100 *	
Pește și legume	✓	175	30 - 50 *	

\* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

## REZISTENȚA INFERIOARĂ

Utilizați această funcție după preparare, pentru a rumeni partea inferioară a preparatului. Această funcție poate fi utilizată și pentru prepararea lentă, de exemplu, în cazul tocănițelor de legume sau cu carne.

### CITIREA TABELELOR CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARARE

În tabel sunt prezentate rețete IOI, cazurile în care este necesară preîncălzirea ☞, temperaturile ⊕°C, duratele de preparare ☺, accesoriile necesare și nivelul ☞ recomandat pentru preparare. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt găsite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesorii din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

Accesoriile prezentate:

Grătar metalic

Formă pentru prăjituri, pe grătar metalic

Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt

Formă pentru prăjituri, pe grătar metalic sau tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt

Tavă cu apă

## ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

Pentru a porni o funcție pe care ați selectat-o, rotiți *butonul termostatului* pentru a seta temperatura dorită.

Pentru a întrerupe funcția în orice moment, opriți cuptorul, rotiți *butonul de selectare* și *butonul termostatului* la 0 și ●.

Odată ce funcția a fost activată, LED-ul termostatului se aprinde și se stinge din nou când cuptorul atinge temperatura selectată: În acest moment, introduceți alimentele și începeți procesul de preparare.

Vă rugăm să rețineți: introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

## UTILIZAREA DISPOZITIVULUI ELECTRONIC DE PROGRAMARE

Prin apăsarea *butonului Durată* puteți selecta diverse moduri pentru a păstra sau a programa durata de preparare.

Vă rugăm să rețineți: După câteva secunde în care nu se interacționează cu aparatul, se va declanșa un avertizor sonor și toate setările vor fi confirmate.

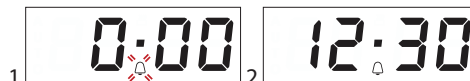
### SETAREA TEMPORIZATORULUI

Această opțiune nu întrerupe și nu activează procesul de preparare, dar vă permite să utilizați afișajul ca temporizator, atât în timp ce o funcție este activă, cât și atunci când cuptorul este oprit.

Pentru a activa temporizatorul, apăsați lung pe *butonul Durată*: simbolul ☹ clipește pe afișaj (1).

Utilizați butoanele + și - pentru a seta durata dorită: număratoarea inversă începe după câteva secunde. Pe afișaj este prezentată ora curentă, iar simbolul ☹ rămâne aprins, confirmând setarea temporizatorului (2).

La final, apăsați lung pe *butonul Durată* pentru a dezactiva alarma.



Vă rugăm să rețineți: Pentru a vizualiza număratoarea inversă și a efectua eventualele modificări necesare, apăsați din nou *butonul Durată* timp de 2 secunde.

### SETAREA DURATEI

După selectarea și activarea funcției, pentru a o opri automat, puteți seta o durată de preparare.

Apăsați lung pe *butonul Durată*: simbolul ☹ clipește (3).

Apăsați din nou pe *butonul Durată*: Mesajele DUR și AUTO vor clipi pe afișaj (4).

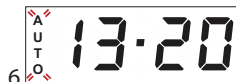
Setați durata folosind butoanele + și -.

După câteva secunde, pe afișaj va apărea ora curentă, în timp ce mesajul AUTO rămâne aprins, confirmând setarea (5).



Vă rugăm să rețineți: Pentru a vedea cât timp a mai rămas și pentru a modifica durata de preparare rămasă, repetați pașii de mai sus.

La finalizarea duratei de preparare setate, se va declanșa o alarmă și procesul de preparare se va opri (6).



Apăsați lung pe *butonul Durată* pentru a dezactiva alarma. Reduceți *butonul de selectare* și *butonul termostatului* în pozițiile 0 și ● pentru a opri cuptorul.

\* Disponibile numai la anumite modele

## CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

**Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.**

**Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.**

**Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.**

**Purtați mănuși de protecție.**

**Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.**

### SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

Curățați suprafețele cu o lavetă umedă din microfibre. Dacă sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți cu o lavetă uscată. Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă umedă din microfibre.

### SUPRAFEȚELE INTERIOARE

După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul din sticlă al ușii.

Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

### ACCESORIILE

După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

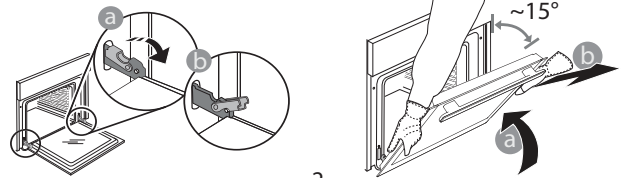
### ÎNLOCUIREA BECULUI

Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică, desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

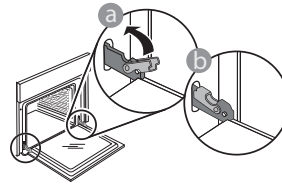
Vă rugăm să rețineți: Utilizați numai becuri cu halogen de 20-40 W/230 V de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare. Nu manevrați becurile cu mâinile neprotejate deoarece vârfurile degetelor dumneavoastră le-ar putea deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

### DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și ridicați dispozitivele de oprire, împingându-le înainte până când se află în poziția de deblocare (1). Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locașul (2). Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.



Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială (3). Asigurați-vă că le-ați coborât complet. Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.



Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

## REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

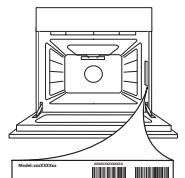
Ce trebuie să faceți dacă...	Motive posibile	Soluții
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectarea de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare un text neclar, pare să fie o defecțiune.	Alt set de limbi.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți.

\* Disponibile numai la anumite modele



**Puteți descărca instrucțiunile privind siguranța, manualul de utilizare, fișa tehnică a produsului și datele energetice:**

- Vizitând site-ul nostru web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- Utilizând codul QR
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



**Whirlpool**





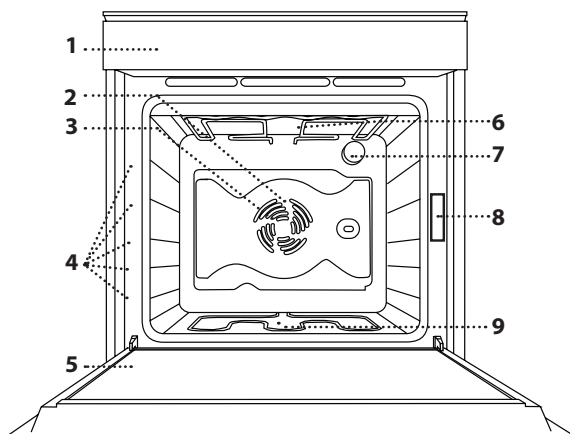
**HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE WHIRLPOOL**

Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



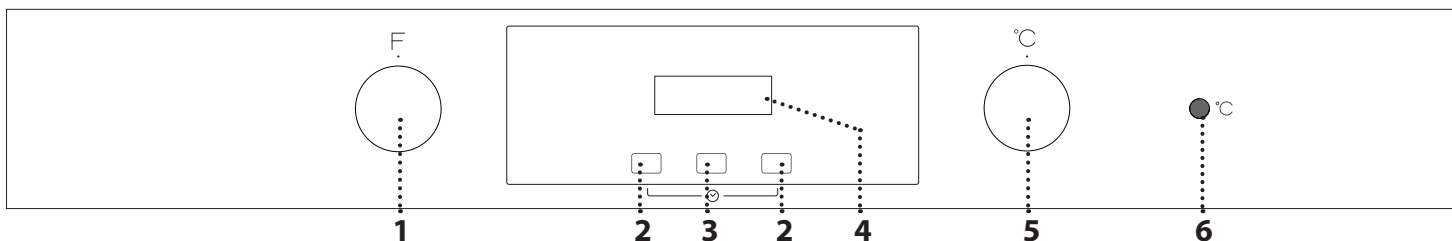
**Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.**

## OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Kružni grejač (nije vidljiv)
3. Ventilator
4. Prečke (nivoi su prikazani na zidu unutrašnjeg dela pećnice)
5. Vrata
6. Gornji grejač/rešetka
7. Lampa
8. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
9. Donji grejač (nije vidljiv)

## KONTROLNA TABLA



### 1. DUGME ZA BIRANJE

Koristi se za uključivanje pećnice odabirom funkcije. Okrenite na položaj **O** da biste isključili pećnicu.

### 2. - / + DUGMAD

Za smanjivanje ili povećavanje vrednosti prikazane na displeju.

### 3. DUGME ZA VREME

Za biranje različitih podešavanja: trajanja, vremena završetka kuvanja, tajmera.

### 4. DISPLEJ

### 5. DUGME TERMOSTATA

Okrenite ga da biste odabrali željenu temperaturu aktiviranjem izabrane funkcije.

### 6. LED TERMOSTAT / PREDZAGREVANJE PEĆNICE

Uključuje se tokom procesa zagrevanja pećnice. Isključuje se nakon što se postigne željena temperatura.

Obratite pažnju na sledeće: Dugmad se uvlači. Pritisnite dugmad u sredini da bi iskočili.

## DODATNI PRIBOR

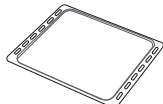
Količina i vrsta pribora može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela. Ostali pribor koji nije obezbeđen se može kupiti odvojeno u Postprodajnom servisu.



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



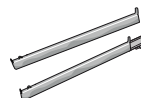
**POSUDA ZA KAPANJE.** Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.



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

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.

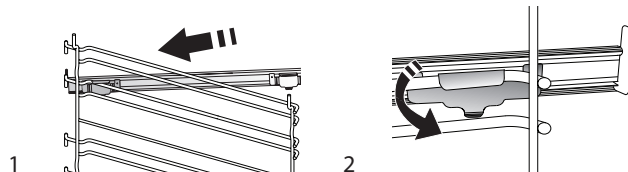


### KLIZNE VOĐICE.\*

Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodatnog pribora.

Uklonite zaštitnu plastiku sa njih. Stavite pleh za skupljanje masnoće na teleskopske nosače i pričvrstite ga između zadnjih i prednjih držača.

Klizne vođice se mogu postaviti na bilo koji nivo. Da biste postavili klizne vođice, pričvrstite gornju kopču klizača na vođicu i klizanjem ih pomerite do kraja (1). Drugu žabicu spustite u željeni položaj. Da biste pričvrstili vođicu, pritisnite snažno donji deo žabice o prečku (2). Vodite računa da se klizači slobodno kreću. Ponovite ove korake na drugoj vođici na istom nivou.



### UKLANJANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VOĐICA

Da biste uklonili prečke, podignite ih i nežno izvucite donji deo iz ležišta: prečke 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

## PRVA UPOTREBA

### 1. PODEŠAVANJE VREMENA I ZVUKA

Potrebno je da podesite vreme za uključivanje uređaja prvi put: „AUTO“ (Automatski) i „0.00“ trepere na displeju.



Da biste podesili vreme, pritisnite dugmad + i — istovremeno: Vreme podesite pomoću dugmadi + i —.

Pritisnite *dugme za vreme* za potvrdu.

Kada izaberete željenu vrednost za vreme, moguće je da promenite zvuk alarma: na displeju se prikazuje „ton 1“.



Da biste izabrali željeni ton, pritisnite dugme —, a zatim *dugme za vreme za vreme*.

Molimo vas obratite pažnju na sledeće: Da biste promenili vreme nakon, na primer, dužeg prekida u napajanju, postupite kao što je prethodno opisano.

## FUNKCIJE I SVAKODNEVNA UPOTREBA

### . ODABIR FUNKCIJE

Da biste izabrali funkciju, okrenite *dugme za odabir* na simbol koji označava željenu funkciju.



**ISKLUČENO**  
Koristi se za isključivanje pećnice.



**SIJALICA**

Za uključivanje sijalice u pećnici.



**KONVENCIONALNO**

Za pripremu svih vrsta hrane samo na jednoj rešetki.

Simbol	✓	°C	Min	Rešetke
Kolači sa kvascem	✓	160–180	35–55	2
Biskviti / kolačići	✓	170–180	15–40	3
Zamrznuta pica	✓	250	10–15	2
Lazanje / zapečena testenina / kaneloni / zapečeni kolači	✓	190–200	40–65	2
Jagnjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg	✓	190–200	90–110	2
Piletina / zečetine / pačetine 1 kg	✓	190–200	65–85	2
Pečena riba/u sopstvenom soku 0,5 kg (fileti, cela)	✓	180–200	40–60	2



**SMART CLEAN** (Samo kod nekih modela)

Tokom ovog specijalnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi, oslobađa se para zahvaljujući kojoj se svi ostaci hrane unutar pećnice mogu jednostavno otkloniti. Ovu funkciju treba aktivirati samo kada je pećnica hladna i nakon što na dno pećnice sipate 200 ml vode za piće. Podesite tajmer na 30 minuta, a temperaturu na 90°C. Kada je ciklus gotov, sačekajte 15 minuta pre nego što otvorite vrata pećnice.



**KONVEKCIONO PEČENJE**

Za pečenje mesa ili kolača sa tečnim nadevom na jednom nivou. Ova funkcija omogućava pripremu ravnomerno ispečene hrane sa zlatnožutom korom, kao i hrskavim gornjim i donjim delom.

Simbol	✓	°C	Min	Rešetke
Torte i kolači sa filom	✓	150–190	30–85	2
Slane pite	✓	175–200	40–50	2
Punjeno povrće	✓	175–200	50–60	2

### 2. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte 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 250 °C na otprilike sat vremena. Tokom ovog procesa, pećnica mora biti prazna. Sledite uputstva za pravilno korišćenje ove funkcije.

Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se provetravanje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.



**ROŠTILJ**

Koristi se za pečenje kotleta, ražnjića i kobasica, povrća au gratin ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada pečete 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.

Simbol	✓	°C	Min	Rešetke
Tostirani hleb	✓	200	2–5	4
Riblji fileti / komadi	✓	200	30–40*	4 3
Kobasice / čevapi / rebarca / pljeskavice	✓	200	30–50*	4 3

\* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme



**TURBO ROŠTILJ**

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Predlažemo vam 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.

Simbol	✓	°C	Min	Rešetke
Pečeno pile 1-1,3 kg	–	200	55–70*	2 1
Slabo pečen rozbif 1 kg	–	200	35–50**	2
Pečeni krompir	–	200	45–55**	2
Povrće gratin	–	200	20–30	2

\* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme

\*\* Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).



**ODMRZAVANJE**

Koristi se za brže odmrzavanje. Stavite hranu na srednji nivo. Ostavite hranu u svom pakovanju da biste sprečili da se isuši na spoljnoj strani.



**TURBO VENTILATOR**

Za hranu sa hrskavom podlogom i mekanim gornjim delom. Idealno za torte sa tečnim filom i korom koju nije potrebno unapred ispeći (npr. tartovi, kolači sa šljivama, kolači sa rikota sirom kao i pice sa obilnim prelivom) na jednom nivou. Stavite jelo na 2. nivo. Unapred zagrejte pećnicu pre spremanja hrane. Ova funkcija je takođe idealna za zamrznuta polugotova jela (npr. pice, čips, štrudle, lasanju). Sledite instrukcije na pakovanju proizvoda.

\* Dostupno samo na određenim modelima

## KRUŽENJE VAZDUHA

Za istovremenu pripremu različite hrane za koju je potrebna ista temperatura na dva nivoa (npr. ribe, povrća, kolača). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.

IOI	☞	🌡️°C	🕒	🔢
Kolači sa kvascem	✓	150 - 170	30 - 90	
Torte i kolači sa filom	✓	150 - 190	35 - 90	
Biskviti / Tortice	✓	150 - 175	20 - 45	
Hleb / pica / fokača	✓	190 - 250	20 - 50	
Zamrznuta pica	✓	250	10-20	
Slane pite	✓	175 - 190	50 - 65	
Lazanje i meso	✓	200	50 - 100 *	
Meso i krompir	✓	200	45 - 100 *	
Riba i povrće	✓	175	30 - 50 *	

\* Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz pećnice i u neko drugo vreme.

## DONJI GREJAČ

Upotrebite ovu funkciju posle pečenja da zapečete donju stranu jela. Ova funkcija se takođe može koristiti za laganu pripremu hrane, kao što je povrće i gulaš sa mesom.

### KAKO ČITATI TABELE ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su navedeni recepti **IOI**, da li je potrebno predzagrevanje **☞**, temperatura **🌡️°C**, vreme kuvanja **🕒**, dodatni pribor i nivo **🔢** predloženi za kuvanje. Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u pećnicu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno). Temperature i vreme trajanja pripreme hrane su dati okvirno i zavise od količine hrane i vrste pribora koji se koristi. Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja. Koristite dodatke koje ste dobili uz pećnicu i po mogućstvu tamno obojene limene plehove i plehove za pečenje u pećnici. Možete koristiti i posuđe i dodatke i pribor od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

Prikazan dodatni pribor:

- Žičana rešetka
- Modla na žičanoj rešetki
- Sakupljač masnoće/pleh za pečenje
- Modla na žičanoj rešetki ili sakupljač masnoće/pleh za pečenje
- Posuda sa vodom

## . AKTIVIRANJE FUNKCIJE

Da biste pokrenuli odabranu funkciju, okrenite *dugme termostata* da podesite željenu temperaturu.

Da biste prekinuli funkciju u bilo kom trenutku, isključite pećnicu, okrenite *dugme za odabir* i *dugme termostata* na **0** i **●**.

Kada se funkcija aktivira, LED lampica termostata svetli, a ponovo se isključuje kada pećnica dostigne izabranu temperaturu: Sada možete ubaciti hranu u pećnicu i početi sa pripremanjem.

Obratite pažnju na sledeće: stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa prethodnog zagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja.

## . KORIŠĆENJE ELEKTRONSKOG PROGRAMATORA

Pritiskom na *dugme za vreme* moguće je izabrati različite režime ili programirati vreme kuvanja.

Obratite pažnju na sledeće: Nakon nekoliko sekundi bez delovanja korisnika, oglašava se zvučni signal i sva podešavanja se potvrđuju.

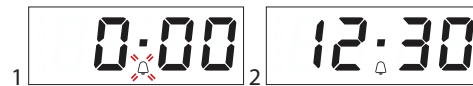
### PODEŠAVANJE OPCIJE MINUTE MINDER

Ova opcija ne utiče na podešavanje pripreme hrane, ali vam omogućava da upotrebite displej kao tajmer i kada je bilo koja funkcija aktivna, i kada je pećnica isključena.

Da biste aktivirali tajmer, dugo pritisnite *dugme za vreme*: simbol treperi na displeju (1).

Koristite dugmad **+** i **-** da biste podesili željeno trajanje: Odbrojavanje počinje nakon nekoliko sekundi. Na displeju se prikazuje vreme, a ostaje osvetljeno, što potvrđuje da je tajmer podešen (2).

Na kraju, dugo pritisnite *dugme za vreme* da biste deaktivirali alarm.



Obratite pažnju na sledeće: Da biste videli odbrojavanje i izmenili ga ako je potrebno, ponovo pritisnite *dugme za vreme* na 2 sekunde.

### PODEŠAVANJE TRAJANJA

Nakon biranja i aktiviranja funkcije, da biste je automatski zaustavili, možete podesiti vreme kuvanja.

Dugo pritisnite *dugme za vreme*: simbol treperi (3).

Ponovo pritisnite *dugme za vreme*: DUR (Trajanje) i AUTO (Automatski) treperi na displeju (4).

Podesite trajanje pomoću dugmadi **+** i **-**.

Nakon nekoliko sekundi, na displeju se prikazuje vreme dok AUTO (Automatski) ostaje osvetljeno, potvrđujući podešavanje (5).



Obratite pažnju na sledeće: Da biste videli koliko vremena je preostalo i promenili preostalo vreme kuvanja, ponovite prethodne kamere.

Kada podešeno vreme kuvanja istekne, oglašava se alarm i kuvanje se zaustavlja (6).



Dugo pritisnite *dugme za vreme* da biste deaktivirali alarm. Vratite *dugme za biranje* i *dugme termostata* na **0** i **●** da biste isključili pećnicu.

\* Dostupno samo na određenim modelima

## 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 sunderere 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 prebrišite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

### UNUTRAŠNJE POVRŠINE

Nakon svake upotrebe, ostavite pećnicu da se hladi, 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 pećnicu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunderom.

Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.

Vrata pećnice mogu da se skinu da bi se olakšalo čišćenje.

### DODATNI PRIBOR

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

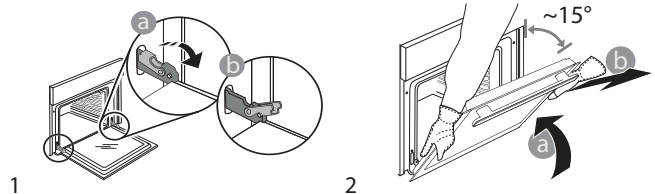
### ZAMENA LAMPICE

Isključite pećnicu sa napajanja, odšrafite poklopac svetla, zamenite lampicu i postavite poklopac nazad. Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu.

Obratite pažnju na sledeće: Koristite samo halogene sijalice 20-40 W/230 V tip 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. Sijalicama ne rukujte golim rukama, jer jagodice mogu da ih oštete. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

### SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

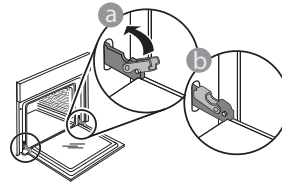
Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i podignite kvačice, gurajući ih ka napred sve dok se ne otključaju (1). Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke - ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta (2). Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.



1

2

Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnajte kuke šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju (3): Pobrinite se da su skroz spuštene. Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice u dobrom položaju.



3

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.

## OTKLANJANJE PROBLEMA

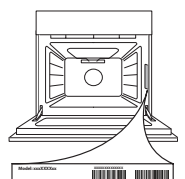
Šta ako...	Mogući razlozi	Rešenja
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite da biste proverili da li je nedostatak otklonjen.
Na displeju se prikazuje nejasan tekst i čini se da je pokvaren.	Podešen je drugi jezik.	Kontaktirajte najbliži postprodajni servisni centar za klijente.

\* Dostupno samo na određenim modelima



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

- sa naše internet stranice [docs.whirlpool.eu](https://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.







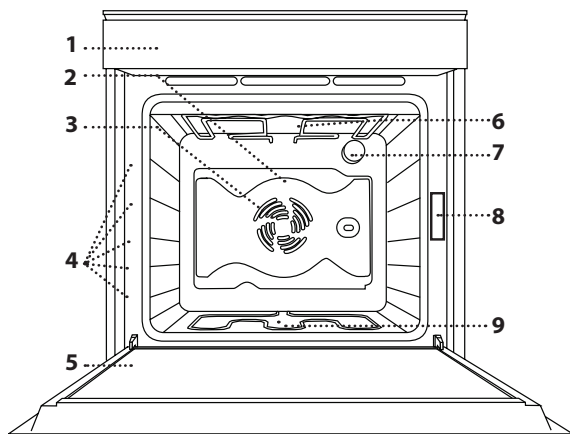
**HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK WHIRLPOOL**

Če želite celovitejšo pomoč, vas prosimo, da izdelek registrirate na spletni strani [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



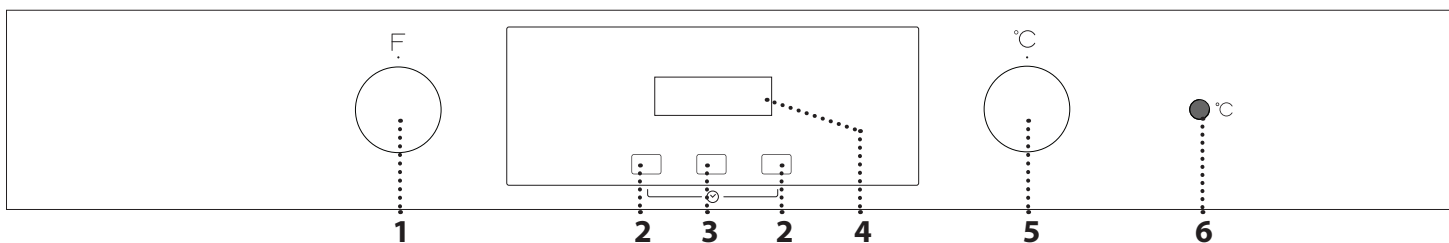
**Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.**

## OPIS IZDELKA



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

## UPRAVLJALNA PLOŠČA



### 1. IZBIRNI GUMB

Za vklop pečice z izbiro funkcije. Za izklop pečice zavrtite gumb v položaj 0.

### 2. GUMBA - / +

Za zmanjšanje ali povečanje vrednosti, prikazane na zaslonu.

### 3. GUMB ZA NASTAVITEV ČASA

Za izbiro različnih nastavitvev: trajanja, konca peke, časovnika.

### 4. ZASLON

### 5. GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

Obrnite, da izberete želeno temperaturo in vklopite izbrano funkcijo.

### 6. LED-DIODA ZA TEMPERATURO/PREDGRETJE

LED-dioda med segrevanjem sveti. Ko se aparat segreje na želeno temperaturo, LED-dioda ugasne.

Opomba: gumbi so ugrezni. Pritisnite na sredino gumba, da izskoči.

## PRIBOR

Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model. Pribor, ki ni priložen, je mogoče kupiti ločeno pri servisni službi.



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

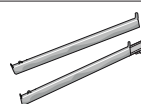


**PRESTREZNI PEKAČ.** Lahko ga uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

peko kruha in peciva  
pečenke, rib v lastnem

**ORIGINALNI PEKAČ.** Za ter tudi za pripravo soku itd.

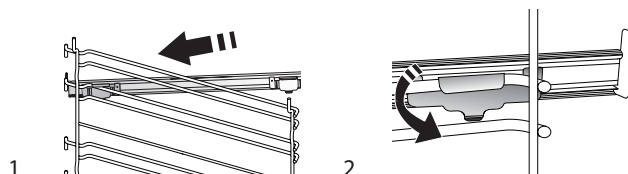
Rešetko vodoravno vstavite tako, da jo potisnete vzdolž vodil, pri čemer mora biti stran s privzdignjenim robom usmerjena navzgor. Drug pribor, kot npr. prestrezni pekač in univerzalni pekač, vstavite vodoravno, in sicer na enak način kot rešetko.



**DRSNA VODILA.\***

Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora. Odstranite zaščitno plastiko. Postavite prestrezni pekač na teleskopska vodila, tako da ga pritrdite med zadnjo in prednjo sponko.

Drsna vodila lahko namestite na katero koli višino. Za namestitev drsnih vodil privijte zgornjo sponko drsnih vodil na vodilo za pekač in jo pomaknite vzdolž vodila, kolikor gre (1). Pritisnite in namestite še drugo sponko. Da vodila zavarujete, spodnji del sponke čvrsto pritisnite na vodilo za pekače (2). Prepričajte se, da je mogoče drsna vodila nemoteno premakniti. Postopek ponovite na drugem vodilu za pekače, ki je na enaki višini.



### ODSTRANJEVANJE IN PONOVRNO VSTAVLJANJE VODIL

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

\* Na voljo le pri določenih modelih

## PRVA UPORABA

### 1. NASTAVITEV URE IN ZVOKA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti uro: Na zaslonu utripata "AUTO" in "0.00".



Za nastavev ure hkrati pritisnite gumba + in -: Nastavite uro z gumboma + in -.

Za potrditev pritisnite gumb za nastavev časa.

Ko nastavite zeleno časovno vrednost, je mogoče spremeniti zvok alarma: na zaslonu se prikaže "ton 1" (zvok 1).



Za izbiro zelenega zvoka pritisnite gumb — in nato gumb za nastavev časa, da potrdite.

Opomba: Če želite pozneje spremeniti čas, na primer po daljših izpadih električnega toka, sledite zgornjemu postopku.

## FUNKCIJE IN VSAKODNEVNA UPORABA

### . IZBIRA FUNKCIJE

Za izbiro funkcije zavrtite *izbirni gumb* v položaj simbola zelene funkcije.



#### IZKLOP

Za izklop pečice.



#### LUČKA

Za vklop luči pečice.



#### KLASIČNA PEKA

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

			°C		
Kvašeno pecivo		✓	160-180	35-55	2
Piškotni/kolački		✓	170-180	15-40	3
Zamrznjena pica		✓	250	10 - 15	2
Lazanja / pečene testenine / kaneloni / narastki		✓	190 - 200	40-65	2
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina 1 kg		✓	190 - 200	90 - 110	2
Piščanec/kunec/raca 1 kg		✓	190 - 200	65 - 85	2
Pečena riba/zavita v papir za peko 0,5 kg (file, cela)		✓	180-200	40-60	2



#### SMART CLEAN (samo pri nekaterih modelih)

Para, ki nastaja med posebnim čiščenjem pri nizki temperaturi, omogoča preprosto odstranjevanje umazanije in ostankov hrane. To funkcijo vklopite le pri hladni pečici, po tem ko na dno pečice zlijete 200 ml vode. Nastavite časovnik na 30 minut pri temperaturi 90 °C. Po končanem ciklu počakajte 15 minut, preden odprete vrata pečice.



#### VENTILACIJSKA PEKA

Za pripravo mesa in peko peciva s sočnimi nadevi na eni višini. Ta funkcija zagotavlja enakomerno, zlato zapečen hrustljav zgornji in spodnji del.

			°C		
Polnjeno pecivo		✓	150 - 190	30 - 85	2
Slane torte		✓	175 - 200	40-50	2
Polnjena zelenjava		✓	175 - 200	50 - 60	2

\* Na voljo le pri določenih modelih

### 2. 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 250 °C približno eno uro. V tem času mora biti pečica prazna. Za pravilno nastavev funkcije upoštevajte navodila.

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



#### ŽAR

Za pripravo zrezkov, kebaba in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali toasta. 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.

			°C		
Popečen kruh		✓	200	2 - 5	4
Ribji fileji/kosi		✓	200	30 - 40 *	4 3
Klobase/kebab/rebrca/hamburgerji		✓	200	30-50 *	4 3

\* Po polovici časa pečenja obrnite hrano



#### TURBO ŽAR

Za peko velikih kosov mesa (stegno, goveja pečenka in piščanci). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

			°C		
Pečen piščanec 1-1,3 kg		-	200	55 - 70 *	2 1
Goveja pečenka, malo pečena 1 kg		-	200	35-50 **	2
Pečen krompir		-	200	45 - 55 **	2
Gratinirana zelenjava		-	200	20-30	2

\* Po polovici časa pečenja obrnite hrano

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



#### ODMRZOVANJE

Za hitrejše odmrzovanje hrane. Položite hrano na srednjo višino. Pustite hrano v embalaži, da se ne posuši na zunanji strani.



#### TURBO VENTILATOR

Za hrano s hrustljavim spodnjim delom in mehkim vrhom.

Primerno za pečenje kolačev s tekočim nadevom in brez kupljenega biskvita/testa (npr. pit, slivovih kolačev, kolačev z rikoto, pic z bogatim nadevom) na eni višini. Hrano postavite na drugo višino. Pred peko pečico segrejte. Ta funkcija je prav tako primerna za zamrznjene pripravljene izdelke (npr. pice, krompirček, zavitke, lazanje). Upoštevajte navodila na embalaži izdelka.

## TERMOVENTILACIJSKA

Za istočasno pripravo različnih jedi na isti temperaturi in dveh višinah (npr. rib, zelenjave, kolačev). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi mešal.

🍲	🔍	🌡️	🕒	🍳
Kvašeno pecivo	✓	150 - 170	30 - 90	
Polnjeno pecivo	✓	150 - 190	35 - 90	
Piškoti/kolači	✓	150 - 175	20 - 45	
Kruh/pica/focaccia	✓	190 - 250	20 - 50	
Zamrznjena pica	✓	250	10-20	
Slane torte	✓	175 - 190	50-65	
Lazanja in meso	✓	200	50 - 100 *	
Meso in krompir	✓	200	45 - 100 *	
Ribe in zelenjava	✓	175	30-50 *	

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

## SPODNJI GRELNIK

Po pečenju uporabite to funkcijo, da se spodnji del jedi rjavo zapeče. Ta funkcija je prav tako primerna za počasno pripravo jedi, npr. zelenjave in obar.

### VODIČ PO PREGLEDNICAH ZA PRIPRAVO

Preglednica za pripravo vsebuje recepte s podatki o 🍲 potrebnem predgretju 🔍, temperaturi 🌡️, času priprave 🕒, priboru in stopnji, 🍳 priporočeni za pripravo. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo vstavite v pečico, in ne vključuje predgretja (kadar je zahtevano). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priloženi pribor ter po možnosti temne kovinske modele za pecivo in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

Prikazan pribor:

- Rešetka
- Model za pecivo na rešetki
- Prestrezní/originalni pekač
- Prestrezná ponev/originalni pekač ali model za pecivo na rešetki
- Pekač z vodo

## . VKLOP FUNKCIJE

Za zagon izbrane funkcije zavrtite *gumb za nastavitev temperature*, da nastavite željeno temperaturo.

Za prekinitve funkcije lahko kadar koli izklopite pečico in zavrtite *izbirni gumb* ter *gumb za nastavitev temperature* v položaja 0 in ●.

Ko je funkcija vklopljena, zasveti LED-lučka termostata, ki ponovno ugasne, ko je dosežena zelena temperatura: v tem trenutku položite hrano v aparat in nadaljujte s pripravo.

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

## . UPORABA ELEKTRONSKEGA PROGRAMSKEGA STIKALA

S pritiskom na *gumb za nastavitev časa* je mogoče izbrati različne načine ali nastaviti čas priprave.

Opomba: Po nekaj sekundah neaktivnosti se oglasi zvočni opozorilnik in vse nastavitve se potrdijo.

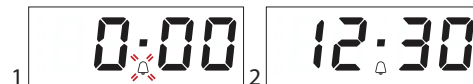
### NASTAVITEV MINUTNEGA OPOMNIKA

Ta možnost ne prekine ali vklopi programa priprave hrane, ampak omogoči uporabo zaslona kot časovnika, in sicer tako med delovanjem funkcije kot ob izklopljeni pečici.

Za vklop časovnika pritisnite in držite *gumb za nastavitev časa*: na zaslonu utripa simbol ⏰(1).

Uporabite gumba + in -, da nastavite zeleni čas trajanja: odštevanje se začne po nekaj sekundah. Zaslón prikazuje uro in simbol zvonca 🔔 še naprej sveti, kar potrjuje, da je časovnik nastavljen (2).

Na koncu pritisnite in držite *gumb za nastavitev časa*, da izklopite alarm.



Opomba: Odštevanje si lahko ogledate in ga po potrebi spremenite tako, da ponovno za 2 sekundi pritisnete *gumb za nastavitev časa*.

### NASTAVITEV TRAJANJA

Po izboru in vklopu funkcije lahko nastavite čas priprave, da zagotovite samodejni izklop funkcije.

Pritisnite in držite *gumb za nastavitev časa*: simbol ⏰ utripa (3).

Znova pritisnite *gumb za nastavitev časa*: na zaslonu utripata DUR (trajanje) in AUTO (4).

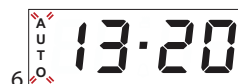
Trajanje nastavite z gumboma + in -.

Po nekaj sekundah se na zaslonu prikaže ura, AUTO pa sveti še naprej, kar potrjuje nastavitev (5).



Opomba: Če želite videti preostanek časa in spremeniti preostali čas kuhanja, ponovite zgornje korake.

Po preteku nastavljenega časa kuhanja se vključi alarm in kuhanje je ustavljeno (6).



Pritisnite in držite *gumb za nastavitev časa*, da izklopite alarm. Za izklop pečice zavrtite *izbirni gumb* in *gumb za nastavitev temperature* na 0 in ●.

\* Na voljo le pri določenih modelih

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

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

**Ne uporabljajte parnih čistilnikov.**

**Ne uporabljajte jeklenih gob, abrazivnih čistilnih gob 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 mikrovlak. 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 mikrovlak.

### 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. 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.

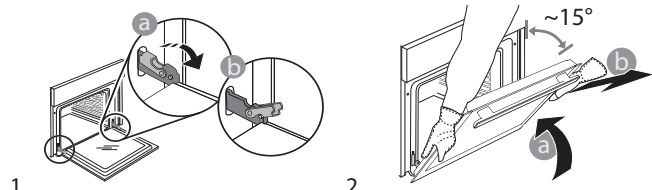
### MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

Izključite pečico iz električnega omrežja, odvijte pokrov luči, zamenjajte žarnico in pokrov znova privijte. Pečico ponovno priključite na električno omrežje.

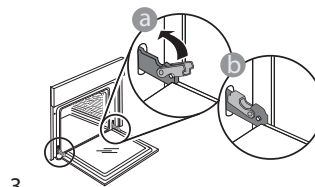
Opomba: uporabite halogenske žarnice 20–40 W/230 V, tip G9, T 300 °C. Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov (Uredba ES 244/2009). Žarnice so na voljo pri naši servisni službi. Žarnic se ne dotikajte z golimi rokami, saj se lahko ob stiku s kožo poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

### DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

Da vrata odstranite, jih povsem odprite, dvignite zaporna vzvoda in ju potisnite naprej v položaj za sprostitev (1). Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj. Vrata boste lahko povsem preprosto odstranili, če jih pridržite v zaprtem položaju in jih istočasno potegnete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja (2). Odložite vrata na stran in na mehko površino.



Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici; poravnajte kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda pritisnite v prvotni položaj (3): Poskrbite, da ju boste popolnoma spustili navzdol. Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.



## ODPRAVLJANJE TEŽAV

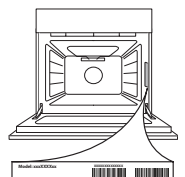
Kaj storiti v primeru ...	Možni vzroki	Rešitve
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Zaslon prikazuje nejasno besedilo in je videti v okvari.	Nastavljen je drug jezik.	Stopite v stik s svojim najbližjim servisnim centrom za poprodajne storitve.

\* Na voljo le pri določenih modelih



**Varnostna navodila, navodila za uporabo, kartico izdelka in podatke o porabi energije lahko prenesete na naslednje načine:**

- Obiščite našo spletno stran **docs.whirlpool.eu**
- Uporabite QR-kodo
- **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



400011601522