



ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA

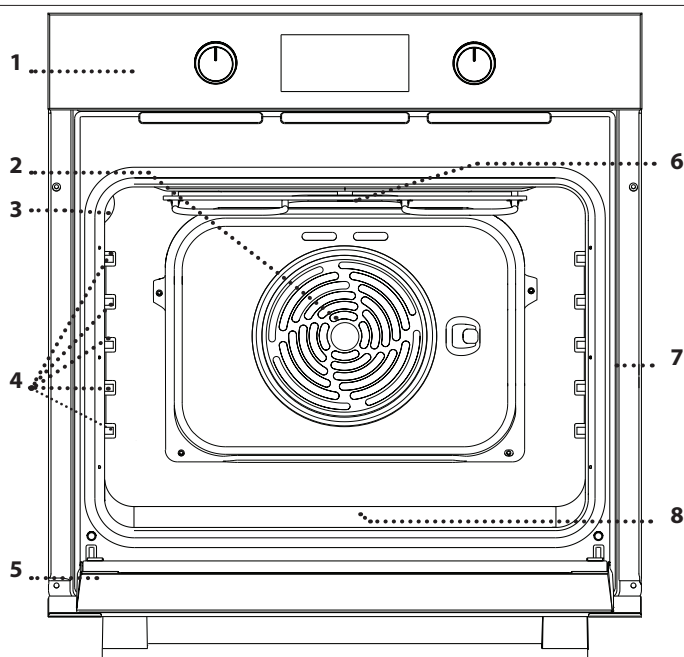
WHIRLPOOL

Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi www.whirlpool.eu/register



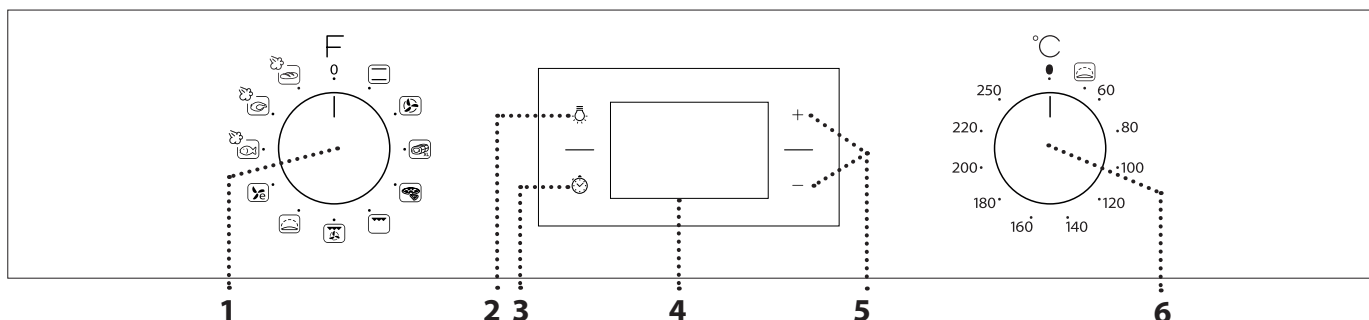
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator i kružni grijač (ne vidi se)
3. Žarulja
4. Vodilice rešetke (razina je označena na stijenci odjeljka za kuhanje)
5. Vrata
6. Gornji grijač/grill
7. Identifikacijska pločica (ne skidati)
8. **STEAM** udubljenje za pitku vodu

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE



1. GUMB ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice odabirom funkcije.

Okrenite u položaj 0 za isključivanje pećnice.

2. SVJETLO

Kada je pećnica uključena, pritisnite da biste uključili ili isključili svjetlo u pećnici.

3. POSTAVLJANJE VREMENA

Za pristupanje postavkama vremena pečenja, odgođenog pokretanja i mjerača vremena.

Za prikaz vremena kada je pećnica isključena.

4. ZASLON

5. GUMBI ZA PODEŠAVANJE

Za promjenu postavki vremena pripreme jela.

6. GUMB TERMOSTATA

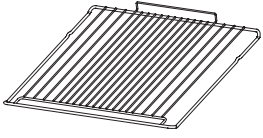
Okrenite kako biste odabrali potrebnu temperaturu prilikom uključivanja funkcija kojima se ručno upravlja.

Napominjemo: Gumbi se izvlače nakon pritiska.

Pritisnite gumb na sredini kako bi iskočili.

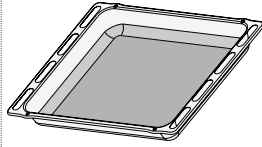
DODATNI PRIBOR

REŠETKA



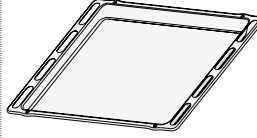
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

POSUDA ZA PRIKUPLJANJE SOKOVA*



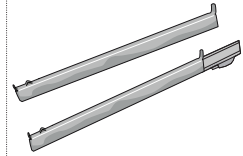
Upotrebljava se kao posuda za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

LIM ZA PEČENJE*



Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

KLIZNE VODILICE*



Za lakše umetanje ili vađenje dodatne opreme.

* Dostupno samo na određenim modelima

Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu.

Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

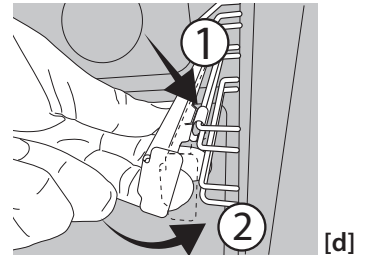
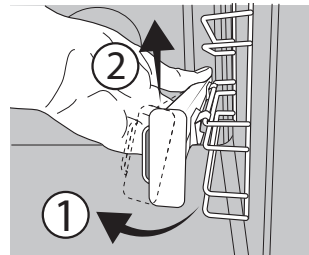
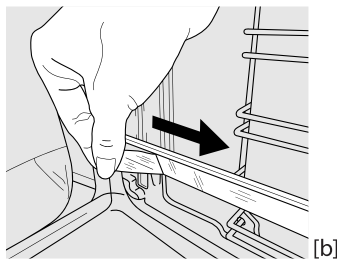
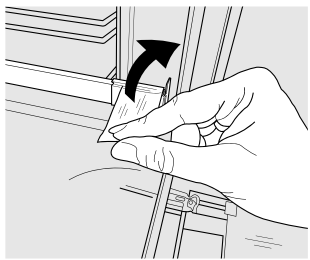
• Rešetku umetnite na željenu razinu tako da je držite malo nagnutu prema gore i tako da najprije postavite podignuti stražnji dio (okrenut prema gore).

Zatim je vodoravno klizno pomaknite uzduž vodilica koliko god je moguće.

• Ostali dodatni pribor, kao što je plitica za pečenje, trebaju se umetnuti vodoravno tako da klize na vodilicama rešetke.

KLIZNE VODILICE I VODILICE REŠETKI

Prije upotrebe pećnice uklonite zaštitnu traku [a], a zatim skinite zaštitnu foliju [b] s kliznih vodilica.



UKLANJANJE KLIZNIH VODILICA [c]

Povucite donji dio klizne vodilice da biste odvojili donje kuke (1) i klizne vodilice povucite prema gore skidajući ih s gornjih kuka (2).

PONOVRNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA [d]

Zakvačite gornje kuke na vodilice rešetki (1) pa zatim pritisnite donji dio kliznih vodilica na vodilice rešetki sve dok donje kuke ne kliknu (2).

SKIDANJE I PONOVRNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

1. Vodilice rešetki skinite tako da čvrsto uhvatite vanjski dio vodilice i povučete je prema sebi da biste potporu i dva interna zatika izvukli iz ležišta.

2. Ponovno ih postavite tako da ih postavite blizu unutrašnjosti i najprije umetnete dva zatika u njihova ležišta. Zatim vanjski dio postavite u blizinu njegovog ležišta, umetnete nosač i čvrsto ga pritisnete prema stijenci unutrašnjosti da biste provjerili je li vodilica rešetke dobro učvršćena.

PRVA UPOTREBA

1. POSTAVLJANJE VREMENA

Morat ćete postaviti vrijeme kada prvi put uključujete uređaj: pritisnite sve dok ikona i dvije znamenke sata ne započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite + ili - za postavljanje sata i pritisnite za potvrdu. Dvije znamenke minuta započet će

treperiti. Upotrijebite + ili - za postavljanje minuta i pritisnite za potvrdu.

Napominjemo: Kada ikona treperi, primjerice nakon duljeg nestanka struje, morat ćete ponovno postaviti vrijeme.

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.

Napominjemo: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

FUNKCIJE

KONVENCIONALNO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.

KRUŽENJE ZRAKA

Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko polica (maksimalno tri). Ova funkcija može se upotrebljavati za kuhanje različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.

MAXI COOKING (MAKSI KUHANJE)

Za pečenje velikih komada mesa (većih od 2,5 kg). Preporučujemo da meso okrećete tijekom pečenja kako biste osigurali da se obje strane ravnomjerno zapeku. Preporučujemo i da meso često premazujete kako bi se izbjeglo da se pretjerano isuši.

PIZZA

Za pečenje različitih vrsta i veličina pizza i kruha. Bilo bi dobro da zamijenite položaj plitica za pečenje na polovici pečenja.

GRILL

Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa preporučujemo upotrijebiti pliticu za sakupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.


TURBO GRILL

Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine za prikupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.

DIZANJE TIJESTA


Kako bi se omogućilo učinkovito dizanje tijesta za kolače ili slastice. Gumb termostata okrenite na ikonu kako biste uključili ovu funkciju.

ECO TERMOVENTILACIJA

Za pečenje pečenki i punjenih komada mesa na jednoj rešetki. Pretjerano isušivanje namirnica spriječeno je blagim, intervalnim kruženjem zraka. Kada je ova EKO funkcija u upotrebi, svjetlo će ostati isključeno tijekom pečenja, no može se ponovno uključiti pritiskom na .

STEAM

- RIBA 
- MESO 
- KRUH 

Funkcije  pružaju izvrsne rezultate zahvaljujući dodavanju pare u cikluse kuhanja. Kada je pećnica hladna, dodajte pitku vodu na dno pećnice i odaberite funkciju koja odgovara vašem načinu pripreme. Optimalna količina vode i temperature za svaku od kategorija namirnica navedene su u odgovarajućoj tablici kuhanja. **Zagrijte pećnicu prije stavljanja jela.**

SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

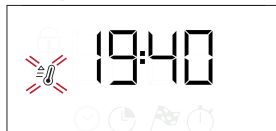
Funkciju odaberite tako da okrenete *gumb za odabir* prema simbolu funkcije koju trebate: uključit će se zaslون i oglasit će se zvučni signal.




2. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

RUČNO

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



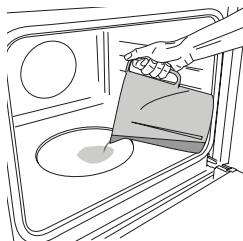
Napominjemo: Tijekom pečenja možete promijeniti funkciju okretanjem gumb za odabir ili podesiti temperaturu okretanjem gumba termostata. Funkcija se ne može pokrenuti ako je uključen gumb termostata . Možete postaviti vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja (samo ako ste postavili vrijeme kuhanja) i mjerač vremena.

DIZANJE TIJESTA


Pokrenite funkciju "Dizanje" tako da okrenete *gumb termostata* prema odgovarajućem simbolu; ako je pećnica postavljena na drugu temperaturu, neće se pokrenuti funkcija.

Napominjemo: Možete postaviti vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja (samo ako ste postavili vrijeme kuhanja) i mjerač vremena.

STEAM




Kada je pećnica hladna, napunite udubljenje količinom vode navedenom u odgovarajućoj tablici pečenja.

Postavite i uključite funkciju : Na kraju pažljivo otvorite vrata i pustite da para polako izađe.


Napominjemo: Otvaranje vrata i dolijevanje vode tijekom pečenje mogu nepovoljno utjecati na završne rezultate.

3. ZAGRIJAVANJE I PREOSTALA TOPLINA

Nakon pokretanja funkcije zvučni signal i ikona  koja treperi na zaslonu označavaju da je uključena faza zagrijavanja pećnice.

Kad se dostigne postavljena temperatura, ikona počne stalno svijetliti i oglašava se novi zvučni signal koji označava da se namirnice mogu staviti u pećnicu i priprema hrane može početi.

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



Nakon završetka pripreme hrane i isključenja funkcije, ikona  može i dalje biti vidljiva na zaslonu čak i nakon što se ventilator isključi, što znači da u pećnici još ima zaostale topline.

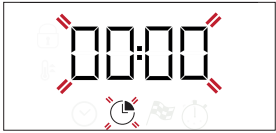
Napominjemo: Vrijeme nakon kojega se ikona isključuje, različito je jer ovisi o nizu čimbenika, kao što su temperatura okoline i funkciji koja je bila u upotrebi. U svakom slučaju, proizvod se smatra isključenim kad je strelica na gumbu za odabir okrenuta na "0".


PROGRAMIRANJE PEČENJA



Trebat ćete odabrati funkciju prije no što započnete s programiranim pečenjem.

TRAJANJE



Držite pritisnutim  sve dok ikona  i "00:00" započnu treperiti na zaslonu.




Upotrijebite + ili - za postavljanje potrebnog vremena pečenja i pritisnite  za potvrdu. Funkciju uključite okretanjem gumba *termostata* na potrebnu temperaturu: oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.

Napominjemo: Kako biste poništili vrijeme kuhanja koja ste postavili, pritišćite  sve dok ikona  započne treperiti na zaslonu, a zatim upotrijebite - za ponovno postavljanje vremena kuhanja na "00:00". To vrijeme kuhanja uključuje fazu predgrijanja.

PROGRAMIRANJE VREMENA ZAVRŠETKA PEČENJA/ ODGODE POČETKA

Nakon postavljanja vremena kuhanja, pokretanje funkcije može se odgoditi programiranjem vremena završetka: pritisnite  sve dok ikona  i trenutno vrijeme započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite + ili - za postavljanje željenog vremena završetka i pritisnite  za potvrdu.

Funkciju uključite okretanjem gumba *termostata* na potrebnu temperaturu: funkcija se privremeno prekida dok se automatski ne uključi nakon isteka izračunatog vremena kako bi pečenje završilo u vrijeme koje ste postavili.

Napominjemo: Postavku poništite tako da isključite pećnicu okretanjem gumba za odabir u položaj 0.

ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je funkcija završena.





Okrenite gumb za odabir kako biste odabrali drugu funkciju ili u 0 kako biste isključili pećnicu.


Napominjemo: Ako je uključen mjerač vremena, na zaslonu će se naizmjenično prikazivati "END" i preostalo vrijeme.

POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA



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

Držite pritisnutim  sve dok  ikona "00:00" i "00:00" započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite + ili - za postavljanje vremena i pritisnite  za potvrdu.

Kada mjerač vremena završi s odbrojanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal.

Napomene: Mjerač vremena poništite tako da držite pritisnuto  dok ikona  ne počne treperiti, a zatim upotrijebite - za ponovno postavljanje vremena na "00:00".

TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta		Da	170	30 – 50	3
		Da	160	30 – 50	2
		Da	160	40 – 60	4
Punjeni kolač (torta od sira, štrudl, voćni kolač)		Da	160 – 200	35 – 90	2
		Da	160 – 200	40 – 90	4 2
Keksi / voćne tortice		Da	160	25 – 35	3
		Da	160	25 – 35	3
		Da	150	35 – 45	4 2
Peciva za princes krafne		Da	180 - 210	30 - 40	3
		Da	180 – 200	35 – 45	4 2
		Da	180 – 200	35 – 45	5 3 1
Poljupci		Da	90	150 - 200	3
		Da	90	140 - 200	4 2
		Da	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	1/2
		Da	190 – 250	20 - 50	4 2
Smrznuta pizza		Da	250	10 – 20	3
		Da	230-250	10 – 25	4 2
Slani kolači (pita od povrća, quiche)		Da	180 – 200	40 – 55	3
		Da	180 – 200	45 - 60	4 2
		Da	180 – 200	45 - 60	5 3 1
Vols-au-vent/krekeri od lisnatog tijesta		Da	190 – 200	20 – 30	3
		Da	180 – 190	20 – 40	4 2
		Da	180 – 190	20 – 40	5 3 1
Lazanje / zapečena tjestenina / kaneloni / kolači s voćem		Da	190 – 200	45 – 65	2
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 – 200	80 – 110	3
Pečena svinjetina s hrskavom kožicom 2 kg		Da	180 – 190	110 – 150	3
Piletina / zečetine / pačetine 1 kg		Da	200 – 230	50 – 100	2
Puran/guska 3 kg		-	190 – 200	100 – 160	2
Pečena riba/en papillote (file, cijela)		Da	170 - 190	30 – 45	2
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 – 200	50 – 70	3
Prepečeni kruh		5'	250	2 – 6	5

FUNKCIJE



Konvencionalno



Kruženje zraka



Maxi Cooking



Pizza



Grill



Turbo Grill



Eko termoventilacija

DODATNI PRIBOR



Rešetka



Posuda za pečenje ili kalup za torte na rešetki



Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suviše tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki



plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje



Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Ribljí fileti/komadi		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Kobasice / raŕnjíci / rebarca / pljeskavice		-	250	15 - 30 *	5 4
Pečeno pile 1 – 1,3 kg		Da	200 – 220	55 - 70 **	2 1
Slabije pečeno goveđe pečenje 1 kg		Da	200 – 210	35 – 50 **	3
Janjeći but/koljenica		Da	200 – 210	60 - 90 **	3
Pečeni krumpir		Da	200 – 210	35 – 55	2
Zapečeno povrće		-	200 – 210	25 – 55	3
Meso i krumpiri		Da	190 – 200	45 – 100 ***	4 1
Riba i povrće		Da	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne i meso		Da	200	50 - 100 ***	4 1
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5)/lasagne (razina 3)/meso (razina 1)		Da	180 – 190	40 - 120 ***	5 3 1
Pečeno meso/punjeno pečeno meso		-	170 – 180	100 - 150	3

* Okrenite hranu na polovici pečenja

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

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

STEAM

RECEPT	FUNKCIJA	VODA (ml)	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Ribljí fileti/odresci 0,5 – 2 cm		250	Da	190 - 210	10 – 20	3
Cijela riba 300 – 600 g		250	Da	190 - 210	10 – 25	3
Cijela riba 600 g – 1,2 kg		250	Da	180 – 200	20 – 40	3
Janjetina / govedina / svinjetina 1 kg		250	Da	170 - 190	60 – 90	3
Slabije pečeno goveđe pečenje 1 kg		250	Da	190 - 210	30 – 45	3
Janjeća koljenica 500 g – 1,5 kg		250	Da	170 - 190	60 - 75	2
Pile / biserka / patka Cijela 1 – 1,5 kg		250	Da	200 – 220	50 – 70	2
Pile / biserka/patka Komadi 500 g – 1,5 kg		250	Da	200 – 220	40 – 60	3
Pile / pura / patka Cijela 3 kg		250	Da	160 – 180	100 - 140	2
Mali krušćíci 80 – 100 g		200	Da	200 – 220	20 – 30	3
Sendvič kruh u kalupu 300 – 500 g		250	Da	170 - 190	35 – 50	3
Kruh 500 g – 2 kg		250	Da	160 – 170	50 - 100	2
Bageti 200 – 300 g		250	Da	200 – 220	25 - 40	3

Navedeno vrijeme ne uključuje fazu predgrijanja: preporučujemo da namirnice stavite u pećnicu i vrijeme pečenja postavite tek kada se dosegne potrebna temperatura.

FUNKCIJE										
	Konvencionalno	Kruženje zraka	Maxi Cooking	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eko termoventilacija	Riba	Meso	Kruh
DODATNI PRIBOR										
	Rešetka		Posuda za pečenje ili kalup za torte na rešetki		Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suviše tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki		plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje		Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje 200 ml vode	

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja. Ne upotrebljavajte parne čistače.

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. Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikro vlakana.

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.

• Da biste uklonili preostali kamenac s dna unutrašnjosti nakon **STEAM** kuhanja, preporučujemo da unutrašnjost očistite proizvodima dostupnima u postprodajnom servisu (pratite upute na proizvodu). Čišćenje se preporučuje barem nakon svakih 5 – 10 **STEAM** ciklusa kuhanja.

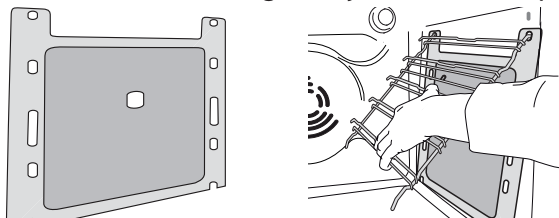
• Vrata mogu lako skinuti i postaviti kako bi se olakšalo čišćenje stakla
• Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.

DODATNI PRIBOR

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

ČIŠĆENJE KATALITIČKIH PLOČA (SAMO NA NEKIM MODELIMA)

Ova je pećnica opremljena posebnim katalitičkim oblogama kako bi se olakšalo čišćenje odjeljka za kuhanje zahvaljujući njihovom posebnom premazu s funkcijom samočišćenja koji je visoko porozan i može upiti masnoću i prljavštinu. Te su ploče postavljene na vodilice rešetki: prilikom premještanja i ponovnog postavljanja vodilica rešetki provjerite jesu li kukice na vrhu umetnute u odgovarajuće otvore na pločama.

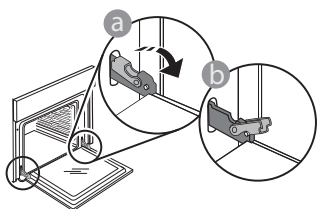


Kako biste na najbolji način iskoristili svojstva samočišćenja katalitičkih ploča preporučujemo da pećnicu oko jedan sat zagrijavate na 200 °C pomoću funkcije „Konvekcijsko pečenje“. Za to vrijeme pećnica mora biti prazna. Zatim pustite da se pećnica ohladi prije no što uklonite ostatke jela neabrazivnom spužvom.

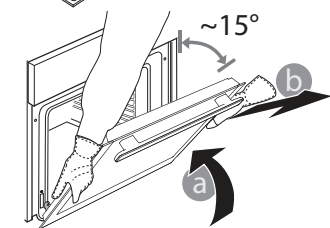
Napominjemo: Upotreba nagrizajućih ili abrazivnih sredstava za čišćenje, hrapavih četki, sredstva za ribanje ili raspršivača za čišćenje pećnice mogla bi oštetiti katalitičku površinu i uništiti njena svojstva samočišćenja.

Obratite se našem postprodajnom servisu ako trebate zamjenske ploče.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA



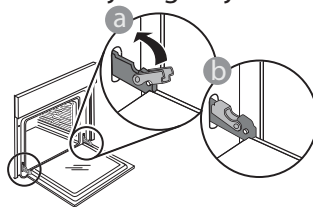
1. Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasane dok ne dođu u položaj za odbravljanje.



2. 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.

Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.



4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj: provjerite jeste li ih do kraja spustili.

Lagano pritisnite kako biste provjerili jesu li šarke u

ispravnom položaju.

5. 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.

ZAMJENA ŽARULJE

1. Iskopčajte pećnicu iz struje.
2. Odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo.
3. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

Napominjemo: Upotrebljavajte samo halogene žarulje od 25 W/230 V, tip G9, T300 °C.

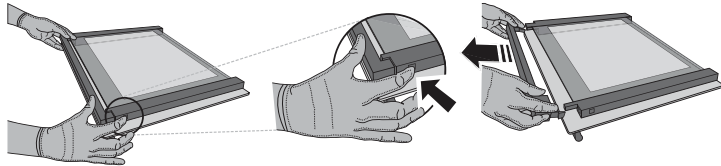
Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za

kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244/2009).

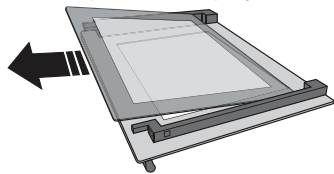
Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu. – Žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

CLICK & CLEAN – ČIŠĆENJE STAKLENIH PLOČA

1. Nakon skidanja vrata i njihovog postavljanja na meku površinu s ručkom okrenutom prema dolje, istovremeno pritisnite dvije pričvrstne kopče i izvadite gornji rub vrata tako da ga povučete prema sebi.

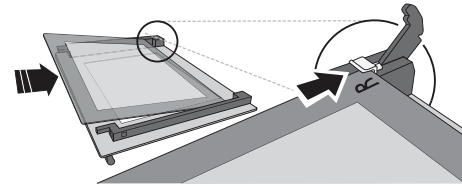


2. Podignite i čvrsto uhvatite unutarnje staklo s obje ruke, izvadite ga i postavite na meku površinu prije čišćenja.

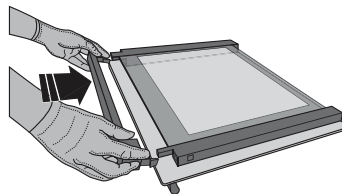


3. Ponovno postavite srednju staklenu plohu (označeni slovom "R")

prije postavljanja unutarnje staklene plohe: Kako biste pravilno postavili staklene plohe provjerite može li se oznaka "R" vidjeti u lijevom kutu. Najprije umetnite dugu stranu stakla označenu slovom "R" u potporna ležišta, pa je zatim spustite u položaj. Ponovite postupak za obje staklene plohe.



4. Namjestite gornji rub: Klik će označiti točno postavljanje. Provjerite je li brtva pričvršćena prije ponovnog postavljanja vrata.



RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
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.
Na zaslonu se prikazuje slovo „F“ iza kojeg slijedi broj ili slovo.	Kvar pećnice.	Obratite se najbližem postprodajnom servisu za korisnike i navedite broj iza kojeg slijedi slovo „F“.
Na zaslonu se prikazuje poruka "Hot" (Vruće) i odabrana se funkcija ne pokreće.	Previsoka temperatura.	Pustite da se pećnica ohladi prije uključivanja funkcije. Odaberite drugu funkciju.



Pravila, standardne dokumente i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako:

- posjetite naše web-mjesto 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.

