



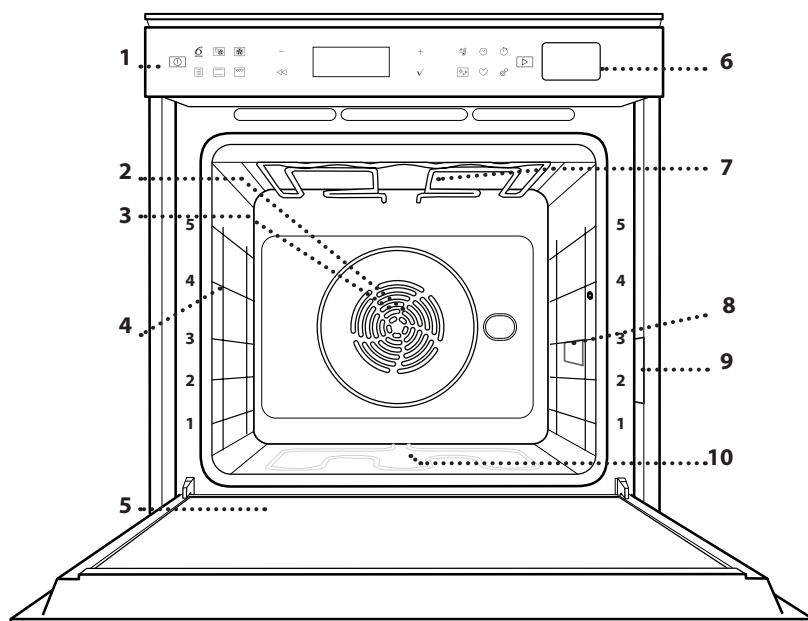
HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK
WHIRLPOOL

Če želite celovitejšo pomoč, vas prosimo,
da izdelek registrirate na spletni strani
www.whirlpool.eu/register



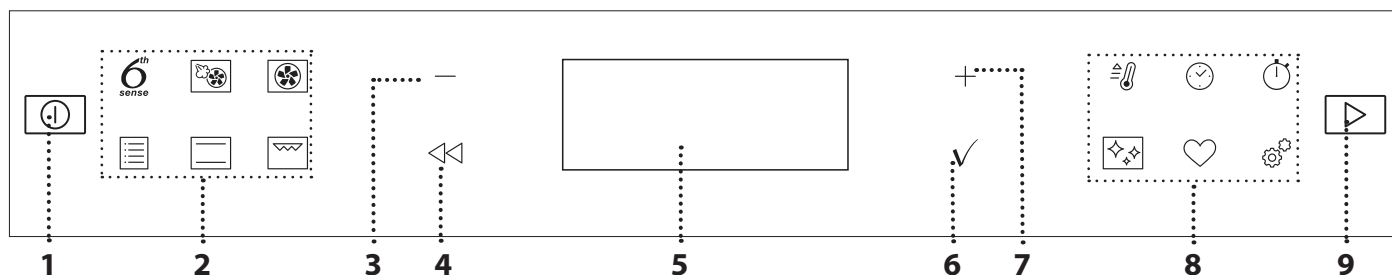
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna
navodila.

OPIS IZDELKA



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

OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



1. ON / OFF

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

2. HITRI DOSTOP DO FUNKCIJ

Tipka za hitri dostop do funkcij in
menija.

3. NAVIGACIJSKA TIPKA MINUS

Za pomikanje po meniju in
zmanjšanje nastavitev ali vrednosti
funkcije.

4. NAZAJ

Tipka za vrnitev na predhodni
prikaz.

Omogoča spreminjanje nastavitev
med pripravo.

5. ZASLON

Za takojšen zagon funkcije.

6. POTRDITEV

Za potrditev izbire funkcije ali
nastavljene vrednosti.

7. NAVIGACIJSKA TIPKA PLUS

Za pomikanje po meniju in
povečanje nastavitev ali vrednosti
funkcije.

8. HITRI DOSTOP DO MOŽNOSTI / FUNKCIJ

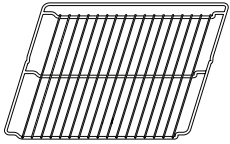
Tipka za hitri dostop do funkcij,
trajanja, nastavitev in priljubljenih
funkcij.

9. START

Tipa za začetek funkcije z uporabo
posebnih ali osnovnih nastavitev.

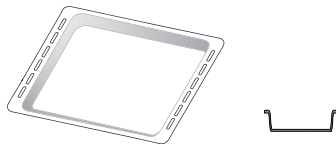
PRIBOR

REŠETKA



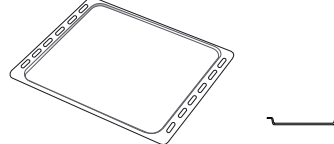
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

PRESTREZNI PEKAČ



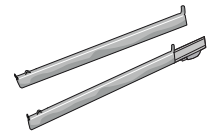
Lahko ga uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrzavanje sokov.

UNIVERZALNI PEKAČ



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

DRSNA VODILA.*



Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

* Na voljo le pri določenih modelih

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

Druge kose pribora je mogoče naknadno kupiti pri servisni službi.

VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

Rešetko vodoravno vstavite tako, da jo potisnete vzdolž vodil, pri čemer mora biti stran s privzdignjenim robom usmerjena navzgor.

Drug pribor, kot npr. prestrezni pekač in univerzalni pekač, vstavite vodoravno, in sicer na enak način kot rešetko.

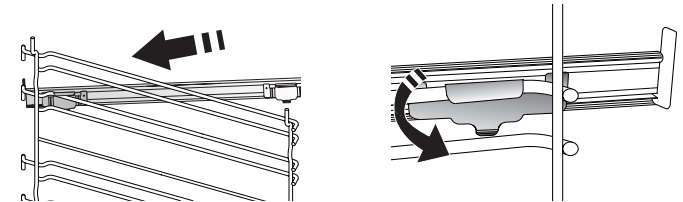
ODSTRANJEVANJE IN PONOVO VSTAVLJANJE VODIL

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

NAMEŠČANJE DRSNIH VODIL (ČE SO NA VOLJO)

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

Privijte zgornjo sponko drsnih vodil na vodila za pekače in jo pomaknite vzdolž vodil, kolikor gre. Pritisnite in namestite še drugo sponko. Da vodila zavarujete, spodnji del sponke čvrsto pritisnite na vodila za pekače. Prepričajte se, da je mogoče drsna vodila nemoteno premakniti. Postopek ponovite na drugem vodilu za pekače, ki je na enaki višini.



Opomba: drsna vodila lahko namestite na katero koli višino.

FUNKCIJE

6th
sense

6th SENSE

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

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



TERMOVENTILAC. + PARA

Z združevanjem lastnosti pare in termoventilacijske priprave vam ta funkcija omogoča, da vaše jedi od zunaj postanejo prijetno hrustljave in porjavele, sredica pa ostane mehka in sočna. Za doseganje najboljših rezultatov kuhanja vam priporočamo, da izberete VISOKO stopnjo pare za pripravo ribe, SREDNJO za meso in NIZKO za kruh in sladice.



TERMOVENTILAC.

Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.



TRADICIONALNE FUNKCIJE

• KONVEKCI. PEKA

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

• FUNKCIJE COOK 4

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

• TURBO GRILL

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

• ZAMRZNJ. TESTO

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

• POSEBNE FUNKCIJE

» MAXI COOKING

Za pečenje velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da meso med pečenjem obrnete, da se enakomerneje zapeče. Priporočamo, da meso na vsake toliko časa polijete in tako preprečite izsušitev.

» VZHAJANJE

Za čim boljše vzhajanje sladkega ali slanega testa. Funkcije ne vklopite, če je pečica po

zaključeni pripravi hrane še vedno vroča. Tako boste zagotovili kakovostno vzhajanje testa.

» ODMRZOVANJE

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

» KEEP WARM

Da pravkar pripravljena živila ostanejo vroča in hrustljava.

» TERMO. ECO

Za pripravo polnjenih pečenk in zrezkov na eni višini. Hrana se ne bo prekomerno izsušila, saj za njeno pripravo skrbi nežno in občasno kroženje zraka. Kadar je v uporabi funkcija ECO, med pripravo hrane v pečici ne gori luč. Za dobro izkoriščanje funkcije ECO in varčevanje z energijo vrat pečice ne odpirajte pred koncem priprave hrane.



KLASIČNO

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.



GRILL

Za pripravo zrezkov, kebabov in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.



HITRO PREDGRETJE

Za hitro predgretje pečice.



ČASOVNIKI

Za urejanje časovnih vrednosti funkcije.



MINUTNI OPOMNIK

Za ohranjanje časa brez aktiviranja funkcije.



ČIŠČENJE

• SAMODEJNO ČIŠČENJE PEČICE – PIROLIZA

Za odstranjevanje zapečenih madežev z uporabo cikla pri zelo visoki temperaturi. Na voljo sta dva cikla za samodejno čiščenje: celoten cikel (Piroliza) in skrajšan cikel (Piroliza Eco). Priporočamo, da skrajšan cikel uporabljate v rednih intervalih in celoten cikel, kadar je pečica močno umazana.

• IZČRPAVANJE

Za samodejno izčrpavanje odvečne vode iz rezervoarja. Na ta način preprečite, da bi voda ostala v aparatu, ko ga dalj časa ne boste uporabljali.

• ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA

Za odstranjevanje oblog vodnega kamna iz rezervoarja. Priporočamo redno uporabo funkcije. Če tega ne boste storili, se bo na zaslonu prikazalo sporočilo, ki vas bo opomnilo, da je treba pečico očistiti.



NASTAVITVE

Za prilagoditev nastavitve pečice.

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

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

PRVA UPORABA

1. IZBIRA JEZIKA

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

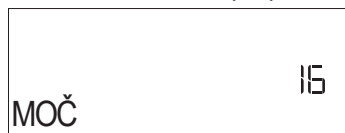


Pritisnite + ali – za brskanje po seznamu razpoložljivih jezikov in izberite želeni jezik. Pritisnite ✓ za potrditev svoje izbire.

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

2. NASTAVITE PORABO ELEKTRIČNE ENERGIJE

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



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

VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

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

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



PRILJUBLJENO

Za dostop do seznama 10 priljubljenih funkcij.

3. NASTAVITEV ČASA

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



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

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

4. OGREVANJE PEČICE

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

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

2. NASTAVITEV FUNKCIJE

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

TEMPERATURA/STOPNJA GRILL/STOPNJA PARE



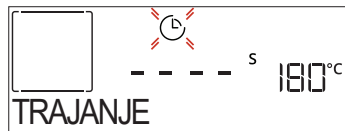
Ko vrednost utripa na zaslonu, pritisnite + ali – , da jo spremenite, nato pritisnite ✓ za potrditev in nadaljujte z naslednjimi nastavitvami (če je mogoče).



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


Pri funkciji „Termoventilac.+ para“ lahko izberete količino pare med naslednjimi vrednostmi: 1 (nizka), 2 (srednja), 3 (visoka).

Opomba: po vklopu funkcije lahko temperaturo/stopnjo grill spremenite s tipkama + ali -.


TRAJANJE



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



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

KONČNI ČAS (ZAMIK VKLOPA)

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



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

Opomba: programiranje zamika začetka priprave bo onemogočilo funkcijo predgretja: pečica se bo na izbrano temperaturo ogrela postopoma, kar pomeni, da bodo časi priprave malo daljši od tistih, navedenih v preglednici za pripravo. Med časom čakanja lahko pritisnete + ali -, da spremenite programirani končni čas, ali  za spreminjanje drugih nastavitvev. S pritiskom na  lahko za prikaz informacij preklapljate med končnim časom in trajanjem.

6th SENSE

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

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

TEŽA/VIŠINA (OKROGEL-PEKAČ-PLASTI)




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

KUHANOST / PORJAVENJE

Nekatere funkcije 6th Sense omogočajo prilagoditev ravni kuhanosti.



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

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

PRIPRAVA S PARO

Z izbiro funkcije „Termoventilac.+ para“ ali enega izmed mnogih namenskih receptov 6th Sense lahko vse vrste živil pripravite z uporabo pare.

Para prodre skozi živila hitreje in bolj enakomerno v primerjavi z vročim zrakom, značilnim za klasične funkcije: to skrajša čas priprave, pri čemer živila obdržijo v sebi dragocena hranila, in zagotavlja doseganje odličnih, resnično okusnih rezultatov z vsemi vašimi recepti.

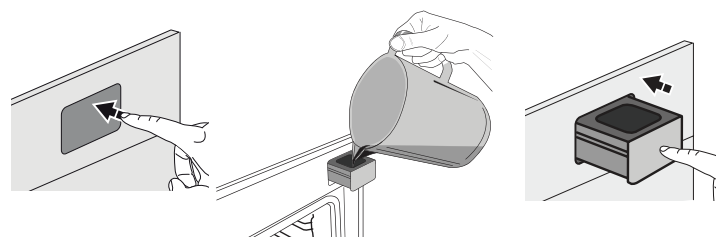
Vrata morajo ostati zaprta ves čas trajanja priprave s paro.

Če želite za pripravo uporabiti paro morate napolniti rezervoar, ki se nahaja v notranjosti pečice, z uporabo predala na upravljalni plošči.

Ko se na zaslonu prikaže napis „DODAJTE VODO“ ali „NAPOLNITE PREDEL“, z rahlim pritiskom odprite predal.

Počasi vlijte nekaj pitne vode, dokler se na zaslonu ne prikaže napis „POPOLNOMA POLN“. Največja kapaciteta rezervoarja je približno 1,5 litra.


Zaprite predal, tako da ga previdno potisnete proti plošči, dokler ni popolnoma zaprt. Predal mora biti vedno zaprt, razen med polnjenjem vode.




Vodo je treba dodati le, če v rezervoarju ni dovolj vode za dokončanje priprave.


Izogibajte se polnitvi rezervoarja, medtem ko je pečica izklopljena ali dokler to ni zahtevano na zaslonu.


3. VKLOP FUNKCIJE

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

Med fazo zamika vas bo po pritisku na  pečica vprašala, ali želite preskočiti to fazo in takoj zagnati funkcijo.

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



Aktivirano funkcijo lahko kadar koli ustavite s pritiskom na .

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



4. PREDGRETJE

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



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

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

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


5. PREMOR MED PRIPRAVO/OBRAČANJE ALI PREVERJANJE ŽIVIL

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

Za nadaljevanje priprave zaprite vrata.



Nekatere izmed funkcij 6th Sense zahtevajo obračanje živil med pripravo.




Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti. Odprite vrata, opravite dejanje, navedeno na zaslonu ter ponovno zaprite vrata; nato pritisnite  za nadaljevanje priprave.

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

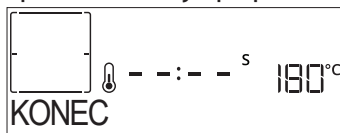




Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti. Preverite hrano, zaprite vrata in pritisnite  ali  za nadaljevanje priprave.

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

6. KONEC PRIPRAVE HRANE

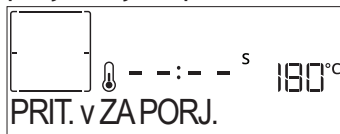
Zasliši se zvočni signal in na prikazovalniku se prikaže sporočilo, da je priprava končana.





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

PORJAVENJE

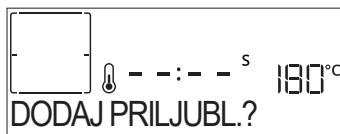
Nekatere izmed funkcij pečice vam omogočajo, da po koncu priprave z vklopom žara nadaljujete s porjavenjem površine živila.









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

. PRILJUBLJENO


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



Če želite funkcijo dodati med priljubljene in shraniti trenutno nastavitve za prihodnjo uporabo, pritisnite , v nasprotnem primeru zanemarite zahtevo in pritisnite .

Enkrat ko pritisnete , pritisnite še  ali , da izberete položaj številke, nato pritisnite  za potrditev.

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

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



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

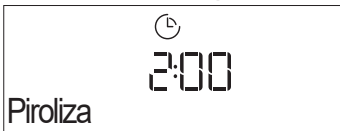
• ČIŠČENJE

• SAMODEJNO ČIŠČENJE – PIROLIZA

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

Pred vklopom funkcije pirolize odstranite iz pečice ves pribor, vključno z vodili za pekače. Če je pečica nameščena pod kuhhalno ploščo, poskrbite, da so vsi gorilniki ali električne kuhhalne plošče med delovanjem samočistilnega cikla izklopljeni. Za optimalne rezultate čiščenja odstranite odvečne ostanke iz vdolbine in očistite steklo notranjih vrat, preden uporabite pirolitično funkcijo. Funkcijo pirolize uporabite le, kadar je notranjost aparata močno umazana ali kadar med pripravo hrane nastaja neprijeten vonj.

Pritisnite **⊞** za prikaz funkcije „PIROLIZA“ na zaslonu.



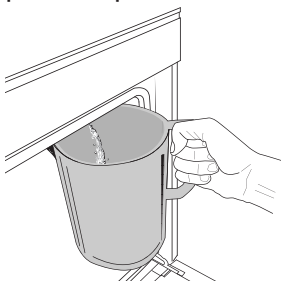
Pritisnite **+** ali **-**, da izberete zeleni cikel, nato pritisnite **✓** za potrditev. Ko izberete cikel, če želite, pritisnite **+** ali **-**, da nastavite končni čas (zamik vklopa), nato pritisnite **✓** za potrditev.

Očistite vrata in odstranite ves pribor, kot je zahtevano; ko končate opravilo, zaprite vrata in pritisnite **▶**: pečica zažene cikel samodejnega čiščenja, medtem ko se vrata samodejno zaklenejo: na zaslonu se prikaže opozorilno sporočilo, skupaj z odštevanjem, ki označuje stanje cikla, ki je v teku. Ko se cikel zaključi, ostanejo vrata zaprta, dokler se temperatura v pečici ne vrne na varno raven.

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

• IZČRPAVANJE

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



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

ne zaključite. Postopek popolnega izčrpavanja traja približno tri minute.

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

Posoda mora imeti prostornino najmanj 2 litra.

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

• ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA

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

Na zaslonu se prikaže sporočilo ODSTR. VOD. KAM., ki vas opomni na redno izvajanje tega postopka. Zahteva za odstranjevanje vodnega kamna se sproži, ko preteče določeno število parnih ciklov ali ur delovanja parnega grelnika od zadnjega cikla odstranjevanja vodnega kamna (glejte spodnjo tabelo).

SPOROČILO „ODSTR. VOD. KAM.“ PO PRETEKU	KAJ STORITI
15 parnih ciklov 22 ur trajanja parnih ciklov	Vodni kamen je priporočljivo odstraniti
20 parnih ciklov 30 ur trajanja parnih ciklov	Parnega cikla ni mogoče vklopiti, dokler se ne izvrši cikel odstranjevanja vodnega kamna

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

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

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

» 1. KORAK: IZČRPAVANJE (do 3 min.)

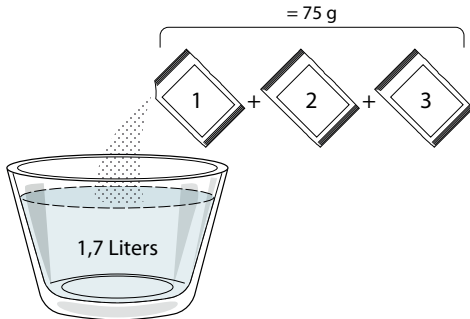
Ko se na zaslonu prikaže sporočilo <POLOŽITE POSODO POD ŠOBO>, nadaljujte postopek izčrpavanja, kot je opisano v odstavku Izčrpavanje.

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

Posoda mora imeti prostornino najmanj 2 litra.

» **2. KORAK: ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA (~120 min.)**

Ko se na zaslonu prikaže <DODAJTE 1.7 L RAZTOPINE>, vlijete v predal raztopino za odstranjevanje vodnega kamna. Za pripravo raztopine za odstranjevanje vodnega kamna stresite 3 vrečke (75 g) namenskega odstranjevalca vodnega kamna za peči WPRO* v 1,7 litra pitne vode pri sobni temperaturi.



Ko raztopino za odstranjevanje vodnega kamna vlijete v predal, začnete glavni postopek odstranjevanja vodnega kamna s pritiskom na . Med posameznimi koraki odstranjevanja vodnega kamna vaša prisotnost ob aparatu ni potrebna. Po vsakem končanem koraku se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa se prikažejo navodila za prehod na naslednji korak.

» **3. KORAK: IZČRPAVANJE (do 3 min.)**

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

» **4. KORAK: IZPIRANJE (~20 min.)**

Za čiščenje rezervoarja in parnega tokokroga morate izvesti cikel izpiranja.

Ko se na zaslonu prikaže <DODAJTE VODO ZA IZPIRANJE>, vlijete v predel toliko pitne vode, da zaslon prikaže „POLN REZERVOAR“, nato pa začnite prvo izpiranje s pritiskom na .

» **5. KORAK: IZČRPAVANJE (do 3 min.)**

» **6. KORAK: IZPIRANJE (~20 min.)**

» **7. KORAK: IZČRPAVANJE (do 3 min.)**

» **8. KORAK: IZPIRANJE (~20 min.)**

» **9. KORAK: IZČRPAVANJE (do 3 min.)**

Za zaključek odstranjevanja vodnega kamna po zadnjem izčrpavanju pritisnite OK (V redu).

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

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

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

. MINUTNI OPOMNIK

Ko je pečica izklopljena, lahko prikazovalnik uporabljate kot časovnik. Za vklop te funkcije se prepričajte, da je pečica izključena, in pritisnite + — : Na prikazovalniku utripa ikona .

Pritisnite + ali — za nastavitev zelenega časa in nato pritisnite , da vključite časovnik.



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

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

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

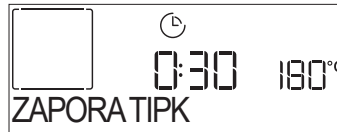
Pritisnite za vklop pečice in izberite zeleno funkcijo.

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

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

. ZAPORA TIPK

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



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

KATEGORIJE ŽIVIL		PREDLAGANA KOLIČINA	OBRNITE (od časa priprave)	VIŠINA IN PRIBOR	
LAZANJA	-	0,5–3 kg	-	2 	
MESO	Pečena govedina	Pečenka (stopnja zapečenosti 0)	0,6–2 kg	-	3
		Hamburgerji (stopnja zapečenosti 0)	1,5–3 cm	3/5	5
	Pečena svinjina	Pečenke	0,6–2,5 kg	-	3
		Klobase in klobasice	1,5–4 cm	2/3	5
	Pečen piščanec	Cela	0,6–3 kg	-	2
		File in prsa	1–5 cm	2/3	5
Kebabi		ena rešetka	1/2	5 	4
RIBE	Fileji	0,5–3 (cm)	-	3 	2
	Zmrznjeni fileji	0,5–3 (cm)	-	3 	2
ZELENJAVA	Zelenjava - pečena	Krompir	0,5–1,5 kg	-	3
		Zelenjava - polnjena	0,1–0,5 kg vsaka	-	3
		Zelenjava - pečena	0,5–1,5 kg	-	3
	Zelenjava - gratin	Krompir	en pekač	-	3
		Paradižnik	en pekač	-	3
		Paprike	en pekač	-	3
		Brokoli	en pekač	-	3
		Cvetača	en pekač	-	3
		Drugo	en pekač	-	3
	TORTE IN PECIVA	Vzhajajoče pecivo v pekaču	Biskvitna torta	0,5–1,2 kg	-
Peciva in polnjene pite		Piškoti	0,2–0,6 kg	-	3
		Paljeno testo	en pekač	-	3
		Pite	0,4–1,6 kg	-	3
		Zavitek	0,4–1,6 kg	-	3
		Sadna pita	0,5–2 kg	-	3
SLANO PECIVO	-	0,8–1,2 kg	-	2 	
KRUH	Štručke	60–150 g vsaka	-	3 	
	Štruca za sendvič na pekaču	400–600 g vsaka	-	2 	
	Velik kruh	0,5–2,0 kg	-	2 	
	Bagete	200–300 g vsaka	-	3 	
PICA	Tanko	okrogel - pekač	-	2 	
	Debelo	okrogel - pekač	-	2 	
	Zmrznjeno	1–4 plasti	-	2 	

PRIBOR






















Rešetka

Originalni pekač ali model
za pecivo
na rešetkiPrestrezní/
originalni/univerzalni
pekač na rešetkiPrestrezní pekač/
univerzalni pekačPrestrezní pekač s
500 ml vode




PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO TERMOVENTILAC. + PARA


RECEPT	STOPNJA PARE	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Masleni piškoti/piškoti	NIZKA	Da	140 - 150	35 - 55	
Kolački/mafini	NIZKA	Da	160 - 170	30-40	
Kvašeno pecivo	NIZKA	Da	170 - 180	40 - 60	
Biskvitne torte	NIZKA	Da	160 - 170	30-40	
Focaccia	NIZKA	Da	200 - 220	20 - 40	
Štruca kruha	NIZKA	Da	170 -180	70 - 100	
Majhen kruh	NIZKA	Da	200 - 220	30 - 50	
Bageta	NIZKA	Da	200 - 220	30 - 50	
Pečen krompir	SREDNJA	Da	200 - 220	50 - 70	
Jagnjetina/govedina/svinjina 1 kg	SREDNJA	Da	180 - 200	60 - 100	
Jagnjetina/govedina/svinjina (kosi)	SREDNJA	Da	160 - 180	60-80	
Goveja pečenka, malo pečena 1 kg	SREDNJA	Da	200 - 220	40 - 50	
Goveja pečenka, malo pečena 2 kg	SREDNJA	Da	200	55 - 65	
Jagnječje stegno	SREDNJA	Da	180 - 200	65 - 75	
Dušena svinjska krača	SREDNJA	Da	160 - 180	85 - 100	
Piščanec/pegatka/raca 1-1,5 kg	SREDNJA	Da	200 - 220	50 - 70	
Piščanec/pegatka/raca (kosi)	SREDNJA	Da	200 - 220	55 - 65	
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)	SREDNJA	Da	180 - 200	25 - 40	
Ribji file	VISOKA	Da	180 - 200	15 - 30	

PRIBOR


Rešetka


Originalni pekač ali model
za pecivo na rešetki


Prestrezní/originalni/
univerzalni pekač na
rešetki


Prestrezní pekač/
univerzalni pekač


Prestrezní pekač s 500 ml
vode

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo / biskvitne torte		Da	170	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	4 1
Nadevano pecivo (skutina torta, jabolčni zavitek, jabolčna pita)		Da	160 - 200	30 - 85	3
		Da	160 - 200	35 - 90	4 1
Piškoti/masleni piškoti		Da	150	20 - 40	3
		Da	140	30 - 50	4
		Da	140	30 - 50	4 1
		Da	135	40 - 60	5 3 1
Kolački/Mafini		Da	170	20 - 40	3
		Da	150	30 - 50	4
		Da	150	30 - 50	4 1
		Da	150	40 - 60	5 3 1
Princeske		Da	180 - 200	30 - 40	3
		Da	180 - 190	35 - 45	4 1
		Da	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Beljakovi poljubčki		Da	90	110 - 150	3
		Da	90	130 - 150	4 1
		Da	90	140 - 160 *	5 3 1
Pica / kruh / fokača		Da	190 - 250	15 - 50	2
		Da	190 - 230	20 - 50	4 1
Pica (tanka, debela, fokača)		Da	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Zamrznjena pica		Da	250	10 - 15	3
		Da	250	10 - 20	4 1
		Da	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180 - 190	45 - 55	3
		Da	180 - 190	45 - 60	4 1
		Da	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Maslene paštetke/krekerji iz listnatega testa		Da	190 - 200	20 - 30	3
		Da	180 - 190	20 - 40	4 1
		Da	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNKCIJE



Klasično



Termoventilacijska priprava



Konvekcijska peka



Grill



TurboGrill



Maxi Cooking



Cook 4



Termo. Eco

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (Min.)	REŠETKA IN PRIBOR
Lazanja / narastki / pečene testenine / kaneloni		Da	190 - 200	45 - 65	3
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina, 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Svinjska pečenka s hrustljivo kožo 2 kg		—	170	110 - 150	2
Piščanec/zajec/raca, 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	3
Puran/gos, 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	2
Pečena riba/zavita v papir za peko (file, cela)		Da	180 - 200	40 - 60	3
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180 - 200	50 - 60	2
Toast		—	3 (visoka)	3 - 6	5
Ribji fileji / zrezki		—	2 (srednja)	20 - 30 **	4 3
Klobase/ražnjiči/rebrca/hamburgerji		—	2-3 (srednja-visoka)	15 - 30 **	5 4
Pečen piščanec 1-1,3 kg		—	2 (srednja)	55 - 70 ***	2 1
Jagnječje stegno/krača		—	2 (srednja)	60 - 90 ***	3
Pečen krompir		—	2 (srednja)	35 - 55 ***	3
Gratinirana zelenjava		—	3 (visoka)	10 - 25	3
Piškoti	 Piškoti	Da	135	50 - 70	5 4 3 1
Pite	 Pite	Da	170	50 - 70	5 3 2 1
Okrogla pica	 Pica	Da	210	40 - 60	5 3 2 1
Celoten obrok: sadna pita (5. stopnja)/ lazanja (3. višina)/meso (1. višina)		Da	190	40 - 120 *	5 3 1
Celoten obrok: sadna pita (5. višina)/ pečena zelenjava (4. višina)/lazanja(2. višina)/kosi mesa (1. višina)	 Meni	Da	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lazanja in meso		Da	200	50 - 100 *	4 1
Meso in krompir		Da	200	45 - 100 *	4 1
Ribe in zelenjava		Da	180	30 - 50 *	4 1
Polnjena pečenka		—	200	80 - 120 *	3
Kosi mesa (zajec, piščanec, jagnjetina)		—	200	50 - 100 *	3

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

** Obrnite hrano po polovici časa priprave.

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

VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO JEDI

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst živil.

Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo vstavite v pečico, brez predgretja (kjer je zahtevano).

Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora.

Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti.

Uporabite priložen pribor in po možnosti temne kovinske modele za pecivo in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

PRIBOR



Rešetka



Originalni pekač ali model za pecivo na rešetki



Prestrezni/originalni/univerzalni pekač na rešetki



Prestrezni pekač/univerzalni pekač



Prestrezni pekač s 500 ml vode

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

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

Ne uporabljajte parnih čistilnikov.

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

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

ZUNANJE POVRŠINE

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

NOTRANJE POVRŠINE

- Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.
- Če so na notranjih površinah trdovratni madeži,

za optimalne rezultate čiščenja priporočamo samodejno funkcijo čiščenja.

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

PRIBOR

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

REZERVOAR

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

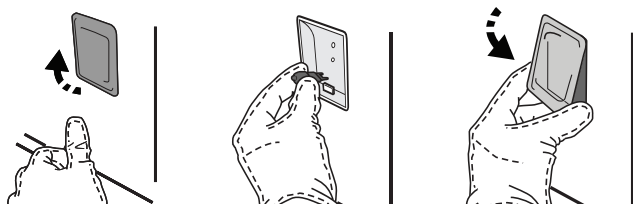
Po daljšem obdobju neuporabe funkcije „Termoventilac. + para“ priporočamo, da vklopite cikel priprave s prazno pečico in popolnoma napolnjenim rezervoarjem.

MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

1. Pečico izključite iz električnega napajanja.
2. Odstranite vodila za pekače.
3. Odstranite pokrov luči.
4. Zamenjajte luč.
5. Ponovno namestite pokrov luči in ga čvrsto potisnite, dokler se ne zaskoči.
6. Ponovno namestite vodila za pekače.
7. Pečico ponovno priključite na električno omrežje.

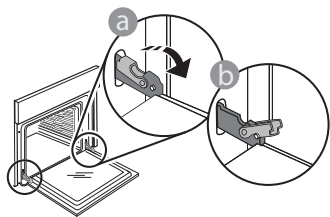
Opomba: uporabite halogenske žarnice 20–40 W / 230 ~ V, tipa G9, T300 °C. Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov (Uredba ES 244/2009). Žarnice so na voljo pri naši servisni službi.

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

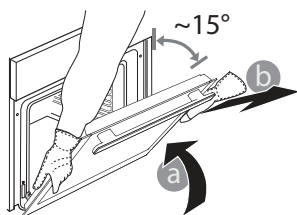


DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

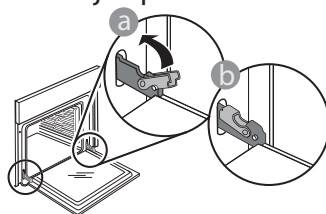
1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.



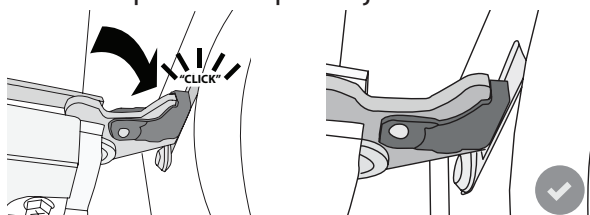
2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj. Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.



3. Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnate kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.
4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju spustili do konca.



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



5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

MOTNJA	MOŽEN VZROK	REŠITEV
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priključena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka ali črka.	Napaka pečice.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite številko, ki sledi črki „F“.
Pečica se ne segreje. Funkcija se ne zažene.	V teku je način „DEMONSTRACIJA“.	V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „DEMONSTRACIJA“ in pritisnite „Off“.
Lučka se izklopi.	Vklopljen je način „ECO“.	V meniju „NASTAVITVE“ izberite možnost „ECO“ in pritisnite „Off“.
Vrat ni mogoče odpreti.	Čiščenje je v teku.	Počakajte, da se funkcija zaključi in da se pečica ohladi.



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

- Obiščite našo spletno stran docs.whirlpool.eu
- z uporabo kode QR
- **Obrnite 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.

