



HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK

WHIRLPOOL

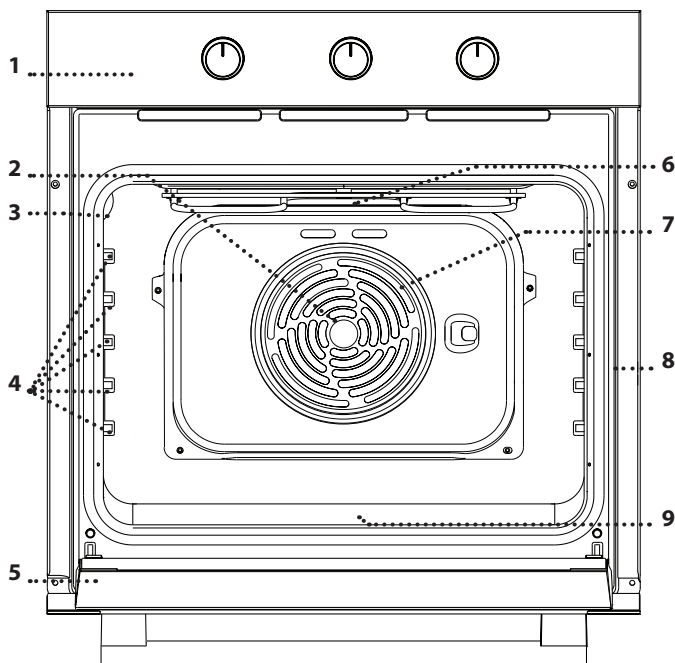
Če želite celovitejšo pomoč, vas prosimo, da izdelek registrirate na spletni strani

[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



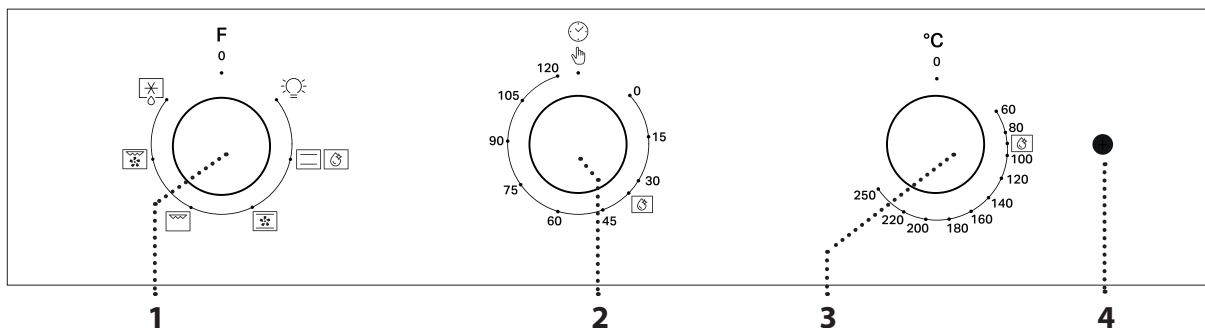
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

## OPIS IZDELKA



1. Nadzorna plošča
2. Ventilator
3. Luč
4. Vodila za pekače (višina je navedena na steni notranjosti aparata)
5. Vrata
6. Zgornji grelnik/žar
7. Okrogel grelnik (ni viden)
8. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
9. Spodnji grelnik (ni viden)

## NADZORNA



### 1. IZBIRNI GUMB

Za vklop pečice z izbiro funkcije. Za izklop pečice ga obrnite v položaj O.

### 2. GUMB ČASOVNIKA

Uporabite ga lahko kot časovnik. S tem gumbom ne vklopite ali prekinete priprave.

### 3. GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

Obrnite, da izberete želeno temperaturo in vklopite izbrano funkcijo.

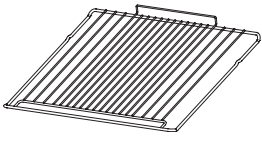
### 4. LED-DIODA ZA TEMPERATURO/PREDGRETJE

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

Opomba: tip gumba se lahko razlikuje glede na model. Če so gumbi aktivirani s pritiskom, pritisnite na sredino gumba, da se sprostijo.

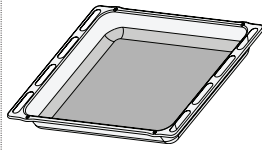
Opomba: Če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane.

## REŠETKA



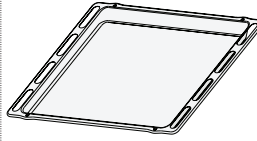
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

## PRESTREZNI PEKAČ\*



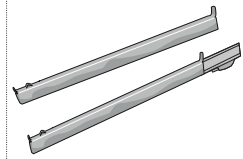
Lahko ga uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

## UNIVERZALNI PEKAČ\*



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

## DRSNA VODILA.\*



Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

\* Na voljo le pri določenih modelih  
Število dodatkov se lahko razlikuje glede na kupljeni model.  
Druge kose pribora je mogoče posebej kupiti pri servisni službi.

## UPORABA PRIBORA

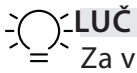
Rešetko vstavite na zeleno višino tako, da jo držite nagnjeno nekoliko navzgor, pri čemer na vodila najprej naslonite dvignjeno zadnjo stran. Nato jo vodoravno potisnite po vodilih, kakor daleč je mogoče.

Drug pribor, kot je npr. originalni pekač, vstavite tako, da ga potisnete vodoravno po vodilih.  
Za lažje čiščenje pečice lahko snamete vodila za pladnje: povlecite jih, da se snamejo z ležišča.

# FUNKCIJE

## IZKLOP

Za izklop pečice.



## LUČ

Za vklop osvetlitve notranjosti pečice.



## KLASIČNO

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.  
Priporočamo, da živila vstavite na drugo višino.



## SMART CLEAN

Para, ki nastaja med posebnim čiščenjem pri nizki temperaturi, omogoča preprosto odstranjevanje umazanije in ostankov hrane. Za vklop funkcije čiščenja „Smart Clean“ na dno pečice zlijte 100–120 ml pitne vode in nato zavrtite vse 3 gumbе (izbirni gumb, gumb časovnika in gumb za nastavitev temperature) v položaj ikone



## KONVEKCIJSKA PEKA

Za pripravo mesa in peko peciva s sočnimi nadevi na eni višini.



## ŽAR

Za pripravo zrezkov, ražnjičev in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje sokov: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.



## GRATIN

Za peko velikih kosov mesa (stegno, goveja pečenka in piščanci). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje sokov: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.



## ODMRZOVANJE

Za hitrejše odmrzovanje hrane.

# PRED PRVO UPORABO 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. Iz pečice odstranite morebiten zaščitni karton ali prozorno folijo in iz njene notranjosti odstranite ves pribor.

Pečico segrejte na 250 °C za približno eno uro, po možnosti s funkcijo „Convection Bake“ (Konvekcijska peka). V tem času mora biti pečica prazna. Za pravilno nastavitve funkcije upoštevajte navodila.

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

## VSAKODNEVNA UPORABA

### 1. IZBIRA FUNKCIJE

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

### 2. VKLOP FUNKCIJE


#### ROČNO

Gumb za izbiro funkcije zavrtite na zeleno funkcijo. Vključi se žarnica v pečici.

Gumb termostata zavrtite v smeri urnega kazalca na zeleno temperaturo.

Če želite ob koncu priprave izklopiti pečico, zavrtite *izbirni gumb* ter *gumb za nastavitev temperature* v položaj **0**.

#### SMART CLEAN

Za vklop funkcije čiščenja „Smart Clean“ na dno pečice zlijte 100–120 ml pitne vode in nato zavrtite vse 3 gumb (izbirni gumb, gumb časovnika in gumb za nastavitev temperature) v položaj ikone . Funkcija se aktivira samodejno in traja 35 minut.


### 3. PREDGRETJE


Ko ste vklopili funkcijo, LED-dioda za temperaturo zasveti, kar pomeni, da se je začelo predgretje aparata.

Po končanem predgretju LED-dioda za temperaturo ugasne, kar pomeni, da se je pečica ogrela na nastavljeno temperaturo: 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 končni rezultat priprave hrane.

### 4. NASTAVITEV ČASOVNIKA

Z gumbom časovnika lahko nastavite čas priprave od 1 do 120 minut. Za nastavitev trajanja, po izbrani funkciji peke, v celoti obrnite gumb v smeri urnemu kazalcu in ga ponovno vrnite na zeleni čas peke tako, da ga obračate v nasprotni smeri urnega kazalca. Po poteku nastavljenega časa priprave se pečica izklopi in izbirni gumb ostane v položaju **0**. Pri uporabi pečice v ročnem načinu, torej brez nastavitve časa priprave, preverite, da je gumb časovnika obrnjen na simbol .

**POMEMBNO:** če je gumb časovnika v položaju **0**, se pečica ne bo vklopila. Če želite vklopiti pečico, nastavite gumb na simbol  ali nastavite čas priprave.

# PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDOGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	ČAS (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR
<b>Kvašeno pecivo</b>		Da	150–170	30–90	2
		Da	150–170	30–90 ***	4  1
<b>Polnjeno pecivo</b> (skutino pecivo, zavitki, sadne pite)		Da	160–200	35 - 90	2
		Da	160 – 200	35–90 ***	4  2
<b>Piškoti/kolački</b>		Da	160–180	15–35	2 / 3
		Da	150–170	20–40 ***	4  2
<b>Princeske</b>		Da	180–200	40–60	2
		Da	170–190	35–50 ***	4  2
<b>Beljakovi poljubčki</b>		Da	90	150–200	2
		Da	90	140–200 ***	4  2
<b>Pica/fokača</b>		Da	220–250	10–25	1/2
		Da	200–240	15–30 ***	4  2
<b>Majhen kruh</b> 80 g		Da	180–200	30–45	2
<b>Štruca kruha</b> 500 g		Da	180	50–70	1/2
<b>Kruh</b>		Da	180–200	30–80 ***	4  2
<b>Zamrznjene pice</b>		Da	250	10–20	2
		Da	250	10–20 ***	4  2
<b>Slane pite</b> (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180–200	30–45	2
		Da	170–200	40–60 ***	4  2
<b>Vol-au-vents/krekerji iz listnatega testa</b>		Da	190–200	20–30	2
		Da	180–190	15–40 ***	4  2
<b>Lazanja/pečene testenine/ kaneloni/narastki</b>		Da	190–200	45–65	2
<b>Jagnjetina / teletina / govedina / svinjina</b> 1 kg		Da	190–200	80–110	2
<b>Svinjska pečenka s hrustljivo kožo</b> 2 kg		Da	180–190	110–150	2
<b>Piščanec/kunec/raca</b> 1 kg		Da	200–230	50–100	2

RECEPT	FUNKCIJA	PREDOGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	ČAS (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR
Puran/gos 3 kg		Da	180–200	150–200	2
Riba, pečena v lastnem soku 0,5 kg (fileji, cela)		Da	170–190	30–45	2
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines) (Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci))		Da	180–200	50–70	2
Popečen kruh		5'	250	2–6	5
Ribji fileji/kosi		5'	250	15–30 *	4  3
Klobase/ražnjiči/rebrca/hamburgerji		5'	250	15–30 *	5  4
Pečen piščanec 1–1,3 kg		-	200–220	60–80 **	3  1
Goveja pečenka, malo pečena 1 kg		-	200	35–50 **	3
Jagnječje stegno/krača		-	200	60–90 **	3
Pečen krompir		-	200–220	35–55 **	3
Gratinirana zelenjava		-	200–220	25–55	3
Lazanja in meso		Da	200	50–100 ****	4  1
Meso in krompir		Da	190–200	45–100 ****	4  1
Ribe in zelenjava		Da	180	30–50 ****	4  2

\* Živilo po polovici časa priprave obrnite.

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

\*\*\* Po polovici časa priprave zamenjajte višino.

\*\*\*\* Ocena časa trajanja: jedi lahko iz peči vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja. Po potrebi zamenjajte višino po dveh tretjinah časa priprave.

PRIBOR					
	Rešetka	Peka na rešetki	Originalni pekač/ prestrezni pekač ali posoda za peko na rešetki	Prestrezni pekač/ univerzalni pekač	Prestrezni pekač/pekač z 200 ml vode

FUNKCIJE				
	Klasično	Žar	Gratin	Convection Bake (Konvekcijska peka)

# UPORABNI NASVETI



Prenesite Navodila za uporabo in vzdrževanje s spletne strani [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) za dodatne informacije

## VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst živil. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (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.

## ISTOČASNA PRIPRAVA RAZLIČNIH JEDI

Funkcija „Convection Bake“ (Konvekcijska peka) omogoča istočasno pripravo različnih jedi (npr. ribe in zelenjava) na različnih višinah. Iz pečice vzemite jedi, ki zahtevajo krajši čas priprave, jedi, ki zahtevajo daljši čas priprave, pa pustite v pečici.

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE



Prenesite Navodila za uporabo in vzdrževanje s spletne strani [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) za dodatne informacije

**Ne uporabljajte parnih čistilnikov.**

**Pri vseh posegih uporabljajte zaščitne rokavice.**

**Želene posege opravite, ko je pečica mrzla.**

**Aparat izklopite iz električnega napajanja.**

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


### 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.

Za optimalno čiščenje notranjih površin vklopite funkcijo „Smart Clean“.

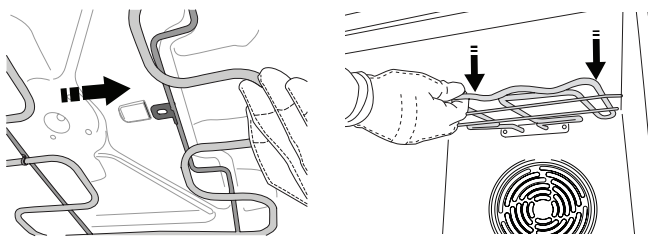
- Vrata je mogoče na preprost način odstraniti in znova namestiti, da si tako olajšate čiščenje stekla 
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.
- Zgornji grelnik žara je mogoče spustiti, da lažje očistite zgornjo ploščo pečice .

### PRIBOR

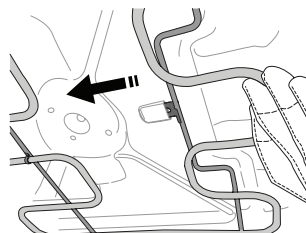
Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrezno krtačo ali gobico.

### SPUŠČANJE ZGORNJEGA GRELNIKA

**1.** Grelnik izvlecite iz vpetja in ga spustite.



**2.** Da grelnik znova namestite v prvotni položaj, ga dvignite in rahlo potegnite proti sebi, pri čemer mora biti jeziček v pravem vpetju.

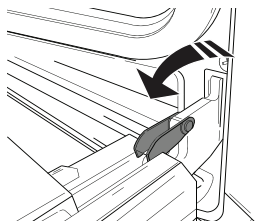


\* Na voljo le pri določenih modelih

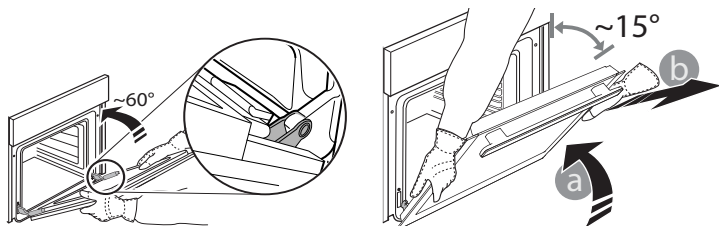


## DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

**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 (a), dokler se ne sprostijo iz vpetja (b).



Odložite vrata na stran in na mehko površino.

**3.** Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici; poravnajte 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 popolnoma poklopili.

**5.** Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake.

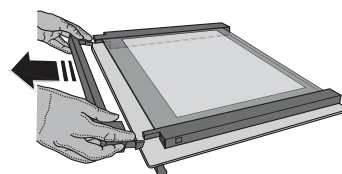
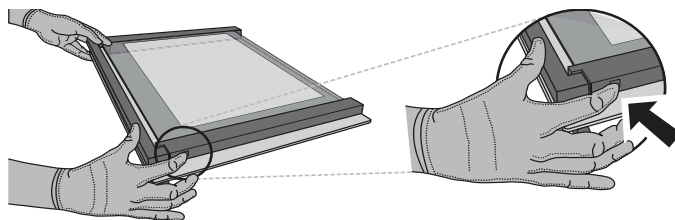
## MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

Izključite pečico iz električnega omrežja, odvijte pokrov luči, zamenjajte žarnico in pokrov znova privijte. Pečico ponovno priključite na električno omrežje. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

Opomba: uporabljajte samo halogenske žarnice 25 W/230 ~ V, tipa G9, T 300 °C. Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov. Žarnice so na voljo pri naši servisni službi.

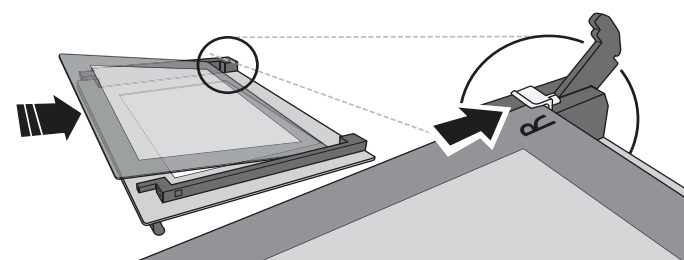
## ČIŠČENJE VRATNIH STEKEL

**1.** Ko vrata demontirate in odložite na mehko površino z ročajem navzdol, istočasno pritisnite na pritrdilni sponki in odstranite zgornji rob vrat tako, da ga povlečete proti sebi.



**2.** Z obema rokama dvignite in čvrsto držite notranje steklo, ga odstranite in položite na mehko površino, preden ga očistite.

**3.** Za pravilno postavitev notranjega stekla se prepričajte, da je v levem kotu vidna črka „R“. Dolgo stranico stekla, ki jo označuje „R“, najprej vstavite v držali in steklo nato spustite v pravi položaj.



**4.** Ponovno namestite zgornji rob: če zaslišite klik, to pomeni, da se je rob pravilno zaskočil. Prepričajte se, da je tesnilo na pravem mestu, preden namestite vrata.

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.

▼ Prenesite Navodila za uporabo in vzdrževanje s spletne strani **docs.whirlpool.eu** za preglednico preizkušenih receptov, ki je bila sestavljena za certifikacijske organe v skladu s standardom IEC 60350-1.



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

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

