

Uputstvo za upotrebu

WHIRLPOOL ugradna rerna OAS KC8V1 BLG



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/whirlpool-ugradna-rerna-oas-kc8v1-blg-akcija-cena/>



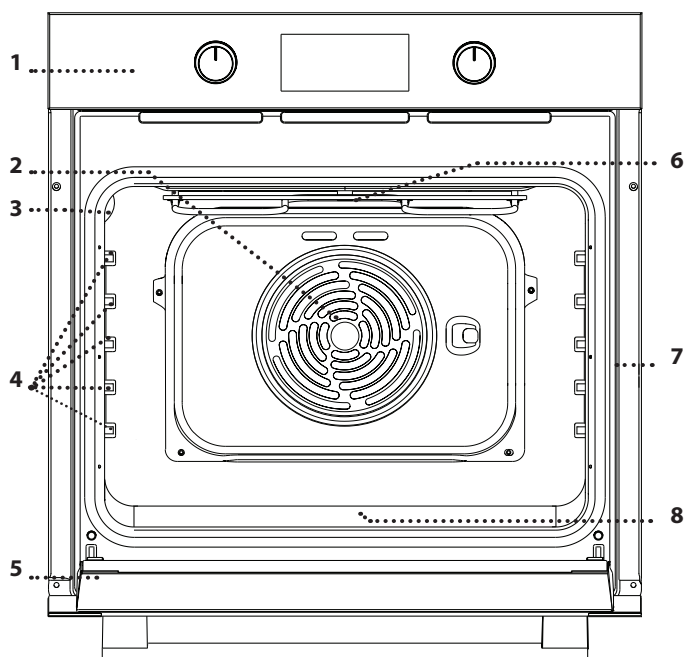
HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE
WHIRLPOOL

Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na www.whirlpool.eu/register



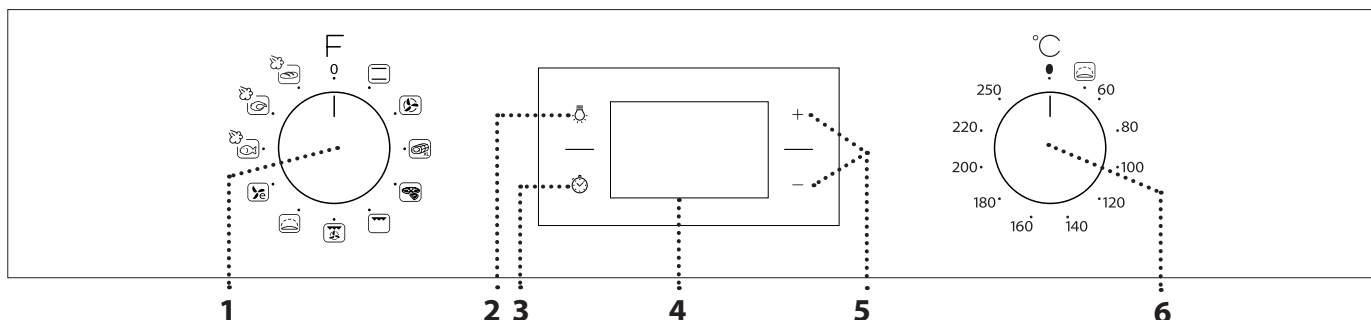
Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator i kružni grejač (nije vidljiv)
3. Sijalica
4. Vođice
(nivoi su prikazani na zidu unutrašnjeg dela pećnice)
5. Vrata
6. Gornji grejač/rešetka
7. Identifikaciona pločica
(ne uklanjajte)
8. **STEAM** prorez za vodu za piće

OPIS KONTROLNE TABLE



1. DUGME ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice biranjem funkcije.

Okrenite prekidač u 0 položaj kako biste isključili pećnicu.

2. OSVETLJENJE

Kada je pećnica uključena, pritisnite da biste uključili ili isključili svetlo odeljka pećnice.

3. PODEŠAVANJE VREMENA

Koristi se za podešavanje vremena trajanja pripreme jela, odlaganje starta i podešavanje tajmera.

Prikazuje vreme kada je pećnica ugašena.

4. DISPLEJ

5. TASTERI ZA PODEŠAVANJE

Koriste se za izmenu podešavanja vremena za pripremu jela.

6. DUGME TERMOSTATA

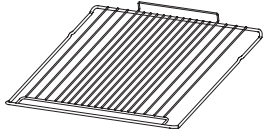
Uključite ga da biste izabrali željenu temperaturu pri ručnom biranju funkcija.

Obratite pažnju na sledeće: Dugmad se uvlači.

Pritisnite dugmad u sredini da bi iskočili.

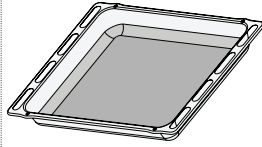
DODACI

ŽIČANA REŠETKA



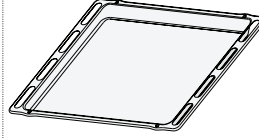
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE*



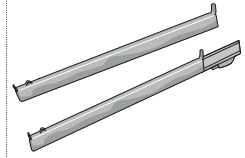
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE*



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

KLIZNE VOĐICE*



Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodatnog pribora.

* Dostupno samo na određenim modelima
Količina i vrsta dodataka može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.
Dodaci se mogu kupiti i odvojeno, preko postprodajnog servisa.

STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

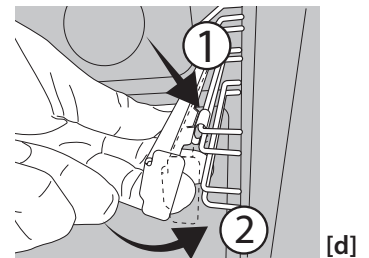
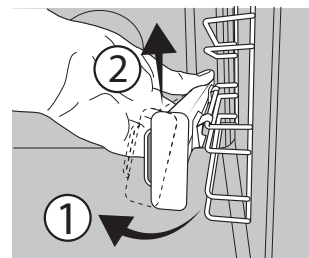
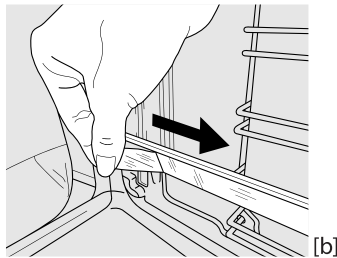
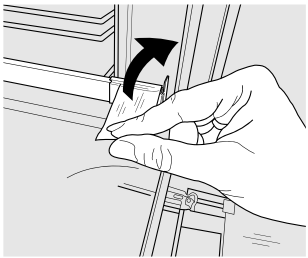
• Postavite rešetku na željeni nivo tako što ćete je lagano iskositi nagore i prvo postaviti izdignutu zadnju stranu (usmerenu nagore). Potom je lagano gurnite da klizi horizontalno po

vođicama do kraja, koliko god je moguće.

• Ostali dodatni pribor, kao što je pleh za pečenje, treba umetnuti horizontalno, klizanjem ih pomerajući duž vođica.

KLIZNE VOĐICE I VOĐICE POLICA

Pre korišćenja pećnice uklonite zaštitnu traku [a], a zatim i zaštitnu foliju [b] sa kliznih vođica.



UKLANJANJE KLIZNIH VOĐICA [c]

Povucite donji deo klizne vođice da biste otkočili donje kuke (1) i povucite klizne vođice nagore, skidajući ih sa gornjih kuka (2).

PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA [d]

Zakačite gornje kuke na vođice police (1), a zatim pritisnite donji deo kliznih vođica na vođice police, dok donje kuke ne kliknu (2).

UKLANJANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VOĐICA

1. Da biste uklonili vođice, čvrsto uhvatite spoljašnji deo vođice i povucite je ka sebi da biste izvukli nosač i dva unutrašnja pina iz ležišta.

2. Da biste ponovo postavili vođice, postavite ih uz šupljinu i prvo umetnite dva pina u ležište. Zatim, postavite spoljašnji deo blizu ležišta, umetnite nosač i čvrsto pritisnite prema zidu šupljine da bi se vođica pravilno pričvrstila.

PRVA UPOTREBA

1. PODEŠAVANJE VREMENA

Potrebno je da podesite vreme prilikom prvog uključivanja uređaja: Pritiskajte sve dok i dve cifre koje označavaju sat ne zatrepere na ekranu.



Koristite + ili - da biste podesili sate i pritisnite za potvrdu. Počeće da trepere dve brojke koje označavaju minute. Koristite + ili - da biste podesili minute i pritisnite za potvrdu.

Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko ikona treperi, na primer usled dužeg nestanka struje, morate ponovo podesiti vreme.

2. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova rerma može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte praznu rernu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise. Uklonite zaštitne kartone i folije iz rerne i uklonite sav dodatni pribor iz unutrašnjosti pećnice. Zagrejte pećnicu na 250 °C na otprilike sat vremena. Tokom ovog procesa, pećnica mora biti prazna.

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

FUNKCIJE

KONVENCIONALNO

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.

KRUŽ. VAZDUHA

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko rešetki (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.

MAXI COOKING (INTENZIVNO SPREMANJE HRANE)

Za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučujemo da tokom pripreme meso okrećete kako bi se ravnomerno zapeklo sa obe strane. Takođe preporučujemo često prelivanje mesa tečnošću tokom pripreme da ne bi bilo previše suvo.

PIZZA

Koristi se za pečenje različitih vrsta i veličina pizza i hleba. Preporučujemo menjanje pozicija plehova za pečenje na polovini pečenja.

GRILL

Koristi se za pečenje kotleta, ražnjića i kobasica, povrća au gratin ili za tostiranje hleba na roštilju. Za grilovanje mesa, preporučujemo korišćenje posude za kapanje za sakupljanje sokova od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.


TURBO ROŠTILJ

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Preporučujemo korišćenje posude za kapanje za sakupljanje sokova od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.

NARASTANJE TESTA


Koristi se za narastanje slanih i slatkih vrsta testa. Okrenite dugme termostata na odgovarajuću ikonicu kako biste aktivirali ovu funkciju.

EKO KRUŽENJE VAZDUHA

Koristi se za pripremu pečenja ili punjenog mesa koristeći samo jedan nivo. Zahvaljujući blagom i naizmeničnom kruženju vazduha, hrana neće biti previše suva nakon pečenja. Prilikom upotrebe ove EKO funkcije, svetlo ostaje isključeno tokom procesa pripreme ali se može ponovo uključiti pritiskom na .

STEAM

- RIBA 
- MESO 
- HLEB 

Funkcije  obezbeđuju izvanredne rezultate zahvaljujući dodatnoj pari u ciklusima pečenja. Kada je pećnica hladna, sipajte vodu za piće na dno pećnice i izaberite odgovarajuću funkciju za svoj način pripreme. Optimalna količina i temperatura vode za svaku kategoriju hrane je navedena u odgovarajućoj tabeli za kuvanje. **Pećnicu zagrejte pre nego što stavite hranu.**

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

Da biste izabrali funkciju, uključite *dugme za odabir* simbola koji označava željenu funkciju: displej će zasvetliti i oglašić se zvučni signal.




2. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

PRIRUČNIK

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



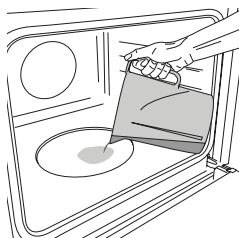
Obratite pažnju na sledeće: Tokom pripreme hrane možete promeniti funkciju tako što ćete uključiti dugme za odabir ili podesiti temperaturu uključivši dugme termostata. Funkcija neće otpočeti ako je dugme termostata uključeno . Možete podesiti vreme pripreme, vreme završetka pripreme (samo ukoliko ste podesili vreme pripreme) i tajmer.

NARASTANJE TESTA


Da biste pokrenuli funkciju „Narastanje testa“, okrenite *dugme termostata* na odgovarajući simbol; ukoliko je pećnica podešena na drugačiju temperaturu od potrebne, funkcija se neće pokrenuti.

Obratite pažnju na sledeće: Možete podesiti vreme pripreme, vreme završetka pripreme (samo ukoliko ste podesili vreme pripreme) i tajmer.

STEAM

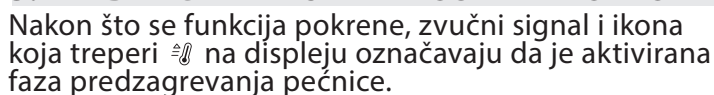


Kada je pećnica hladna, napunite prorez količinom vode za piće koja je navedena u odgovarajućoj tabeli pečenja.

Podesite i aktivirajte funkciju : Na kraju, pažljivo otvorite vrata i pustite da para lagano izađe.

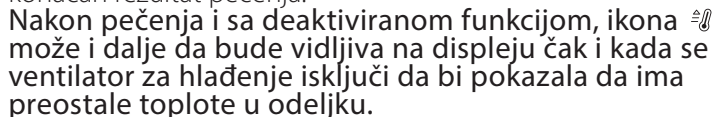
Obratite pažnju na sledeće: Otvaranje vrata i dopunjavanje vode tokom pečenja može da ima neželjeni efekat na krajnji rezultat pečenja.

3. PREDZAGREVANJE I PREOSTALA TOPLOTA

Nakon što se funkcija pokrene, zvučni signal i ikona koja treperi  na displeju označavaju da je aktivirana faza predzagrevanja pećnice.

Kada se dostigne podešena temperatura, ikona postaje fiksna i oglašava se nov zvučni signal koji pokazuje da se hrana može staviti unutra i da pečenje može da se nastavi.

Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa predzagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja.

Nakon pečenja i sa deaktiviranom funkcijom, ikona  može i dalje da bude vidljiva na displeju čak i kada se ventilator za hlađenje isključi da bi pokazala da ima preostale toplote u odeljku.

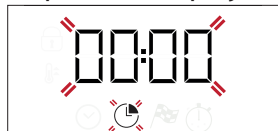
Obratite pažnju na sledeće: Vreme nakon kog se ikona isključuje varira, jer to zavisi od niza faktora kao što su ambijentalna temperatura i funkcija i koja je korišćena. U svakom slučaju, proizvod treba smatrati isključenim kada pokazivač dugmeta za biranje bude na „0”.

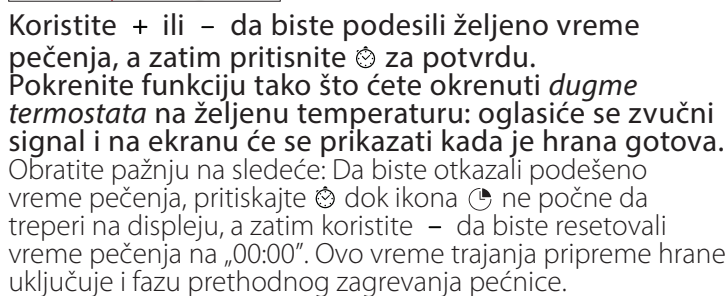
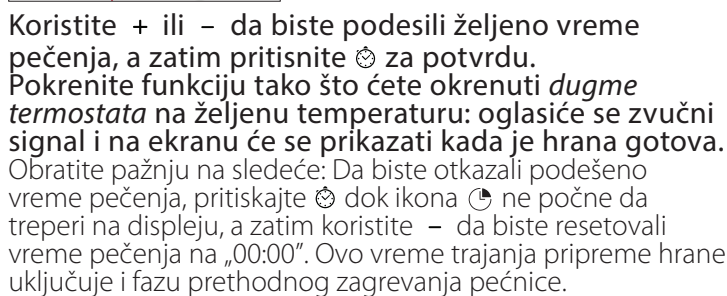
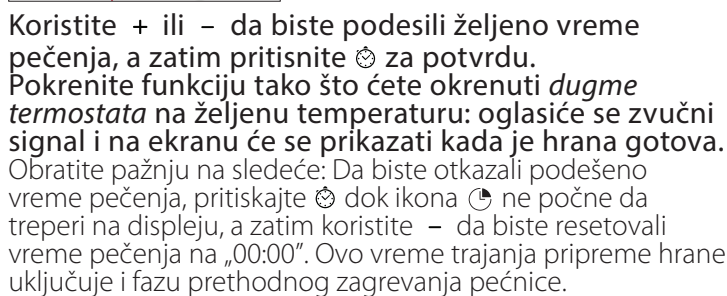
PROGRAMIRANJE PEČENJA

Morate odabrati željenu funkciju pre nego što započnete podešavanje programa pripreme hrane.

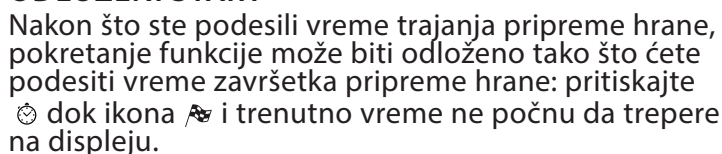
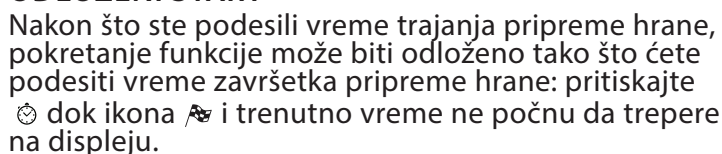
TRAJANJE

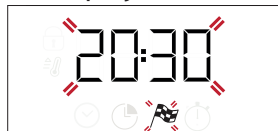
Pritiskajte  dok ikona  i „00:00” ne počnu da trepere na displeju.

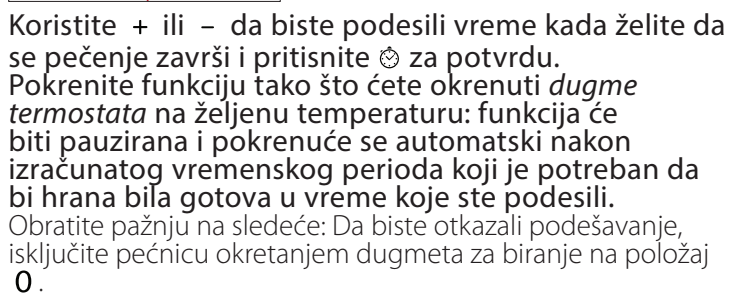


Koristite + ili - da biste podesili željeno vreme pečenja, a zatim pritisnite  za potvrdu. Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti *dugme termostata* na željenu temperaturu: oglašiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova. Obratite pažnju na sledeće: Da biste otkazali podešeno vreme pečenja, pritisnite  dok ikona  ne počne da treperi na displeju, a zatim koristite - da biste resetovali vreme pečenja na „00:00”. Ovo vreme trajanja pripreme hrane uključuje i fazu prethodnog zagrevanja pećnice.

PODEŠAVANJE ZAVRŠETKA VREMENA PRIPREME HRANE/ ODLOŽENI START

Nakon što ste podesili vreme trajanja pripreme hrane, pokretanje funkcije može biti odloženo tako što ćete podesiti vreme završetka pripreme hrane: pritisnite  dok ikona  i trenutno vreme ne počnu da trepere na displeju.



Koristite + ili - da biste podesili vreme kada želite da se pečenje završi i pritisnite  za potvrdu. Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti *dugme termostata* na željenu temperaturu: funkcija će biti pauzirana i pokrenuće se automatski nakon izračunatog vremenskog perioda koji je potreban da bi hrana bila gotova u vreme koje ste podesili. Obratite pažnju na sledeće: Da biste otkazali podešavanje, isključite pećnicu okretanjem dugmeta za biranje na položaj 0.

ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglašiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je funkcija završena.

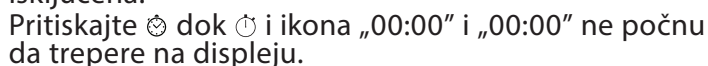
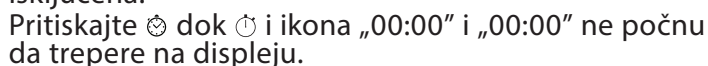


Okrenite *dugme za biranje* da biste izabrali drugu funkciju ili da 0 biste isključili pećnicu.

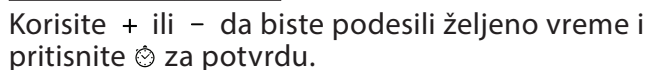
Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko je tajmer aktivan, displej će prikazivati naizmenično oznaku „END” i preostalo vreme.

PODEŠAVANJE TAJMERA

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

Pritiskajte  dok  i ikona „00:00” i „00:00” ne počnu da trepere na displeju.



Koristite + ili - da biste podesili željeno vreme i pritisnite  za potvrdu.

Oglašiće se zvučni signal kada tajmer završi sa odbrojavanjem izabranog vremena.

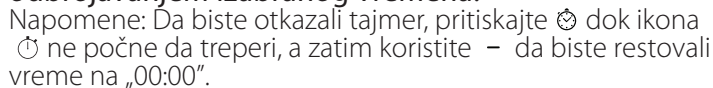
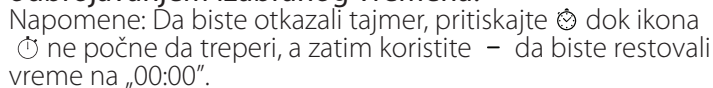



















































































Napomene: Da biste otkazali tajmer, pritisnite  dok ikona  ne počne da treperi, a zatim koristite - da biste resetovali vreme na „00:00”.

TABELA PRIPREME JELA

| RECEPT | FUNKCIJA | PREDZAGREVANJE | TEMPERATURA (°C) | TRAJANJE (min) | NIVO I DODATNI PRIBOR |
|---|---|----------------|------------------|----------------|---|
| Kolači sa kvascem |  | Da | 170 | 30-50 |  |
| |  | Da | 160 | 30-50 |  |
| |  | Da | 160 | 40-60 |  |
| Torte i kolači sa filom (čizkejk, štrudla, voćna pita) |  | Da | 160-200 | 35 - 90 |  |
| |  | Da | 160-200 | 40 - 90 |   |
| Biskviti / Tortice |  | Da | 160 | 25-35 |  |
| |  | Da | 160 | 25-35 |  |
| |  | Da | 150 | 35-45 |   |
| Princes krofne |  | Da | 180 - 210 | 30 - 40 |  |
| |  | Da | 180 - 200 | 35 - 45 |   |
| |  | Da | 180 - 200 | 35 - 45 |    |
| Puslice |  | Da | 90 | 150 - 200 |  |
| |  | Da | 90 | 140 - 200 |   |
| |  | Da | 90 | 140 - 200 |    |
| Pica/Fokača |  | Da | 190 - 250 | 15-50 |  |
| |  | Da | 190-250 | 20-50 |   |
| Smrznuta pica |  | Da | 250 | 10 - 20 |  |
| |  | Da | 230-250 | 10 - 25 |   |
| Slane pite (pite sa povrćem, kiš) |  | Da | 180-200 | 40 - 55 |  |
| |  | Da | 180 - 200 | 45 - 60 |   |
| |  | Da | 180 - 200 | 45 - 60 |    |
| Volovani/pecivo od lisnatog testa |  | Da | 190 - 200 | 20-30 |  |
| |  | Da | 180-190 | 20-40 |   |
| |  | Da | 180-190 | 20-40 |    |
| Lazanje / zapečena testenina / kaneloni / zapečeni kolači |  | Da | 190 - 200 | 45 - 65 |  |
| Jagnjetina/teletina/govedina/ svinjetina 1 kg |  | Da | 190 - 200 | 80-110 |  |
| Svinjsko pečenje sa hrskavom koricom 2 kg |  | Da | 180-190 | 110 - 150 |  |
| Piletina / zečetina / pačestina 1 kg |  | Da | 200-230 | 50-100 |  |
| Ćuretina/guščetina 3 kg |  | - | 190 - 200 | 100 - 160 |  |
| Pečena riba/u foliji (fileti, cela) |  | Da | 170 - 190 | 30-45 |  |
| Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan) |  | Da | 180-200 | 50 - 70 |  |
| Tostirani hleb |  | 5' | 250 | 2-6 |  |
| Ribljí fileti / komadi |  | - | 230 - 250 | 15 - 30 * |   |

FUNKCIJE



Konvencionalno



Kruž. vazduha



Maxi Cooking



Pizza



Grill



Turbo Grill



Eko kruženje vazduha

DODATNI PRIBOR



Žičana rešetka



Posuda za pečenje ili modla na žičanoj rešetki



Pleh za pečenje / pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki



Pleh za sakupljanje masnoće/pleh za pečenje



Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje sa 200 ml vode

| RECEPT | FUNKCIJA | PREDZAGREVANJE | TEMPERATURA (°C) | TRAJANJE (min) | NIVO I DODATNI PRIBOR |
|--|----------|----------------|------------------|----------------|-----------------------|
| Kobasice / čevapi / rebarca / pljeskavice | | — | 250 | 15–30 * | 5 4 |
| Pečeno pile 1-1,3 kg | | Da | 200–220 | 55 - 70 ** | 2 1 |
| Krvavi biftek 1 kg | | Da | 200 - 210 | 35–50 ** | 3 |
| Jagnjeći but / kolenica | | Da | 200 - 210 | 60 - 90 ** | 3 |
| Pečeni krompir | | Da | 200 - 210 | 35–55 | 2 |
| Gratinirano povrće | | - | 200 - 210 | 25 - 55 | 3 |
| Meso i krompir | | Da | 190 - 200 | 45 - 100 *** | 4 1 |
| Riba i povrće | | Da | 180 | 30 - 50 *** | 4 2 |
| Lazanje i meso | | Da | 200 | 50 - 100 *** | 4 1 |
| Kompletan obrok: voćni kolač (nivo 5) / lasanje (nivo 3) / meso (nivo 1) | | Da | 180–190 | 40 - 120 *** | 5 3 1 |
| Pečeno meso / punjeno pečeno meso | | - | 170–180 | 100 - 150 | 3 |

* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme

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

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

| STEAM | | | | | | |
|---|----------|-----------|----------------|------------------|----------------|-----------------------|
| RECEPT | FUNKCIJA | VODA (ml) | PREDZAGREVANJE | TEMPERATURA (°C) | TRAJANJE (Min) | NIVO I DODATNI PRIBOR |
| Riblji fileti/kotleti 0,5 - 2 cm | | 250 | Da | 190 - 210 | 10–20 | 3 |
| Cela riba 300 - 600 g | | 250 | Da | 190 - 210 | 10 - 25 | 3 |
| Cela riba 600 g - 1,2 kg | | 250 | Da | 180–200 | 20–40 | 3 |
| Jagnjetina / govedina / svinjetina 1 kg | | 250 | Da | 170 - 190 | 60 - 90 | 3 |
| Krvavi biftek 1 kg | | 250 | Da | 190 - 210 | 30–45 | 3 |
| Jagnjeća kolenica 500 g - 1,5 kg | | 250 | Da | 170 - 190 | 60 - 75 | 2 |
| Piletina / biserka / pačestina Cela 1 - 1,5 kg | | 250 | Da | 200–220 | 50 - 70 | 2 |
| Piletina / biserka / pačestina Komadi 500 g - 1,5 kg | | 250 | Da | 200–220 | 40–60 | 3 |
| Piletina / ćuretina / pačestina Cela 3 kg | | 250 | Da | 160–180 | 100 - 140 | 2 |
| Mali hleb 80 - 100 g | | 200 | Da | 200–220 | 20–30 | 3 |
| Sendvič vekna u kalupu 300 - 500 g | | 250 | Da | 170 - 190 | 35-50 | 3 |
| Vekna hleba 500 g - 2 kg | | 250 | Da | 160 - 170 | 50 - 100 | 2 |
| Bageti 200 - 300 g | | 250 | Da | 200–220 | 25 - 40 | 3 |

Podušeno vreme ne uključuje vreme faze predzagrevanja: predlažemo vam da ubacite hranu u pećnicu i podesite vreme trajanja pripreme tek nakon što se pećnica zagreje do željene temperature.

| FUNKCIJE | | | | | | | | | | |
|----------------|----------------|--|--|---|--|-------------|----------------------|------|------|------|
| | Konvencionalno | Kruž. vazduha | Maxi Cooking | Pizza | Grill | Turbo Grill | Eko kruženje vazduha | Riba | Meso | Hleb |
| DODATNI PRIBOR | | | | | | | | | | |
| | Žičana rešetka | Posuda za pečenje ili modla na žičanoj rešetki | Pleh za pečenje / pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki | Pleh za sakupljanje masnoće/pleh za pečenje | Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje sa 200 ml vode | | | | | |

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 sunđere 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 sunđerom.

• Da biste uklonili preostali kamenac sa dna šupljine nakon **STEAM** pečenja, preporučujemo da šupljinu čistite proizvodima koje dostavlja postprodajni servis (sledite uputstva priložena uz proizvod).

Čišćenje se preporučuje najmanje na svakih 5 do 10 **STEAM** ciklusa pečenja.

• Za što jednostavnije čišćenje stakla na vratima, možete lako skinuti vrata i nakon čišćenja ih ponovo postaviti
• Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.

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 sunđera.

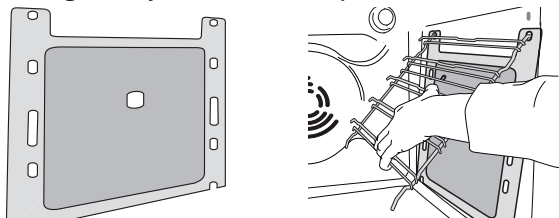
ČIŠĆENJE KATALITIČKIH PLOČA (SAMO KOD NEKIH MODELA)

Ova rerna može biti opremljena specijalnim katalitičkim oblogama koje olakšavaju čišćenje odeljka za pečenje zahvaljujući svojoj specijalnoj površini sa sposobnošću samočišćenja, koja je veoma porozna i može da apsorbira masti i prljavštinu. Ove ploče su postavljene na vođicama: Prilikom promene položaja i ponovnog postavljanja vođica, vodite računa da kuke na vrhu uđu u odgovarajuće otvore na pločama.

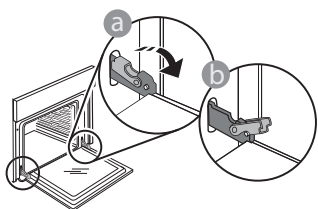
Za najbolje korišćenje funkcije samočišćenja katalitičkih ploča, preporučujemo grejanje rerne na 200 °C oko sat vremena pomoću funkcije „Konvekciono Pečenje“. Tokom ovog procesa, pećnica mora biti prazna. Zatim ostavite rernu da se ohladi pre nego što neabrazivnim sunđerom skinete sve ostatke hrane.

Obratite pažnju na sledeće: Korišćenje korozivnih ili abrazivnih deterdženata, čvrstih četki, živce za sudove ili spreja za čišćenje rerne može da ošteti katalitičku površinu i ugrozi njene karakteristike samočišćenja.

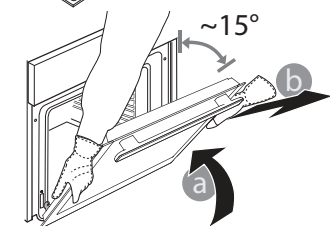
Kontaktirajte postprodajni centar ako je potrebna zamena ploča.



SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA



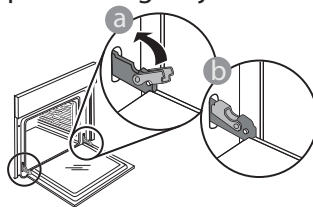
1. Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



2. 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. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

3. Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnajte kuke sa šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.



4. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.

Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice

u dobrom položaju.

5. 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.

ZAMENA LAMPICE

1. Diskonektujte pećnicu iz električne mreže.
2. Odvrnite poklopac lampe, zamenite sijalicu i vratite poklopac.
3. Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu.

Obratite pažnju na sledeće: Koristite samo halogene sijalice od 25 W/230 V tipa G9, T300 °C.

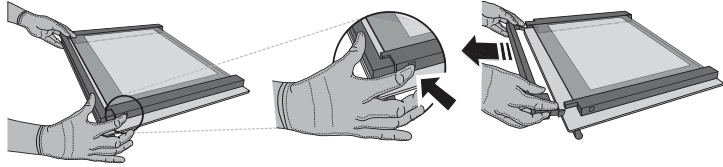
Sijalica koja se koristi u ovom aparatu je posebno dizajnirana

za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu (EC pravilnik 244/2009).

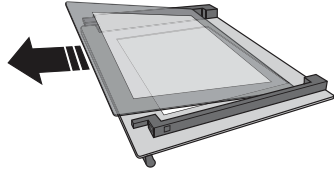
Sijalice se mogu nabaviti u našem Postprodajnom servisu.
- Sijalice ne držite golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

CLICK & CLEAN - ČIŠĆENJE STAKLENIH PANELA

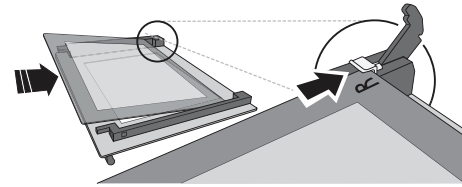
1. Nakon što ste skinuli vrata i postavili ih na mekanu površinu sa drškom okrenutom nadole, istovremeno pritisnite dva držača i skinite gornju ivicu vrata povlačeći je ka sebi.



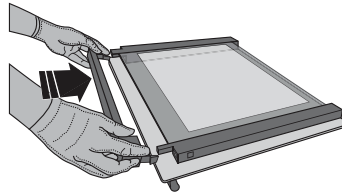
2. Podignite i čvrsto držite unutrašnje staklo sa obe ruke, skinite ga i postavite na mekanu površinu pre nego što počnete sa čišćenjem.



3. Ponovo postavite srednje okno (obeleženo slovom „R“) pre postavljanja unutrašnjeg okna: Da biste pravilno postavili staklena okna, vodite računa da oznaka „R“ može da se vidi u levom uglu. Prvo ubacite dužu stranu stakla obeleženu slovom „R“ u ležišta, a potom ga spustite na položaj. Ovu proceduru ponovite za oba staklena okna.



4. Vraćanje gornje ivice vrata: Kliknuće ukoliko ste je pravilno postavili. Proverite da li je dobro pričvršćena pre nego što vratite vrata na mesto.



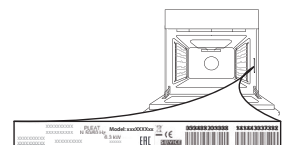
OTKLANJANJE PROBLEMA

| Problem | Mogući uzrok | Rešenje |
|--|--|--|
| 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 kako biste proverili da li kvar i dalje postoji. |
| Na displeju se prikazuje slovo „F“ uz slovo ili broj. | Kvar pećnice. | Kontaktirajte najbliži Postprodajni servis za klijente i recite im broj koji se pojavljuje uz slovo „F“. |
| Na displeju se prikazuje poruka „Hot“ (Vrelo) i izabrana funkcija se neće pokrenuti. | Temperatura previsoka. | Pustite da se pećnica ohladi pre aktiviranja funkcije. Izaberite drugu funkciju. |



Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:

- sa naše internet stranice 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.



Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Whirlpool, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/whirlpool-ugradna-rerna-oas-kc8v1-blg-akcija-cena/>