

## Uputstvo za upotrebu

WHIRLPOOL ugradna rerna W7 OM4 4S1 P



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-w7-om4-4s1-p-akcija-cena/>

# VODIČ ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU

## HVALA ŠTO STE KUPILI WHIRLPOOL PROIZVOD



Da biste dobili sveobuhvatnu pomoć i podršku, molimo vas da registrujete svoj proizvod na veb stranici [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

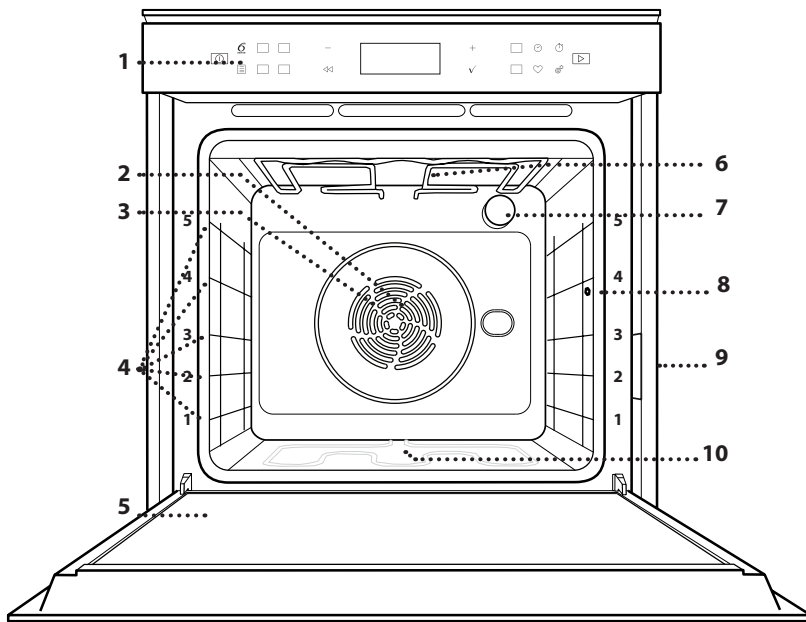


Bezbednosna uputstva, kao i uputstvo za upotrebu i održavanje možete preuzeti na našoj veb stranici [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) i prateći uputstva sa poledine ove brošure.



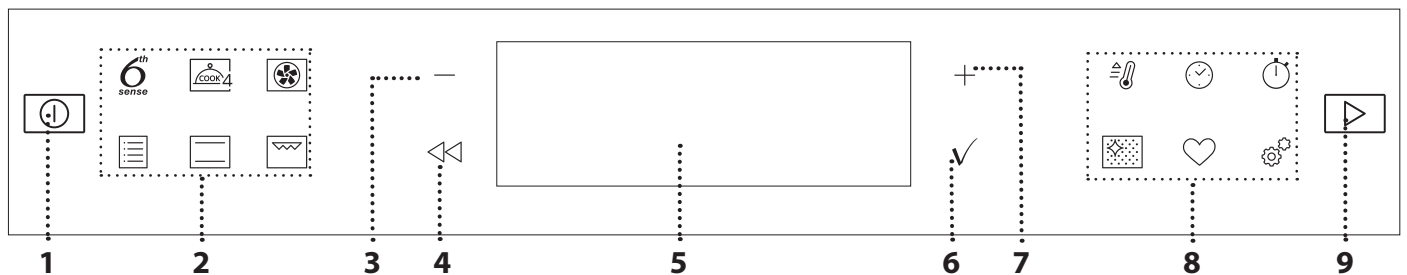
Pre upotrebe uređaja pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva.

## OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator
3. Kružni grejač (nije vidljiv)
4. Vođice (nivo je naznačen sa prednje strane rerne)
5. Vrata
6. Gornji grejač/roštilj
7. Sijalica
8. Tačka umetanja sonde za meso
9. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
10. Donji grejač (nije vidljiv)

## OPIS KONTROLNE TABLE



### 1. ON / OFF

Za uključivanje i isključivanje rerne ili za pauziranje ili prekid rada.

### 2. DIREKTAN PRISTUP FUNKCIJAMA

Za brz pristup funkcijama i meniju.

### 3. MINUS DUGME ZA KRETANJE

Za kretanje kroz meni i smanjivanje podešavanja ili vrednosti funkcije.

### 4. NAZAD

Za povratak na prethodni ekran. Omogućava promenu podešavanja tokom pečenja.

### 5. DISPLEJ

6. POTVRDA  
Za potvrdu odabrane funkcije ili postavljene vrednosti.

### 7. PLUS DUGME ZA KRETANJE

Za kretanje kroz meni i povećavanje podešavanja ili vrednosti funkcije.

### 8. DIREKTAN PRISTUP OPCIJAMA/FUNKCIJAMA

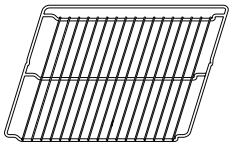
Za brz pristup funkcijama, trajanju, podešavanjima i omiljenim funkcijama.

### 9. POČETAK

Za pokretanje funkcije korišćenjem navedenih ili osnovnih podešavanja.

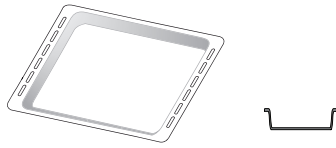
## DODATNI PRIBOR

### ŽIČANA REŠETKA



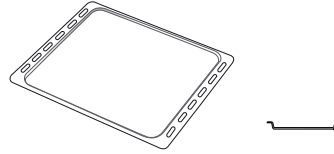
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

### PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



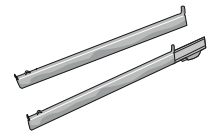
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

### PLEH ZA PEČENJE U RERNI



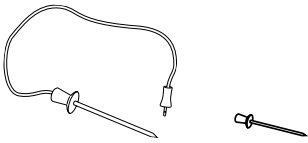
Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

### KLIZNE VOĐICE\*



Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodatnog pribora.

### SONDA ZA MESO\*



Za merenje temperature u unutrašnjosti namirnica tokom pečenja.

\* Dostupno samo na određenim modelima

Količina i vrsta pribora može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.

Dodaci se mogu kupiti i odvojeno, preko postprodajnog servisa.

### STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

Horizontalno ubacite žičanu rešetku tako što ćete je klizanjem pomeriti niz vođice, pritom vodeći računa da strana sa podignutom ivicom bude okrenuta nagore.

Drugi pribor, kao što je pleh za sakupljanje masnoće i pleh za pečenje, se postavlja horizontalno na isti način kao i žičana rešetka.

### UKLANJANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VOĐICA

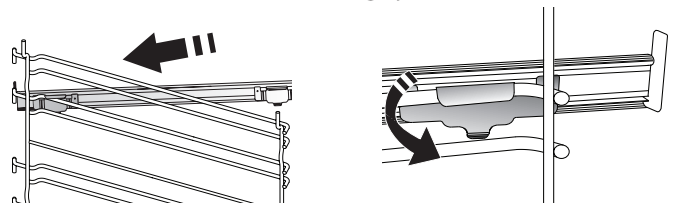
- Da biste uklonili vođice, podignite ih i nežno izvucite donji deo iz ležišta: Vođice se sada mogu izvaditi.
- Za njihovo ponovno postavljanje, potrebno je da ih prvo postavite u gornje ležište. Držeći ih, pustite ih da skliznu u unutrašnji deo rerne, a potom ih spustite u položaj u donjem ležištu.

### POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA (AKO POSTOJE)

Uklonite vođice iz rerne i zaštitnu plastiku sa kliznih vođica.

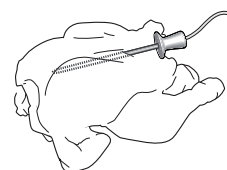
Pričvrstite gornju žabicu klizača za vođicu i pomerite klizanjem do kraja. Donju žabicu spustite na željeni položaj.

Da biste pričvrstili vođicu, donji deo žabice pričvrstite za nju. Vodite računa da se klizači slobodno kreću. Ponovite ove korake na drugoj vođici na istom nivou.



Obratite pažnju na sledeće: Klizne vođice se mogu postaviti na bilo koji nivo.

### KORIŠĆENJE SONDE ZA MESO (AKO POSTOJI)



Sondu za hranu ubacite duboko u meso, van kostiju i područja sa masnoćom. Za živinu, ubacite sondu po dužini u centar grudi, van šupljih područja.

Stavite hranu u rernu i povežite utikač umetanjem u priključak koji se nalazi sa desne strane odeljka za pečenje u rerni.

## FUNKCIJE

6<sup>th</sup>  
sense

### 6<sup>th</sup> SENSE

One omogućavaju potpuno automatsko pečenje svih vrsta hrane (lazanje, mesa, ribe, povrća, kolača i peciva, slanih kolača, hleba, pice).

Da biste dobili najbolje od ove funkcije, sledite uputstva na odgovarajućoj tabeli za kuvanje.



#### COOK 4

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na četiri nivoa. Ova funkcija može da se koristi za spremanje keksa, kolača, okruglih pica (takođe zamrznutih), kao i za pripremu kompletnog obroka. Za dobijanje najboljih rezultata, pridržavajte se tabele za pripremu hrane.



#### 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.



#### TRADICIONALNO

##### • KONVENC. PEČ.

Za pripremu mesa, pečenje kolača sa punjenjem samo na jednoj rešetki.

##### • TURBO GRILL

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Predlažemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.

##### • PEČENJE ZAMRZ.

Ova funkcija automatski bira idealnu temperaturu i režim pripreme hrane za 5 različitih vrsta spremne zamrznute hrane. Rerna ne mora da bude unapred zagrejana.

##### • SPECIJALNE FUNKCIJE

###### » MAXI COOKING

Ova funkcija automatski bira najbolji režim pečenja i temperaturu za pečenje većih komada mesa (preko 2,5 kg). Savetujemo da meso tokom pečenja okrenete kako bi se ravnomerno ispeklo. Najbolje bi bilo da meso povremeno prelijete sokom sa dna posude kako se ne bi isušilo.

###### » NARAST. TESTA

Koristi se za optimalno dizanje slatkog ili pikantnog testa. Kako bi se očuvao kvalitet nadolaženja testa, nemojte aktivirati ovu funkciju ukoliko je rerna još uvek topla nakon ciklusa pripremanja hrane.

###### » ODMRZAVANJE

Za ubrzavanje odmrzavanja hrane. Stavite hranu na srednju policu. Ostavite hranu u svom pakovanju da biste sprečili da se isuši sa spoljne strane.

###### » ODRŽAVANJE TOPLOTE

Za održavanje tek pripremljene hrane toplom i hrskavom.

###### » EKO KRUŽENJE VAZDUHA

Za pripremu punjenog mesa i fileta na jednoj rešetki. Zahvaljujući blagom i naizmeničnom kruženju vazduha, hrana neće biti previše suva nakon pečenja. Kada se koristi funkcija EKO, svetlo je isključeno tokom pečenja. Da bi se koristio ciklus EKO i time smanjila potrošnja energije, vrata rerne ne bi trebalo otvarati dok se hrana ne skuva u potpunosti.



#### KONVENCIONALNO

Za pripremu svih vrsta hrane samo na jednoj rešetki.



#### ROŠTILJ

Koristi se za grilovanje kotleta, ražnjića i kobasica, povrća au gratin ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada grilujete meso, preporučujemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.



#### BRZO ZAGREVANJE

Za brzo predzagrevanje rerne.



#### TAJMERI

Za uređivanje vrednosti vremena funkcija.



#### MINUTE-MINDER

Za održavanje vremena bez aktiviranja funkcije.



#### AUTOMATSKO ČIŠĆENJE RERNE - PYRO (PIROLITIČKO)

Za uklanjanje ostataka od kuvanja pomoću ciklusa na veoma visokoj temperaturi (preko 400 °C). Dostupna su dva ciklusa samočišćenja: Kompletni ciklus (PYRO) i kraći ciklus (Pyro Eco). Preporučujemo korišćenje bržeg ciklusa u redovnim intervalima, a korišćenje kompletnog ciklusa samo kada je rerna jako zaprljana.



#### OMILJENO

Za pozivanje liste 10 omiljenih funkcija.



#### PODEŠAVANJA

Za prilagođavanje podešavanja pećnice.

Kada je aktiviran režim „EKO“, osvetljenost displeja će se smanjiti radi uštede energije i lampica će se isključiti nakon 1 minuta. Automatski će se ponovo aktivirati čim se pritisne bilo koje dugme.

Kada je „DEMO“ podešeno na „On“ (uključeno), sve komande su aktivne i meniji dostupni, ali se pećnica ne zagreva. Za deaktiviranje ovog režima pristupite postavci „DEMO“ iz menija „PODEŠAVANJA“ i izaberite „Off“ (isključeno). Izborom opcije „FAB. PODEŠAVANJA“ proizvod se isključuje i zatim vraća na prvo uključivanje. Izbrisaće se sva podešavanja.


# PRVA UPOTREBA

## 1. ODABIR JEZIKA

Treba da podesite jezik i vreme prilikom prvog uključivanja uređaja: Na ekranu će se prikazati „English“.

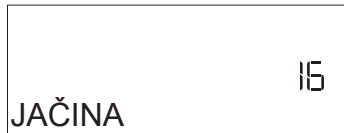


Pritisnite + ili – kako biste se kretali kroz listu raspoloživih jezika i odaberite odgovarajući. Pritisnite ✓ da potvrdite izbor.

Obratite pažnju na sledeće: Jezik je moguće kasnije promeniti izborom stavke „JEZIK“ u meniju „PODEŠAVANJA“, koji je dostupan pritiskom na .

## 2. PODEŠAVANJE POTROŠNJE ENERGIJE


Rerna je programirana tako da koristi nivo električnog napajanja koji je kompatibilan sa napajanjem domaćinstva koje ima tarifu više od 3 kW (16): Ako se u vašem domaćinstvu koristi manje napajanje, potrebno je da smanjite ovu vrednost (13).



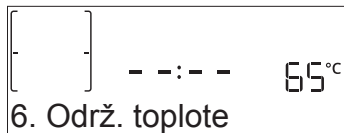
Pritisnite + ili – da biste izabrali 16 „High“ (Visoka) ili 13 „Low“ (Niska), pa pritisnite ✓ da potvrdite.

# SVAKODNEVNA UPOTREBA

## 1. IZABERITE FUNKCIJU

Pritisnite  da uključite rernu: na displeju će se prikazati poslednje pokrenuta glavna funkcija ili glavni meni.

Funkcije je moguće izabrati pritiskom na ikonu za neku od glavnih funkcija ili kretanjem kroz meni: Da biste izabrali stavku iz menija (displej će prikazati prvu raspoloživu stavku), pritisnite + ili – za izbor željene, a zatim pritisnite ✓ da potvrdite.



## 2. PODEŠAVANJE FUNKCIJE

Nakon što ste odabrali željenu funkciju, možete izmeniti njena podešavanja. Na displeju će se pojaviti podešavanja koja se mogu pojedinačno menjati. Pritiskanje « omogućava vam da promenite prethodna podešavanja.

### TEMPERATURA/NIVO GRILOVANJA



Kada na displeju treperi vrednost, pritisnite + ili –

## 3. PODESITE VREME

Nakon biranja jačine, potrebno je da podesite trenutno vreme: Na displeju će početi da trepere dve brojke koje označavaju časove.



Pritisnite + ili – da podesite trenutni sat i pritisnite ✓ : Na displeju će početi da trepere dve brojke koje označavaju minute.

Pritisnite + ili – da podesite minute i pritisnite ✓ da potvrdite.

Obratite pažnju na sledeće: Možda ćete morati ponovo da podesite vreme nakon dužih nestanaka struje. Izaberite „SAT“ u meniju „PODEŠAVANJA“, koji je dostupan pritiskom na .

## 4. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise. Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sav dodatan pribor iz unutrašnjosti pećnice. Zagrevajte rernu na 200 °C oko jedan sat, idealno uz funkciju sa cirkulacijom vazduha (npr. „Kruženje vazduha“ ili „Konvekciono pečenje“).

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



da biste je promenili, zatim pritisnite ✓ da nastavite sa sledećim podešavanjima (ako je moguće).


Na isti način, moguće je podesiti grill nivo: Postoje tri definisana nivoa snage za grilovanje: 3 (visok), 2 (srednji), 1 (nizak).

Obratite pažnju na sledeće: Kada funkcija bude aktivirana, temperatura/grill nivo se može promeniti pomoću + ili – .

### TRAJANJE



Kada na displeju treperi  ikona, pritisnite + ili – da biste podesili željeno vreme kuvanja i zatim pritisnite ✓ da potvrdite. Ne morate da podesite vreme kuvanja ukoliko želite da ručno upravljate kuvanjem (bez vremenskog ograničenja): Pritisnite ✓ ili  za potvrdu i pokretanje funkcije. Biranjem ovog režima ne možete da programirate odloženo pokretanje.

Obratite pažnju na sledeće: Vreme kuvanja koje je postavljeno tokom kuvanja možete da podesite pritiskom na  : pritisnite + ili – da biste ga izmenili i zatim pritisnite ✓ da potvrdite.

## VREME ZAVRŠETKA (ODLAGANJE POKRETANJA)

Kod mnogih funkcija, kada podesite vreme kuvanja možete da odložite početak tako što ćete podesiti vreme završetka pripreme hrane. Displej prikazuje vreme završetka dok ikona 🕒 treperi.



Pritisnite + ili – da podesite željeno vreme završetka kuvanja, zatim pritisnite ✓ za potvrdu i aktiviranje funkcije. Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija se pokreće automatski nakon vremenskog perioda koji je izračunat kako bi se kuvanje završilo u vreme koje ste vi podesili.

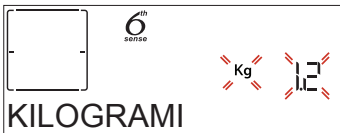
Obratite pažnju na sledeće: Programiranje odloženog početka kuvanja onemogućava fazu predzagrevanja pećnice: Pećnica postepeno dostiže željenu temperaturu, što znači da je vreme pečenja nešto duže od onog koje je navedeno na tabeli kuvanja. Za vreme čekanja, možete da pritisnete + ili – da izmenite programirano vreme završetka ili da pritisnete ⏪ da promenite druga podešavanja. Pritiskom na 🕒, radi vizualizovanja informacija, moguće je prebacivati se sa vremena završetka na trajanje.

### 6<sup>th</sup> SENSE

Ove funkcije automatski biraju najbolji režim kuvanja, temperaturu i trajanje za kuvanje, prženje ili pečenje svih raspoloživih jela.

Kada je to potrebno, jednostavno naznačite karakteristike hrane kako biste postigli optimalni rezultat.

### TEŽINA/VISINA (SLOJEVI IZ OKRUGLOG PLEHA)



Da biste pravilno podesili funkciju, sledite indikacije na displeju, kada je potrebno, i pritisnite + ili – da biste podesili željenu vrednost, a zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

### STEPEN KUVANJA / ZAPEČENA KORICA

Kod nekih 6<sup>th</sup> Sense funkcija je moguće podesiti stepen kuvanja.



Kada izađe obaveštenje, pritisnite + ili – da izaberete željeni nivo od slabo pečenog (-1) do dobro pečenog (+1). Pritisnite ✓ ili ▶ za potvrdu i pokretanje funkcije.

Na isti način, tamo gde je dozvoljeno, kod nekih 6<sup>th</sup> Sense funkcija, je moguće podesiti nivo zapicanja od slabog (-1) do jačeg (+1).

### 3. POKRETANJE FUNKCIJE

Ako u bilo kom trenutku podrazumevane vrednosti odgovaraju željenim ili kada primenite željena podešavanja, pritisnite ▶ za aktiviranje funkcije.

Tokom faze odlaganja, pritisnite ▶ da preskočite ovu fazu i odmah pokrenete funkciju.

Obratite pažnju na sledeće: Kada je funkcija izabrana, displej će preporučiti najpogodniji nivo za svaku funkciju. Aktiviranu funkciju možete zaustaviti u bilo kom trenutku pritisnom na 🕒.

Ako je pećnica vrela, a funkcija zahteva određenu maksimalnu temperaturu, na displeju će se prikazati poruka. Pritisnite ⏪ da se vratite na prethodni ekran i izaberete drugu funkciju ili sačekajte da se potpuno ohladi.

### 4. PREDZAGREVANJE

Neke funkcije imaju fazu predzagrevanja pećnice: Kada se funkcija pokrene, na displeju se prikazuje da je aktivirana faza predzagrevanja.



Kada se ova faza završi, oglašiće se zvučni signal i na displeju se prikazuje da je pećnica dostigla podešenu temperaturu, sa zahtevom „DODAJTE HRANU“. Tada otvorite vrata, stavite hranu u rernu, zatvorite vrata i priprema hrane može da počne.

Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa prethodnog zagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja. Otvaranje vrata tokom faze predzagrevanja je zaustavlja i pauzira.

Vreme kuvanja ne uključuje fazu predzagrevanja. Pomoću + ili – uvek možete da promenite temperaturu koju želite da dostignete.

### 5. PAUZA PRIPREME HRANE / OKRETANJE ILI PROVERAVANJE HRANE

Otvaranjem vrata će se privremeno pauzirati kuvanje deaktiviranjem grejača.

Za nastavak kuvanja, zatvorite vrata.

Neke od 6<sup>th</sup> Sense funkcija zahtevaju da okretanje hrane tokom pečenja.



Oglašiće se zvučni signal i na displeju se prikazuje šta je potrebno uraditi. Otvorite vrata, izvršite zahtevanu radnju koja je prikazana na displeju, zatvorite vrata i nastavite sa kuvanjem.

Na isti način, na 10% vremena pre završetka kuvanja, rerna vam nalaže da proverite hranu.



Oglašiće se zvučni signal i na displeju se prikazuje šta je potrebno uraditi. Proverite hranu, zatvorite vrata i nastavite kuvanje.

Obratite pažnju na sledeće: Pritisnite ▶ da preskočite ove radnje. U suprotnom, ako se ne izvrši nikakva radnja, nakon izvesnog vremena rerna će nastaviti kuvanje.

## 6. ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglašiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.



Pritisnite da nastavite sa pripremom hrane u ručnom režimu (bez merenja vremena) ili pritisnite da produžite vreme pripreme hrane podešavanjem novog trajanja. U oba slučaja će se zadržati parametri kuvanja.

### ZAPEČENA KORICA

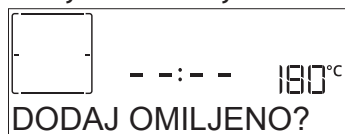
Neke funkcije rerne vam omogućavaju da zapečete površinu hrane aktiviranjem roštilja po završetku kuvanja.



Kada displej prikaže odgovarajuću poruku, ako je potrebno pritisnite da pokrenete petominutni ciklus zapicanja. Funkciju možete da zaustavite u svakom trenutku pritiskom na za isključivanje rerne.

### . OMILJENO

Po završetku kuvanja, displej će vam ponuditi da sačuvate funkciju pod brojem od 1 do 10 na listi vaših omiljenih funkcija.



Ako želite da sačuvate funkciju kao omiljenu i sačuvate aktuelna podešavanja za dalje korišćenje, pritisnite , a u suprotnom pritisnite da ignorišete zahtev.

Kada pritisnete , pritisnite ili da izaberete položaj broja, a zatim pritisnite da potvrdite.

Obratite pažnju na sledeće: Ako je memorija popunjena ili je izabrani broj već iskorišćen, pećnica će vas upitati da potvrdite zamenu prethodne funkcije.

Da biste kasnije pozvali funkcije koje ste sačuvali, pritisnite : Displej će prikazati listu vaših omiljenih funkcija.



Pritisnite ili da izaberete funkciju, potvrdite pritiskom na , a zatim pritisnite da aktivirate.

### . AUTOMATSKO ČIŠĆENJE – PIROLIZA

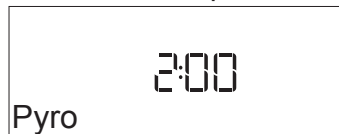
**Ne dodirujte pećnicu tokom ciklusa Pyro.**

**Decu i životinje držite dalje od pećnice tokom i nakon (dok se prostorija ne provetri) ciklusa Pyro (pirolize).**

Uklonite sav dodatni pribor – uključujući vođice – iz pećnice pre aktiviranja funkcije. Ako je pećnica postavljena ispod aspiratora, vodite računa da svi

gorionici ili električne ringle budu isključene tokom obavljanja ciklusa samočišćenja. Za optimalne rezultate čišćenja, uklonite najtvrdje naslage vlažnim sunderom pre korišćenja funkcije Pyro (piroliza). Preporučujemo pokretanje funkcije Pyro samo ako uređaj sadrži tvrde naslage ili ukoliko se tokom pečenja stvaraju neprijatni mirisi.

Pritisnite da prikazete „Čišćenje“ na displeju.



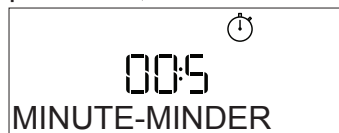
Pritisnite ili da izaberete željeni ciklus, zatim pritisnite da potvrdite. Kada izaberete ciklus, ako želite pritisnite ili da podesite vreme završetka (odlaganje početka), a zatim pritisnite da potvrdite. Očistite vrata i uklonite sav dodatni pribor kao što je zatraženo, zatim zatvorite vrata i pritisnite kada završite: rerne će početi ciklus samočišćenja, dok se vrata automatski zaključavaju: na displeju se pojavljuje poruka upozorenja se, zajedno sa odbrojavanjem koje označava status ciklusa koji je u toku.

Kada se ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na bezbedan nivo.

### . MINUTE-MINDER

Kada je pećnica isključena, displej se može koristiti kao tajmer. Da biste aktivirali ovu funkciju, uverite se da je rerne isključena i zatim pritisnite ili : Ikona će treperiti na ekranu.

Pritisnite ili da podesite željeno trajanje, a zatim pritisnite da aktivirate tajmer.



zvučni signal će se oglašiti, a na ekranu će se prikazati kada minute-minder (tajmer za minute) završi odbrojavanje izabranog vremena.

Obratite pažnju na sledeće: Tajmer za minute ne aktivira nijedan od ciklusa kuvanja. Pritisnite ili da biste promenili podešeno vreme na tajmeru.

Kada se aktivira minute-minder, takođe možete da izaberete i aktivirate funkciju.

Pritisnite da uključite pećnicu i zatim izaberite željenu funkciju.


Kada se funkcija pokrene, tajmer će nastaviti automatski da odbrojava izabrano vreme nezavisno, bez ikakvog uticaja na funkciju.

Obratite pažnju na sledeće: Tokom ove faze, nije moguće videti minute-minder (biće prikazana samo ikona , koji će nastaviti da odbrojava u pozadini. Da povratite ekran za minuteminder pritisnite da zaustavite trenutno aktivnu funkciju.

**BLOKADA TASTERA**

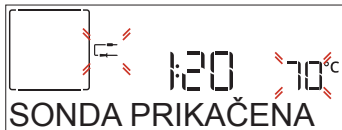
Da biste zaključali tastaturu, pritisnite i zadržite << najmanje pet sekundi. Ovo ponovite da otključate tastaturu.



Obratite pažnju na sledeće: Ova funkcija može da se uključi i tokom pečenja. Iz bezbednosnih razloga, pećnica se može isključiti u bilo kom trenutku pritiskom na .

**KORIŠĆENJE SONDE ZA MESO (AKO POSTOJI)**

Upotreba sonde vam omogućava da izmerite temperaturu u unutrašnjosti mesa tokom pečenja, kako biste se postarali da je dostiglo optimalnu temperaturu. Temperatura rerne se razlikuje u zavisnosti funkcije koju ste izabrali, ali kuvanje je uvek programirano da se završi kada se postigne navedena temperatura. Kada ubacite sondu, aktivira se zvučni signal i na displeju se pojavljuje poruka „Sonda prikačena“.

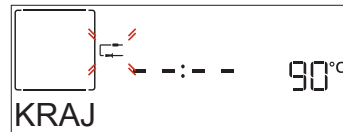


Izaberite željenu funkciju od kompatibilnih

(funkcije Konvencionalno, Kruženje vazduha, Konvekciono pečenje, Turbogrill, Eko kruženje vazduha, Intenzivno spremanje hrane, 6<sup>th</sup> Sense): Displej vam nalaže da podesite ciljnu temperaturu sonde: Pritisnite + ili - da biste je podesili i pritisnite ✓ da biste podesili sledeće parametre pripreme hrane.





















Pošto je priprema hrane programirana da se završi kada se postigne željena temperatura, podešavanje vremena za pripremu hrane ili podešavanje određenog vremena za pripremu hrane na kraju nije moguće. Svetlo će ostati upaljeno sve dok se sonda ne ukloni. Ako se sonda ukloni tokom pripreme hrane, rad će se nastaviti u tradicionalnom režimu (bez merenja vremena).

Oglasice se zvučni signal i na displeju će se prikazati kada sonda dostigne željenu temperaturu.







































Obratite pažnju na sledeće: Za naknadnu promenu postavki pritisnite + ili - za temperaturu sonde ili pritisnite << za druge postavke. Zvučni signal i poruka će vas obavestiti ukoliko korišćenje sonde nije kompatibilno sa obavljenom radnjom. Ukoliko je to u pitanju, uklonite sondu.

6<sup>th</sup>  
sense**TABELA PRIPREME HRANE**

KATEGORIJE HRANE		KOLIČINA	OKRETANJE (VREMENA KUVANJA)	NIVO I PRIBOR
LAZANJA	-	0,5 - 3 kg	-	2 
MESO	Govedina-pečena	Pečenje	0,6 - 2 kg **	3 
		Hamburgeri	1,5 - 3 cm	3/5  
		Pečenje-sporo kuvanje	0,6 - 2 kg **	3 
	Svinjetina-peč.	Pečenje	0,6 - 2,5 kg **	3 
		Potkolenica *	0,5 - 2,0 kg **	3 
		Kobasice i nemačke kobasice	1,5 - 4 cm	2/3  
	Teletina-pečena *	0,6 - 2,5 kg **	3 	
	Jagnjetina-peč.	Pečenje	0,6 - 2,5 kg **	2 
		But	0,5 - 2,0 kg **	2 
	Piletina-pečena	Celo	0,6 - 3 kg **	2 
		Celo-punjeno *	0,6 - 3 kg **	2 
		File i prsa	1 - 5 cm	2/3  
	Cela čurka-pečena	Cela *	0,6 - 3 kg **	2 
		Celo-punjeno *	0,6 - 3 kg **	2 
Ražnjići	1 rešetka	1/2	5  	




KATEGORIJE HRANE		KOLIČINA	OKRETANJE (VREMENA KUVANJA)	NIVO I PRIBOR	
Riba	Fileti	0,5 - 3 cm	-	3  2 	
	Fileti-zamrznuti	0,5 - 3 cm	-	3  2 	
POVRĆE	Povrće-pečeno	Krompir	0,5 - 1,5 kg	-	3 
		Povrće-punjeno	0,1 - 0,5 kg svako	-	3 
		Povrće-pečeno	0,5 - 1,5 kg	-	3 
	Povrće-gratin	Krompir	1 pleh	-	3 
		Paradajz	1 pleh	-	3 
		Paprike	1 pleh	-	3 
		Brokoli	1 pleh	-	3 
		Karfiol	1 pleh	-	3 
Drugo	1 pleh	-	3 		
TORTE I KOLAČI	Patišpanji u kalupu	Patišpanj	0,5 - 1,2 kg	-	2 
	Peciva i punjene pite	Keks	0,2 - 0,6 kg	-	3 
		Princes krofne	1 pleh	-	3 
		Pita	0,4 - 1,6 kg	-	3 
		Štrudla	0,4 - 1,6 kg	-	3 
		Punj. voćna pita	0,5 - 2 kg	-	2 
SLANE PITE	-	0,8 - 1,2 kg	-	2 	
HLEB	Zemičke	60 - 150 g svaki	-	3 	
	Sendvič vekna u kalupu	400 - 600 g svaki	-	2 	
	Velike	0,7 - 2,0 kg	-	2 	
	Baget	200 - 300 g svaki	-	3 	
PIZZA	Tanka	okrugli - pleh	-	2 	
	Debela	okrugli - pleh	-	2 	
	Zamrznuto	1 - 4 sloja	-	2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 	


\* Samo kod nekih modela. Funkcija je dostupna samo u kombinaciji sa sondom za meso.


\*\* Preporučena količina.


DODATNI  
PRIBOR

 Žičana rešetka

 Pleh za rernu ili kalup  
za kolače na  
žičanoj rešetki

 Pleh za sakupljanje  
masnoće/pleh za pečenje  
ili pleh za rernu na rešetki

 Pleh za sakupljanje  
masnoće/pleh  
za pečenje

 Pleh za sakupljanje  
masnoće sa  
500 ml vode

 Sonda za meso  
(ukoliko je priložena)

# TABELA PRIPREME HRANE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Kolači sa kvascem/patišpanji		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
Kolači sa nadevom (čizkejk, štrudla, pita sa jabukama)		Da	160 - 200	30 - 85	
		Da	160 - 200	35 - 90	
Keksi/Škotski kolačić		Da	150	20 - 40	
		Da	140	30 - 50	
		Da	140	30 - 50	
		Da	135	40 - 60	
Sitni kolači/Mafin		Da	170	20 - 40	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	40 - 60	
Princes krofne		Da	180 - 200	30 - 40	
		Da	180 - 190	35 - 45	
		Da	180 - 190	35 - 45 *	
Puslice		Da	90	110 - 150	
		Da	90	130 - 150	
		Da	90	140 - 160 *	
Pizza / hleb / fokača		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 230	20 - 50	
Pizza (tanka, debela, fokača)		Da	220 - 240	25 - 50 *	
Smrznuta pizza		Da	250	10 - 15	
		Da	250	10 - 20	
		Da	220 - 240	15 - 30	
Pikantne pite (pita od povrća, kiš)		Da	180 - 190	45 - 55	
		Da	180 - 190	45 - 60	
		Da	180 - 190	45 - 70 *	
Volovani / lisnato testo / krekeri		Da	190 - 200	20 - 30	
		Da	180 - 190	20 - 40	
		Da	180 - 190	20 - 40 *	
Lazanje / Pite sa punjenjem / Zapečena testenina / Kaneloni		Da	190 - 200	45 - 65	
Jagnjetina / Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	

FUNKCIJE

  
Konvencionalno


  
Kruženje  
vazduha


  
Konvekciono  
pečenje


  
Roštilj


  
Turbo grill


  
MaxiCooking


  
Cook 4


  
Eko kruženje  
vazduha

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Svinjsko pečenje sa hrskavom koricom 2 kg		—	170	110 - 150	
Pile/zec/patka od 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Ćurka/guska od 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	
Pečena riba/u foliji (fileti, cela)		Da	180 - 200	40 - 60	
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180 - 200	50 - 60	
Tost		—	3 (visoka)	3 - 6	
Filei/odresci ribe		—	2 (Srednji)	20 - 30 **	
Kobasice / ražnjići / svinjska rebra / pljeskavice		—	2 - 3 (Srednji - Visoki)	15 - 30 **	
Pečeno pile 1-1,3 kg		—	2 (Srednji)	55 - 70 ***	
Jagnjeći but / Potkolenice		—	2 (Srednji)	60 - 90 ***	
Pečeni krompir		—	2 (Srednji)	35 - 55 ***	
Povrće gratin		—	3 (visoka)	10 - 25	
Keks	 Keks	Da	135	50 - 70	
Pite	 Pite	Da	170	50 - 70	
Okrugla pizza	 Pizza	Da	210	40 - 60	
Kompletan obrok: Voćni kolač (nivo 5) / lazanje (nivo 3) / meso (nivo 1)		Da	190	40 - 120 *	
Kompletan obrok: Voćni kolač (nivo 5) / pečeno povrće (nivo 4) / lazanje (nivo 2) / komadi mesa (nivo 1)	 Menu	Da	190	40 - 120 *	
Lazanje i meso		Da	200	50 - 100 *	
Meso i krompir		Da	200	45 - 100 *	
Riba i povrće		Da	180	30 - 50 *	
Punjeno meso		—	200	80 - 120 *	
Komadi mesa (zečatina, piletina, jagnjetina)		—	200	50 - 100 *	

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

\*\* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme.

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

#### KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodaci i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela. Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u rernu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno). Temperature i vreme trajanja pripreme hrane su dati okvirno i zavise od količine hrane i vrste pribora koji se koristi. Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja. Koristite dostavljen dodatni pribor i po mogućstvu metalne plehove za kolače i plehove za pečenje tamne boje. Možete koristiti i posuđe i pribor od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da će onda vreme pečenja biti nešto duže.

DODATNI PRIBOR

Žičana rešetka

Pleh za rernu ili kalup za kolače na žičanoj rešetki

Pleh za sakupljanje masnoće/pleh za pečenje ili pleh za rernu na rešetki

Pleh za sakupljanje masnoće/pleh za pečenje

Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode

Sonda za meso (ukoliko je priložena)

## 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 je očistite 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 rernu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunđerom.

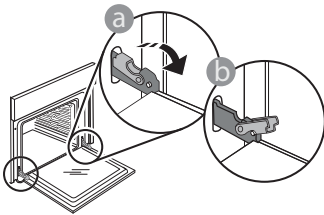
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.
- Vrata rerne mogu da se skinu da bi se olakšalo čišćenje.

### DODATNI PRIBOR

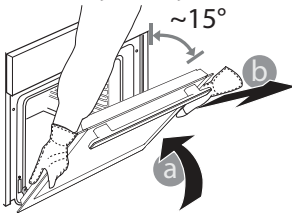
Nakon upotrebe dodatka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

### SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

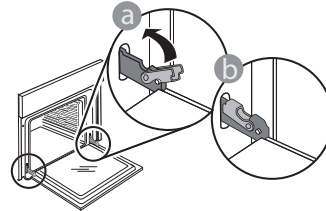
1. **Da biste skinuli vrata**, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



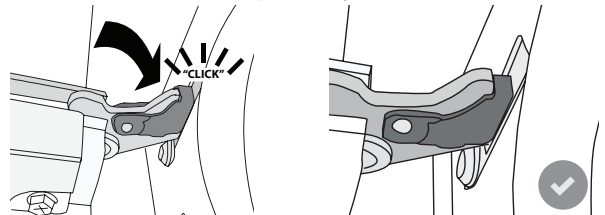
2. Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke - ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.



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 20-40 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.

- Ako koristite halogene sijalice, ne držite ih golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite rernu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.


## OTKLANJANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆ 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 da biste proverili da li je nedostatak otklonjen.
Na displeju se prikazuje slovo „F“ uz slovo ili broj.	Kvar pećnice.	Isključite pećnicu i ponovo je uključite da biste proverili da li je problem otklonjen. Pokušajte da obavite „FAB. PODEŠAVANJA“, što se može izabrati u „PODEŠAVANJA“. Kontaktirajte najbliži Postprodajni servis za klijente i recite im broj koji se pojavljuje uz slovo „F“.
Pećnica se ne zagreva.	Kada je „DEMO“ podešeno na „On“ (uključeno), sve komande su aktivne i meniji dostupni, ali se pećnica ne zagreva. Na displeju se na svakih 60 sekundi pojavljuje „DEMO“.	Pristupite opciji „DEMO“ preko „PODEŠAVANJA“, i izaberite „Off“ (isključeno).
Svetlo se isključuje.	„EKO“ režim je „On“ (Uključen).	Prihvatite „EKO“ iz „PODEŠAVANJA“ i izaberite „Off“ (Isključeno).
Vrata se ne otvaraju.	Ciklus čišćenja u toku.	Sačekajte da se funkcija završi i da se rerna ohladi.
Kućno napajanje se isključuje.	Podešavanje snage je pogrešno.	Proverite da li vaša kućna mreža ima tarifu više od 3 kW. Ako nema, smanjite snagu na 13 ampera. Pristupite opciji „JAČINA“ preko „PODEŠAVANJA“ i izaberite „LOW“ (Nisko).

## DOKUMENTACIJA PROIZVODA

 Dokumentaciju proizvoda koja uključuje i podatke o energetskej potrošnji možete preuzeti na veb stranici kompanije Whirlpool na adresi [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## KAKO PREUZETI UPUTSTVO ZA UPOTREBU I NEGU

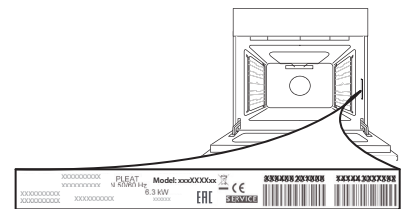
>  Uputstvo za upotrebu i održavanje možete preuzeti na našoj veb stranici [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (možete da koristite ovaj QR kôd), tako što ćete navesti komercijalnu šifru proizvoda.



> Takođe, možete kontaktirati naš Postprodajni servis za klijente.

## KONTAKTIRANJE POSTPRODAJNOG SERVISA

Naše kontakte možete pronaći u garantnom listu. Prilikom kontaktiranja našeg Postprodajnog servisa za klijente, molimo vas da navedite kodove koji se nalaze na identifikacionoj pločici uređaja.



**400011261834**

Stampano u Italiji

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-w7-om4-4s1-p-akcija-cena/>