

Uputstvo za upotrebu

WHIRLPOOL ugradna rerna W7 OS4 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-os4-4s1-p-akcija-cena/>



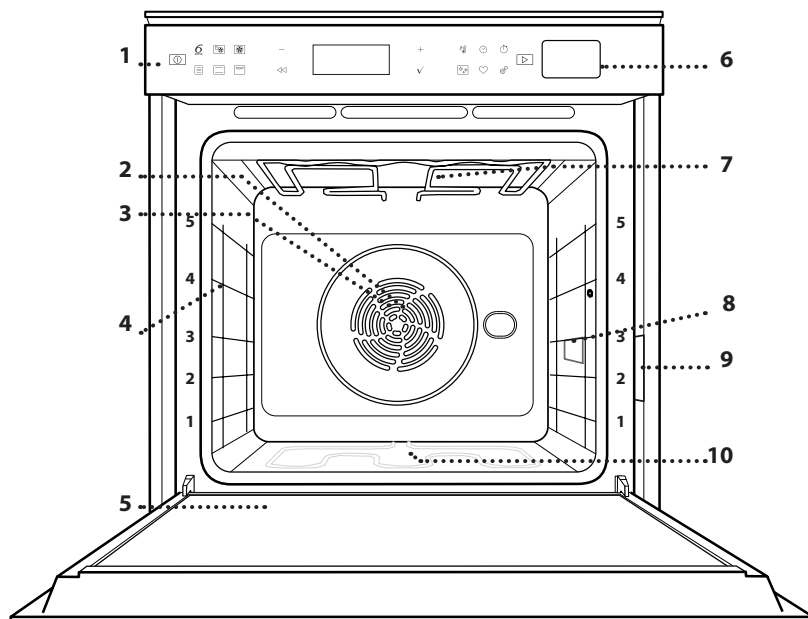
HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE WHIRLPOOL

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



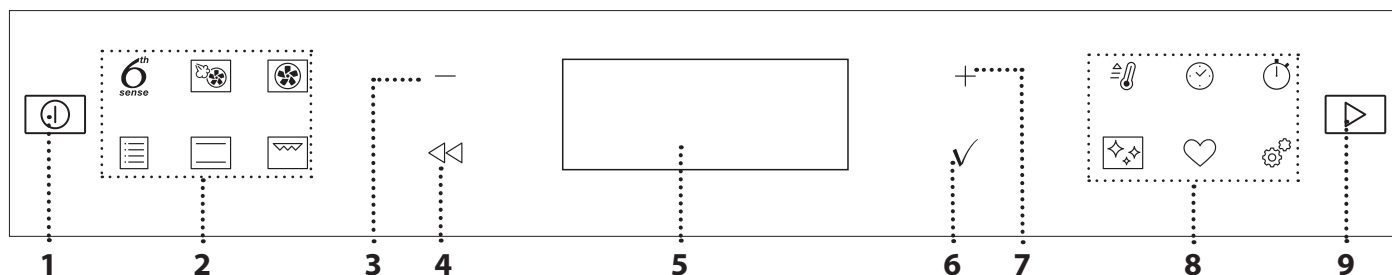
Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



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

OPIS KONTROLNE TABLE



1. ON / OFF

Za uključivanje i isključivanje pećnice 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

Za trenutno pokretanje funkcije.

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

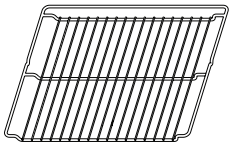
Za brz pristup funkcijama, trajanju, podešavanjima i omiljenim funkcijama.

9. POČETAK

Za pokretanje funkcije korišćenjem navedenih ili osnovnih podešavanja.

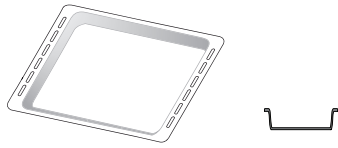
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



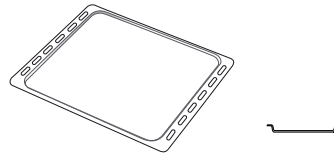
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



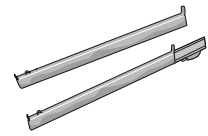
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

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.

* 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.

Dodatni pribor, kao što je posuda za kapanje i pleh za pečenje, se postavlja horizontalno na isti način kao i žičana rešetka.

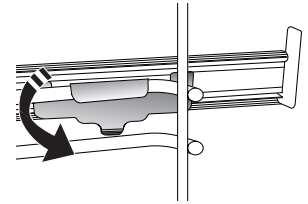
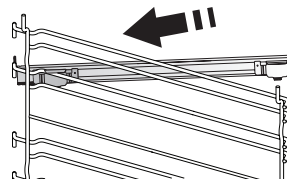
UKLANJANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VOĐICA

- 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.

FUNKCIJE

6th
sense

6th SENSE

One omogućavaju potpuno automatsko kuvanje za sve vrste hrane (lazanje, meso, ribu, povrće, torte i kolače, slane pite, hleb, picu). Da biste dobili najbolje od ove funkcije, sledite uputstva na odgovarajućoj tabeli za kuvanje.



KRUŽ. VAZDUHA + PARA

Para u kombinaciji sa kruženjem vazduha, ova funkcija vam omogućava da pripremite jela koja će imati lepu hrskavu i zapečenu koricu spolja, ali istovremeno će biti mekana i sočna iznutra. Da biste postigli najbolje rezultate kuvanja, preporučujemo vam da izaberete VISOK nivo pare za spremanje ribe, SREDNJI za meso i NISKI za hleb i dezerte.



KRUŽENJE VAZDUHA

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko rešetki (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različite hrane, a da mirisi ne pređu s jedne hrane na drugu.



TRADICIONALNE FUNKCIJE

- **KONVENC. PEČ.**
Za kuvanje mesa, pečenje kolača sa punjenjem samo na jednoj rešetki.
- **COOK 4 FUNKCIJE**
Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na četiri nivoa. Ova funkcija može da se koristi za pripremanje keksa, torti, okruglih pica (i zamrznutih), kao i za pripremu kompletnog obroka. Da biste dobili najbolje rezultate, pratite tabele za pripremu hrane.
- **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.**
Funkcija automatski bira idealnu temperaturu kuvanja i režim za 5 različitih tipova gotove smrznute hrane. Rerna ne mora da bude unapred zagrejana.
- **SPECIJALNE FUNKCIJE**
 - » **MAXI COOKING**
Za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučujemo vam 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.
 - » **NARASTANJE TESTA**
Koristi se za optimalno dizanje slatkog ili pikantnog testa. Kako bi se očuvao kvalitet nadolaženja testa, nemojte aktivirati ovu funkciju ukoliko je pećnica još uvek topla nakon ciklusa pripremanja hrane.

» ODMRZAVANJE

Za ubrzavanje odmrzavanja hrane. Stavite hranu na srednju policu. Ostavite hranu u pakovanju da biste sprečili da se isuši na spoljnoj strani.

» 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 jela samo na jednoj rešetki.



ROŠTILJ

Koristi se za pečenje odreska, ražnjića i kobasica, povrća au gratin ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada pečete 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.



ČIŠĆENJE

- **AUTOMATSKO ČIŠĆENJE RERNE – PYRO**
Za uklanjanje ostataka od kuvanja pomoću ciklusa na veoma visokoj temperaturi. 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.
- **ODVOD VODE**
Za automatsko odvođenje vode iz kotla kako bi se sprečilo da preostala voda ostane unutra kada se uređaj ne koristi neko vreme.
- **UKLANJANJE KAMENCA**
Za uklanjanje ostataka kamenca iz kotla. Preporučujemo da ovu funkciju redovno koristite. Ukoliko je ne koristite, na ekranu će se pojaviti poruka da vas podseti da očistite rernu.



PODEŠAVANJA

Za prilagođavanje podešavanja rerne.

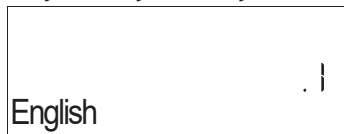
Kada je aktiviran režim „EKO“, osvetljenost displeja će se smanjiti radi uštede energije i lampica će se isključiti nakon 1 minuta. Automatski će se ponovo aktivirati čim se pritisne bilo koje dugme.

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).

PRVA UPOTREBA

1. ODABIR JEZIKA

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

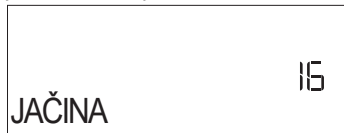


Pritisnite + ili — kako biste se kretali kroz listu raspoloživih jezika i odaberite odgovarajući. Pritisnite ✓ da potvrdite izbor.

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 „Visoka“ ili 13 „Niska“ i pritisnite ✓ da biste potvrdili.

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

Pritisnite da uključite pećnicu: 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 sa menija (na displeju se prikazuje prva dostupna stavka), pritisnite + ili — da izaberete onu koju želite, a zatim pritisnite ✓ da biste potvrdili.

2. PODEŠAVANJE FUNKCIJE

Nakon što ste odabrali željenu funkciju, možete izmeniti njena podešavanja. Na displeju će se pojaviti

Izborom opcije „FAB. PODEŠAVANJA“ proizvod se isključuje i zatim vraća na prvo uključivanje. Izbrisaće se sva podešavanja.



OMILJENO

Za pozivanje liste 10 omiljenih funkcija.

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: Može biti potrebno da ponovo podesite vreme nakon dužih prekida u napajanju električnom energijom. Izaberite „SAT“ u meniju „PODEŠAVANJA“, koji je dostupan pritiskom na .

4. ZAGREVANJE RERNE

Nova rerna 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 dodatan pribor iz unutrašnjosti rerne. Zagrevajte rernu na 200 °C oko jedan sat, idealno uz funkciju sa cirkulacijom vazduha (npr. „Kruž. vazduha“ ili „Konvekciono pečenje“).

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

podešavanja koja se mogu pojedinačno menjati. Pritiskanje omogućava vam da promenite prethodna podešavanja.

TEMPERATURA / GRILL NIVO / NIVO PARE



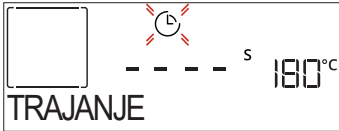
Kada na displeju treperi vrednost, pritisnite + ili — da biste je promenili, zatim pritisnite ✓ da nastavite sa sledećim podešavanjima (ako je moguće).

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

Kada koristite funkciju „Kruž. vazduha + para“, možete odabrati količinu pare izborom jedne od sledećih vrednosti: 1 (Nisko), 2 (Srednje), 3 (Visoko).

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

DURATION (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 rerne: Rerna 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.

. 6th 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 / PIZZA (SLOJEVI 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 neki 6th Sense funkcija moguće je podesiti stepen kuvanja.

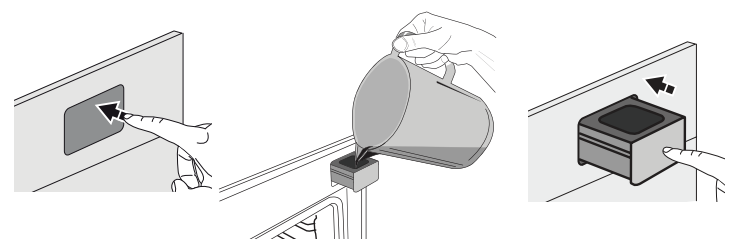


Kada izađe obaveštenje, pritisnite + ili – da biste izabrali željeni nivo između slabo pečenog (-1) i dobro pečenog (+1). Pritisnite ✓ ili ▶ za potvrdu i pokretanje funkcije.

Na isti način, gde je to dozvoljeno, kod nekih 6th Sense funkcija, moguće je podesiti nivo zapečene korice između niskog (-1) i visokog (1).


. KUVANJE PAROM


Izborom opcije „Kruženje vazduha + para“ ili jednog od nekoliko recepata namenjenih za 6th Sense, moguće je pripremati bilo koju hranu zahvaljujući upotrebi pare. Para se kroz hranu širi brže i ravnomernije u poređenju sa samo vrelim vazduhom tipičnim konvencionalnih funkcija: to smanjuje vreme pripreme hrane, zadržavajući dragocene hranljive materije u hrani i osiguravajući vam da postignete izvrsne, zaista ukusne rezultate sa svim vašim receptima. Tokom celokupnog trajanja pripremanja na pari, vrata moraju ostati zatvorena. Za nastavak pripremanja na pari, biće neophodno napuniti rezervoar koji se nalazi unutar rerne korišćenjem fiokice na kontrolnoj tabli. Kada na displeju bude navedeno „SIPAJTE VODU“ ili „NAPUNITE FIOKU“, otvorite fioku blagim pritiskom. Polagano sipajte malo vode za piće sve dok se na displeju ne prikaže „REZERVOAR PUN“. Maksimalni kapacitet rezervoara je otprilike 1,5 litara. Zatvorite fioku tako što ćete je polako gurnuti ka tabli sve dok se potpuno ne zatvori. Fioka mora uvek ostati zatvorena, osim prilikom punjenja vodom.




Biće potrebno dodati vodu samo kada rezervoar nije dovoljno napunjen za dovršetak kuvanja. Izbegavajte da puniti rezervoar kada je rerina isključena ili dok to ne bude zatraženo na displeju.


3. POKRETANJE FUNKCIJE

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

Tokom faze odlaganja, pritiskom na  pećnica će vas upitati da li želite 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 pritiskom na .



Ako je rerina vreća, 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 rerne: Kada se funkcija pokrene, na displeju se prikazuje da je aktivirana faza predzagrevanja.



Kada se ova faza završi, oglasiće se zvučni signal i na displeju se prikazuje da je rerina dostigla podešenu temperaturu, tražeći „DODAJTE HRANU“.

Tada otvorite vrata, stavite hranu u pećnicu, zatvorite vrata i počnite kuvanje pritiskom na  ili .

Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa predzagrevanja 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. PAUZIRAJTE KUVANJE/OKRENITE ILI PROVERITE HRANU

Otvaranjem vrata će se privremeno pauzirati kuvanje deaktiviranjem grejača.

Za nastavak kuvanja, zatvorite vrata.



Neke 6th Sense funkcije zahtevaju da se hrana okreće tokom pripreme.




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

Na isti način, na 10% vremena pre kraja kuvanja, pojaviće se zahtev da proverite hranu.

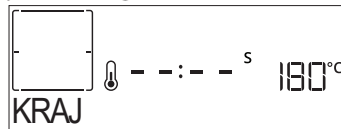




Oglasiće se zvučni signal i na displeju se prikazuje šta je potrebno uraditi. Proverite hranu, zatvorite vrata i pritisnite  ili  da nastavite sa kuvanjem.

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

6. ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

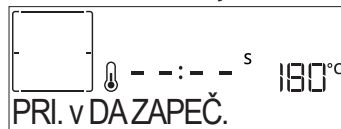
Oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.





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

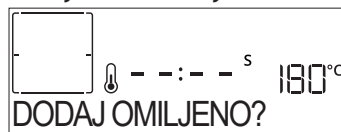
Neke funkcije rerne vam omogućavaju da površina hrane bude hrskava aktiviranjem roštilja nakon dovršetka kuvanja.









Kada displej prikazuje relevantnu poruku, po potrebi pritisnite  za početak petominutnog ciklusa da biste zapekli hranu. Tajmer možete zaustaviti u bilo kom 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 biste izabrali 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.

• ČIŠĆENJE

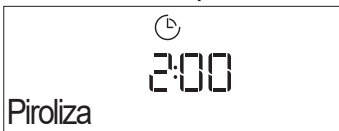
• AUTOMATSKO ČIŠĆENJE – PYRO

Ne dodirujte rernu tokom ciklusa Pyro. Decu i životinje držite dalje od rerni tokom i nakon (dok se prostorija ne provetri) ciklusa Pyro (pirolize).

Uklonite sav dodatni pribor – uključujući vođice – iz rerne pre aktiviranja funkcije. Ako je rerna postavljena ispod aspiratora, vodite računa da svi gorionici ili električne ringle budu isključene tokom obavljanja ciklusa samočišćenja. Za optimalne rezultate čišćenja, uklonite ostatke iz pećnice i očistite unutrašnje staklo na vratima pomoću pirolitičke funkcije.

Preporučujemo pokretanje funkcije Pyro samo ako uređaj sadrži tvrde naslage ili ukoliko se tokom pečenja stvaraju neprijatni mirisi.

Pritisnite da prikazete „Piroliza“ na displeju.



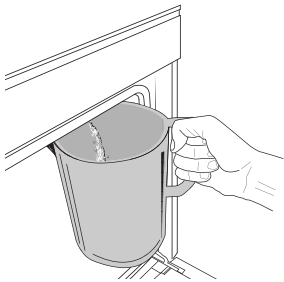
Pritisnite + ili – da izaberete željeni ciklus, zatim pritisnite ✓ da potvrdite. Kada izaberete ciklus, ako želite pritisnite + ili – da podesite vreme završetka (odlaganje početka), a zatim pritisnite ✓ da potvrdite.

Očistite vrata i uklonite sav dodatni pribor kao što je zatraženo, zatim zatvorite vrata i pritisnite kada završite: rerna će početi ciklus samočišćenja, dok se vrata automatski zaključavaju: na displeju se pojavljuje poruka upozorenja se, zajedno sa odbrojanjem koje označava status ciklusa koji je u toku. Kada se ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u rerni ne spusti na bezbedan nivo.

Obratite pažnju na sledeće: Ciklus pirolize se može aktivirati i kada je rezervoar napunjen vodom.

• ODVOD VODE

Ova funkcija omogućava odvod vode da bi se sprečilo njeno zadržavanje u rezervoaru. Za optimalno korišćenje uređaja, preporučuje se da uvek nakon korišćenja pećnice izvršite odvod vode ciklusom pare.



Po izboru funkcije „Odvod vode“, pritisnite i sledite navedene radnje: Otvorite vrata i postavite veliki bokal ispod mlaznice za odvod vode koja se nalazi na dnu desno od table. Po započinjanju odvoda vode, držite bokal u položaju sve do završetka radnje. Prosečno trajanje ispuštanja sve

vode je oko tri minuta.

Po potrebi moguće je pauziranje postupka ispuštanja vode pritiskom na dugme BACK (NAZAD) ili STOP (na primer ukoliko se bokal već napuni vodom u sred postupka ispuštanja vode).

Bokal treba da ima zapreminu od najmanje 2 litra.

Obratite pažnju na sledeće: kako bi voda bila hladna, ova aktivnost ne može da se obavi pre nego što istekne 4 sata od poslednjeg ciklusa (ili od momenta kada je proizvod poslednji put napunjen). Tokom ovog vremena čekanja, na ekranu će se pojaviti sledeće povratne informacije „VODA JE VRUĆA – SAČEKAJTE“.

• UKLANJANJE KAMENCA

Ova specijalna funkcija, koja se aktivira u redovnim intervalima, omogućava vam da rezervoar i celokupno kolo za kruženje pare održavate u najboljem stanju.

Na displeju će biti prikazana poruka <UKLONITE KAMENAC> da vas podseti da redovno obavljate ovaj postupak.

Zahtev za uklanjanjem kamenca se aktivira brojem obavljenih ciklusa kuvanja na pari ili radnih sati parnog kotla od poslednjeg ciklusa uklanjanja kamenca (pogledajte tabelu u nastavku).

PORUKA „UKLONITE KAMENAC“ SE POJAVLJUJE NAKON	ŠTA UČINITI
15 ciklusa kuvanja na pari 22 sata kuvanja na pari	Preporučuje se uklanjanje kamenca
20 ciklusa kuvanja na pari	Ciklus pare se ne može pokrenuti sve dok se ne obavi ciklus uklanjanja kamenca
30 sati kuvanja na pari	

Postupak uklanjanja kamenca se takođe može obaviti kad god korisnik želi dublje čišćenje rezervoara i unutrašnjeg kola za kruženje pare.

Prosečno trajanje kompletne funkcije je oko 180 minuta. Kada pokrenete funkciju, pratite sve korake prikazane na displeju.

Obratite pažnju na sledeće: Funkcija se može pauzirati, ali ako se u bilo kom trenutku obustavi, potrebno je ponoviti celokupan ciklus uklanjanja kamenca od početka.

» FAZA 1: ISPUŠTANJE VODE (do 3 min)

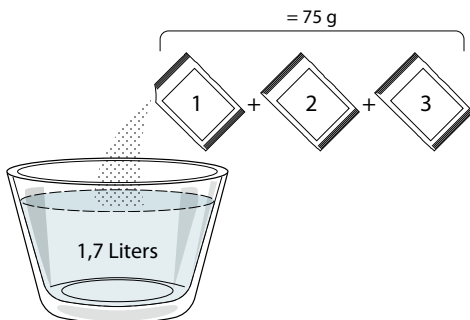
Kada se na displeju prikaže <POSTAVITE POSUDU ISPOD MLAZNICE>, nastavite sa ispuštanjem vode kao što je opisano u odgovarajućem poglavlju Ispuštanje vode.

Obratite pažnju na sledeće: kako bi voda bila hladna, ova aktivnost ne može da se obavi pre nego što istekne 4 sata od poslednjeg ciklusa (ili od momenta kada je proizvod poslednji put napunjen). Tokom ovog vremena čekanja, na ekranu će se pojaviti sledeće povratne informacije „VODA JE VRUĆA – SAČEKAJTE“.

Bokal treba da ima zapreminu od najmanje 2 litra.

» FAZA 2: UKLANJANJE KAMENCA (~120 min)

Kada se na displeju prikaže <DODAJTE 1.7 L RASTVORA>, sipajte rastvor za uklanjanje kamenca u fioku. Preporučujemo da pripremite 3 kesice (odgovara težini od 75 g) za dodavanje rastvora za uklanjanje kamenca posebnog sredstva za uklanjanje kamenca Oven WPRO* u 1,7 litara vode za piće na sobnoj temperaturi.



Kada sipate rastvor za uklanjanje kamenca u fioku, pritisnite da biste pokrenuli glavni proces za uklanjanje kamenca. Faze uklanjanja kamenca ne zahtevaju da ostanete uz uređaj. Po završetku svake faze, oglasit će se zvučni signal i na displeju će se prikazati uputstva za prelazak na sledeću fazu.

» FAZA 3: ISPUŠTANJE VODE (do 3 min)

Kada se na displeju prikaže <POSTAVITE POSUDU ISPOD MLAZNICE>, nastavite sa ispuštanjem vode kao što je opisano u odgovarajućem poglavlju Ispuštanje vode.

» FAZA 4: ISPIRANJE (~20 min)

Da biste očistili rezervoar i kolo za kruženje pare, potrebno je obaviti ciklus ispiranja.

Kada displej prikaže <SIJAJTE VODU ZA ISPIRANJE>, sipajte vodu za piće u fioku, dok displej ne prikaže „PUN TANK“, pa zatim pritisnite da biste pokrenuli prvo ispiranje.

» FAZA 5: ISPUŠTANJE VODE (do 3 min)

» FAZA 6: ISPIRANJE (~20 min)

» FAZA 7: ISPUŠTANJE VODE (do 3 min)

» FAZA 8: ISPIRANJE (~20 min)

» FAZA 9: ISPUŠTANJE VODE (do 3 min)

Nakon poslednje operacije ispuštanja vode, pritisnite taster OK (U REDU) da biste završili sa uklanjanjem kamenca.

Po završetku postupka uklanjanja kamenca, moći ćete da koristite sve funkcije pare.

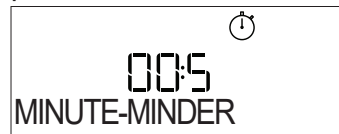
*WPRO proizvod za uklanjanje kamenca je predloženi profesionalni proizvod za održavanje za najbolji učinak funkcije kuvanja na pari u pećnici. Sledite uputstva za upotrebu na pakovanju. Za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu ili na adresu www.whirlpool.eu

Kompanija Whirlpool neće biti odgovorna u slučaju oštećenja nastalog upotrebom drugih sredstava za čišćenje koja su dostupna na tržištu.

. MINUTE-MINDER

Kada je pećnica isključena, displej se može koristiti kao tajmer. Da biste aktivirali ovu funkciju, uverite se da je pećnica 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 oglasiti, a na ekranu će se prikazati kada minute-minder (tajmer za minute) završi odbrojavanje izabranog vremena.

Obratite pažnju na sledeće: Minute-minder 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 rernu 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 .

TABELA PRIPREME HRANE

KATEGORIJE HRANE		PREDLOŽENA KOLIČINA	OKRENITE (od vremena pripremanja hrane)	NIVO I PRIBOR
LAZANJA	-	0,5–3 kg	-	2
MESO	Govedina – pečena	Pečenje (stepen pripremljenosti 0)	0,6–2 kg	3
		Hamburgeri (stepen pripremljenosti 0)	1,5–3 cm	3/5
	Svinjetina – pečena	Pečenje	0,6–2,5 kg	-
		Kobasice i nemačke kobasice	1,5–4 cm	2/3
	Piletina – pečena	Celo	0,6–3 kg	-
		File i prsa	1–5 cm	2/3
	Ražnjići	jedna rešetka	1/2 	
RIBA	Fileti	0,5–3 (cm)	- 	
	Fileti – zamrznuti	0,5–3 (cm)	- 	
POVRĆE	Povrće – pečeno	Krompir	0,5–1,5 kg	-
		Povrće–punjeno	0,1–0,5 kg	-
		Povrće – pečeno	0,5–1,5 kg	-
	Povrće – gratin	Krompir	jedan pleh	-
		Paradajz	jedan pleh	-
		Paprike	jedan pleh	-
		Brokoli	jedan pleh	-
		Karfiol	jedan pleh	-
		Drugo	jedan pleh	-
TORTE I KOLAČI	Patišpanji u kalupu	Patišpanj	0,5–1,2 kg	-
	Peciva i punjene pite	Keks	0,2–0,6 kg	-
		Princes krofne	jedan pleh	-
		Pita	0,4–1,6 kg	-
		Štrudla	0,4–1,6 kg	-
		Punj. voćna pita	0,5–2 kg	-
SLANE PITE	-	0,8–1,2 kg	- 	
HLEB	Zemičke	60–150 g svaki	- 	
	Sendvič vekna u kalupu	400–600 g svaki	- 	
	Velike	0,5–2,0 kg	- 	
	Baget	200–300 g svaki	- 	
PIZZA	Tanka	okrugli – pleh	- 	
	Debela	okrugli – pleh	- 	
	Zamrznuto	1–4 sloja	- 	




















DODATNI
PRIBOR

Žičana rešetka

 Pleh za rernu ili kalup za
kolače
na žičanoj rešetki Sakupljač 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




TABELA ZA PRIPREMU HRANE POMOĆU FUNKCIJE KRUŽ. VAZDUHA + PARA

RECEPT	NIVO PARE	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Keks sa maslacem / keks	NISKO	Da	140–150	35–55	
Sitni kolač / mafin	NISKO	Da	160–170	30–40	
Kolači sa kvascem	NISKO	Da	170–180	40–60	
Patišpanj	NISKO	Da	160–170	30–40	
Fokača	NISKO	Da	200–220	20–40	
Vekna hleba	NISKO	Da	170–180	70–100	
Manji hleb	NISKO	Da	200–220	30–50	
Baget	NISKO	Da	200–220	30–50	
Pečeni krompir	MID	Da	200–220	50–70	
Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg	MID	Da	180–200	60–100	
Teletina / Govedina / Svinjetina (komadi)	MID	Da	160–180	60–80	
Krvavi biftek 1 kg	MID	Da	200–220	40–50	
Krvavi biftek 2 kg	MID	Da	200	55–65	
Jagnjeći but	MID	Da	180–200	65–75	
Kuvane svinjske kolenice	MID	Da	160–180	85–100	
Piletina / biserka / pačestina 1–1,5 kg	MID	Da	200–220	50–70	
Piletina / biserka / pačestina (komadi)	MID	Da	200–220	55–65	
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)	MID	Da	180–200	25–40	
Riblji filet	VISOKO	Da	180–200	15–30	

DODATNI PRIBOR

 Žičana rešetka

 Pleh za rernu ili kalup za kolače na žičanoj rešetki

 Sakupljač 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

TABELA PRIPREME HRANE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Kolači sa kvascem/patišpanji		Da	170	30–50	2
		Da	160	30–50	2
		Da	160	30–50	4 1
Kolači sa nadevom (čizkejk, štrudla, pita sa jabukama)		Da	160–200	30–85	3
		Da	160–200	35–90	4 1
Keks / Keks sa maslacem		Da	150	20–40	3
		Da	140	30–50	4
		Da	140	30–50	4 1
		Da	135	40–60	5 3 1
Sitni kolači / mafin		Da	170	20–40	3
		Da	150	30–50	4
		Da	150	30–50	4 1
		Da	150	40–60	5 3 1
Princes krofne		Da	180–200	30–40	3
		Da	180–190	35–45	4 1
		Da	180–190	35–45 *	5 3 1
Puslice		Da	90	110–150	3
		Da	90	130–150	4 1
		Da	90	140–160 *	5 3 1
Pizza / hleb / fokača		Da	190–250	15–50	2
		Da	190–230	20–50	4 1
Pizza (tanka, debela, fokača)		Da	220–240	25–50 *	5 3 1
Zamrznuta pizza		Da	250	10–15	3
		Da	250	10–20	4 1
		Da	220–240	15–30	5 3 1
Pikantne pite (pita od povrća, kiš)		Da	180–190	45–55	3
		Da	180–190	45–60	4 1
		Da	180–190	45–70 *	5 3 1
Volovani / lisnato testo / krekeri		Da	190–200	20–30	3
		Da	180–190	20–40	4 1
		Da	180–190	20–40 *	5 3 1

FUNKCIJE

Konvencionalno

Kruženje vazduha

Konvekciono pečenje

Roštilj

Turbo grill

MaxiCooking

Cook 4

Eko kruženje vazduha

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Lazanja/flan/zapečena testenina/kaneloni		Da	190–200	45–65	3
Jagnjetina / Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg		Da	190–200	80–110	3
Pečena svinjetina sa hrskavom koricom 2 kg		—	170	110–150	2
Pile/zec/patka od 1 kg		Da	200–230	50–100	3
Ćurka/guska od 3 kg		Da	190–200	80–130	2
Pečena riba/u sopstvenom soku (fileti, cela)		Da	180–200	40–60	3
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180–200	50–60	2
Tost		—	3 (visoka)	3–6	5
Filei/odresci ribe		—	2 (Srednji)	20–30 **	4
Kobasice / ražnjići / svinjska rebra / pljeskavice		—	2–3 (Srednji – Visoki)	15–30 **	5
Pečeno pile 1–1,3 kg		—	2 (Srednji)	55–70 ***	2
Jagnjeći but / Potkolenice		—	2 (Srednji)	60–90 ***	3
Pečeni krompir		—	2 (Srednji)	35–55 ***	3
Gratinirano povrće		—	3 (visoka)	10–25	3
Keks	 Keks	Da	135	50–70	5
Pite	 Pite	Da	170	50–70	5
Okrugla pizza	 Pizza	Da	210	40–60	5
Kompletan obrok: Voćni kolač (nivo 5)/ lazanje (nivo 3)/meso(nivo 1)		Da	190	40–120 *	5
Kompletan obrok: Voćni kolač (nivo 5) / pečeno povrće (nivo 4) / lazanje (nivo 2) / isečeni komadi mesa (nivo 1)	 Meni	Da	190	40–120 *	5
Lazanja i meso		Da	200	50–100 *	4
Meso i krompir		Da	200	45–100 *	4
Riba i povrće		Da	180	30–50 *	4
Punjeno meso		—	200	80–120 *	3
Komadi mesa (zečetina, piletina, jagnjetina)		—	200	50–100 *	3

* Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz rerne 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, predite 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 dodatke i pribor od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

DODATNI
PRIBOR

Žičana rešetka

Pleh za rernu ili kalup za
kolače na žičanoj rešetki

Sakupljač 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

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 rernu da se ohladi, a zatim je očistite, poželjno 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 je obrišite krpom ili sunđerom.
- Ako na unutrašnjim površinama ima uporne prljavštine, preporučujemo korišćenje funkcije automatskog čišćenja radi dobijanja optimalnih rezultata čišćenja.

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

DODATNI PRIBOR

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

KOTAO

Kako biste obezbedili konstantni optimalni učinak rerne i da biste sprečili nagomilavanje naslaga kamenca tokom vremena, preporučujemo redovno korišćenje funkcija „Odvod vode“ i „Uklanjanje kamenca“.

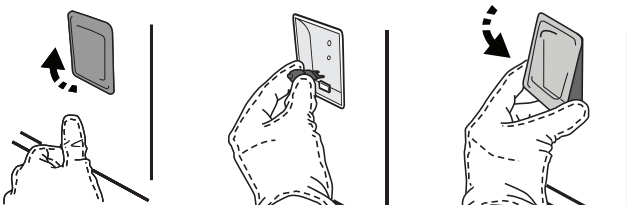
Nakon dužeg perioda nekorišćenja funkcije „Kruženje vazduha + para“, savetujemo vam da aktivirate ciklus kuvanja sa praznom rernom i sa potpuno napunjenim rezervoarom.

ZAMENA LAMPICE

1. Isključite rernu iz struje.
2. Uklonite vođice.
3. Skinite poklopac lampice.
4. Zamenite lampicu.
5. Ponovo postavite poklopac lampice, čvrsto ga gurnuvši napred dok ne klikne žabica koja označava da je postavljen na odgovarajuće mesto.
6. Ponovo postavite vođice.
7. Ponovo priključite rernu na električnu mrežu.

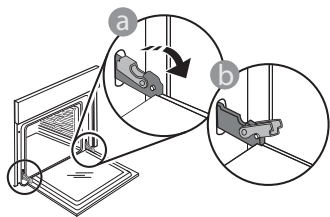
Obratite pažnju na sledeće: Koristite samo halogene sijalice 20–40 W/230 ~ V tipa G9, T300 °C. Sijalica koja se koristi u ovom aparatu je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu (EC pravilnik 244/2009). Sijalice se mogu nabaviti u našem Postprodajnom servisu.

– 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.

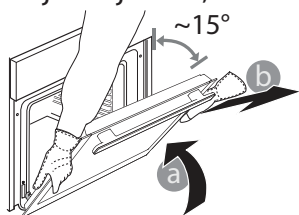


SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

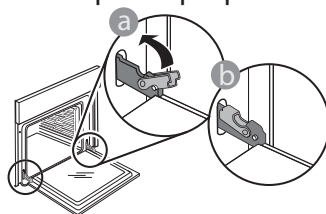
1. Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



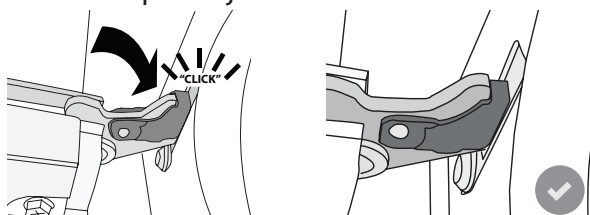
2. Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke – ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.



3. Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka rerni, 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.

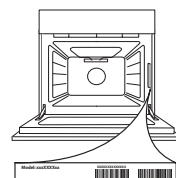
OTKLANJANJE PROBLEMA

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 kako biste proverili da li kvar i dalje postoji.
Na displeju se prikazuje slovo „F“ uz slovo ili broj.	Kvar rerne.	Kontaktirajte najbliži Postprodajni servis za klijente i recite im broj koji se pojavljuje uz slovo „F“.
Rerna se ne zagreva. Funkcija se ne pokreće.	„DEMO“ režim je pokrenut.	Pristupite opciji „DEMO“ preko „PODEŠAVANJA“ i izaberite „Off“ (isključeno).
Svetlo se isključuje.	„EKO“ režim je „uključen“.	Pristupite opciji „EKO“ preko „PODEŠAVANJA“ i izaberite „Off“ (isključeno).
Vrata se ne otvaraju.	Ciklus čišćenja u toku.	Sačekajte da se funkcija završi i da se rerne ohladi.



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-w7-os4-4s1-p-akcija-cena/>