

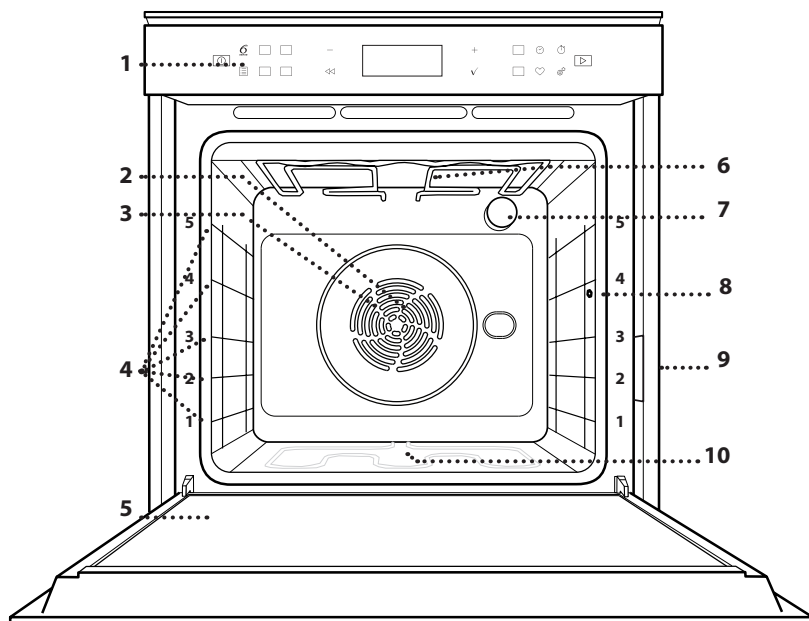

ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA
WHIRLPOOL

Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć,
registrirajte svoj uređaj na adresi
www.whirlpool.eu/register



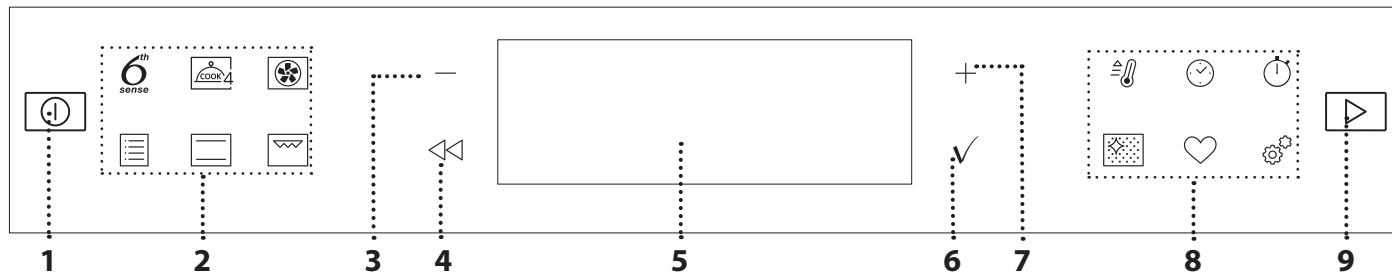
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Kružni grijač
(nije vidljiv)
4. Vodilice rešetke
(razina je označena na prednjem dijelu pećnice)
5. Vrata
6. Gornji grijač/grill
7. Žarulja
8. Točka umetanja sonde za meso
9. Identifikacijska pločica
(ne skidati)
10. Donji grijač
(ne vidi se)

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE


1. ON / OFF

Za uključivanje i isključivanje pećnice ili zaustavljanje uključene funkcije.

2. IZRAVAN PRISTUP FUNKCIJAMA

Za brz pristup funkcijama i izborniku.

3. GUMB ZA KRETANJE MINUS

Za pregledavanje izbornika i smanjenje postavki ili vrijednosti funkcije.

4. NATRAG

Za povratak na prethodni zaslon. Tijekom kuhanja omogućava promjenu postavki.

5. ZASLON
6. POTVRDA

Za potvrdu odabrane funkcije ili postavljene vrijednosti.

7. GUMB ZA KRETANJE PLUS

Za pregledavanje izbornika i povećanje postavki ili vrijednosti funkcije.

8. IZRAVAN PRISTUP IZBORNIKU/ FUNKCIJAMA

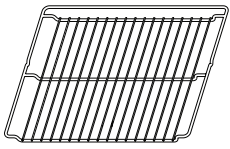
Za brz pristup funkcijama, trajanju, postavkama i omiljenim programima.

9. START

Za pokretanje funkcije pomoću određenih ili osnovnih postavki.

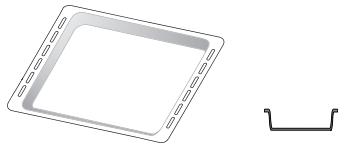
DODATNI PRIBOR

REŠETKA



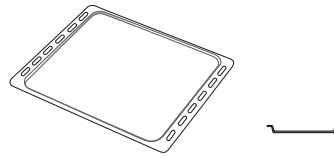
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

PLITICA ZA PRIKUPLJANJE SOKOVA



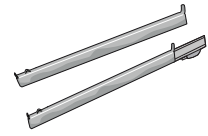
Upotrebljava se kao posuda za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

PLITICA ZA PEČENJE



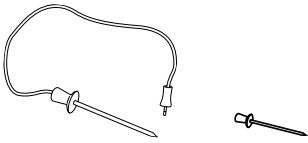
Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

KLIZNE VODILICE*



Za lakše umetanje ili vađenje dodatne opreme.

SONDA ZA MESO*



Za mjerenje temperature unutar hrane tijekom pečenja.

* Dostupno samo na određenim modelima

Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu.

Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

Rešetku vodoravno umetnite tako da je kliznete kroz vodilice rešetke pazeći da je strana s podignutim rubom okrenuta prema gore.

Ostala dodatna oprema kao što je posuda za prikupljanje sokova i lim za pečenje, postavlja se vodoravno, na isti način kao i rešetka.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

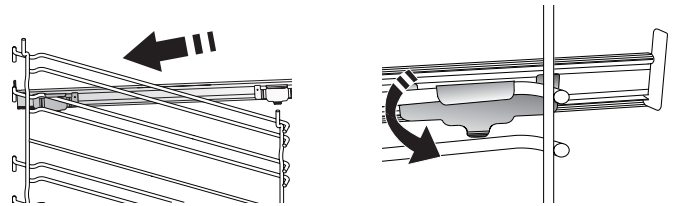
- Klizne rešetke uklonite tako da podignete vodilice i zatim lagano izvucite donji dio iz sjedišta: vodilice rešetki sada se mogu ukloniti.
- Vodilice rešetki postavite tako da ih najprije postavite u njihovo gornje sjedište. Držeći ih, klizno ih pomaknite u odjeljak za kuhanje, a zatim spustite u položaj donjeg sjedišta.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)

Uklonite vodilice rešetki iz pećnice i uklonite zaštitnu plastiku s kliznih vodilica.

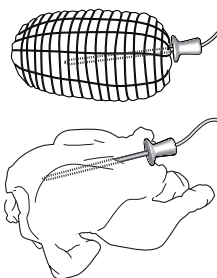
Pričvrstite gornju kopču vodilice na vodilicu rešetke i do kraja je klizno pomaknite. Spustite drugu kopču u položaj.

Vodilicu učvrstite tako da čvrsto pritisnete donji dio kopče na vodilicu rešetke. Provjerite mogu li se vodilice slobodno pomicati. Ove korake ponovite na drugoj vodilici rešetke na istoj razini.



Napominjemo: Klizne vodilice mogu se postaviti na bilo kojoj razini.

UPOTREBA SONDE ZA MESO (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)



Sondu temperature umetnite duboko u meso izbjegavajući kosti i masna područja. Na piletini sondu umetnite po duljini u središte prsa izbjegavajući šuplja područja.

Jelo stavite u pećnicu i utikač priključite tako da ga umetnete u utičnicu s desne strane odjeljka za kuhanje pećnice.

FUNKCIJE

6th SENSE

Ona omogućuje potpuno automatsko kuhanje svih vrsta namirnica (lasagne, meso, riba, povrće, kolači i torte, slani kolači, kruh, pizza).

Za najbolji način upotrebe funkcije pratite upute u odgovarajućoj tablici kuhanja.

COOK 4

Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na četiri razine. Ova se funkcija može upotrebljavati za pečenje kolačića, torti, okruglih pizza (i smrznutih) i za pripremu cijelih obroka. Pratite tablicu pečenja da biste dobili najbolje rezultate.

KRUŽENJE ZRAKA

Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko polica (maksimalno tri). Ova funkcija može se upotrebljavati za kuhanje različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.

TRADICIONALNO

• CONVECT BAKE (KONV. PEČENJE)

Za pečenje mesa i kolača s punjenjem na samo jednoj polici.

• TURBO ROŠTILJ

Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.

• FROZEN BAKE (PEČENJE ZAMRZ.)

Funkcija automatski odabire idealnu temperaturu pečenja i način za 5 različitih vrsta gotovih smrznutih jela. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.

• POSEBNE FUNKCIJE

» MAXI COOKING

Funkcija automatski odabire najbolji način kuhanja i temperaturu za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučuje se okretati meso tijekom pečenja, da bi s obje strane jednako potamnilo. Najbolje ćete rezultate postići povremenim polijevanjem mesa kako biste spriječili da se osuši.

» DIZANJE

Za optimalno dizanje slatkih i slanijih tijesta. Za održavanje kvalitete dizanja tijesta ne uključujte funkciju ako je pećnica vruća nakon ciklusa kuhanja.

» ODMRZAVANJE

Za brže odmrzavanje hrane. Stavite hranu na srednju rešetku. Ostavite hranu u njezinom pakiranju kako biste spriječili da se isušuje.

» ODRŽ. TOPLINE

Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom.

» EKO TERMOVENTILACIJA

Za pečenje punjenih komada mesa i fileta mesa na jednoj rešetki. Pretjerano isušivanje namirnica spriječeno je blagim, intervalnim kruženjem zraka. Kada se upotrebljava funkcija EKO, svjetlo ostaje isključeno tijekom kuhanja. Kako biste upotrebljavali ciklus EKO, a tako i optimizirali potrošnju energije, vrata ne smijete otvarati sve dok jelo nije gotovo.

KONVENCIONALNO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.

GRILL

Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: Pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.

BRZO ZAGRIJAV.

Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice.

PROGRAMATORI VREMENA

Za uređivanje funkcije vrijednosti vremena.

MJERAČ VREMENA

Za praćenje vremena bez uključivanja funkcije.

AUTOMATSKO ČIŠĆENJE PEĆNICE - PIROLITIČKO

Uklanja prskanja od kuhanja pomoću ciklusa vrlo visoke temperature. Dostupna su dva ciklusa samočišćenja: puni ciklus (Pirolitičko) i kraći ciklus (Pirol. eko). Preporučujemo redovitu primjenu bržeg ciklusa, a cijeli ciklus primjenjujte samo kada je pećnica jako prljava.

OMILJENI

Za pronalaženja popisa 10 omiljenih funkcija.

POSTAVKE

Za podešavanje postavki pećnice.

Kada je uključen način rada „EKO“, svjetlina zaslona smanjit će se nakon nekoliko sekundi kako bi se uštedjela energija i svjetlo će se isključiti nakon 1 minute. On se ponovno automatski uključuje kada god se pritisne neki od gumba.

Kada je uključen način rada „DEMO“, sve su komande aktivne i izbornici su dostupni, no pećnica se ne zagrijava. Taj način rada isključite tako da pristupite funkciji „DEMO“ na izborniku „POSTAVKE“ i odaberete isključivanje „Off“.

Odabirom „TVOR. POSTAVLJ.“ proizvod se isključuje i vraća se na prvo uključivanje. Sve će se postavke izbrisati.

PRVA UPOTREBA


1. ODABERITE JEZIK

Morat ćete postaviti jezik i vrijeme kada prvi put uključujete uređaj: Na zaslonu će se prikazati „English“.



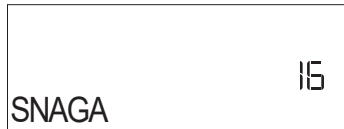
Pritisnite + ili – za pregled popisa dostupnih jezika i odaberite željeni jezik.

Pritisnite ✓ za potvrdu odabira.

Napominjemo: Jezik se zatim može promijeniti tako da odaberete „JEZIK“ u izborniku „POSTAVKE“ koji je dostupan pritiskom na .

2. POSTAVLJANJE POTROŠNJE ENERGIJE

Pećnica je programirana za potrošnju razine električne energije kompatibilne s mrežom u domaćinstvu snage veće od 3 kW (16): Ako je snaga u vašem domaćinstvu manja, morat ćete smanjiti tu vrijednost (13).




Pritisnite + ili – da biste odabrali 16 “Visoka” ili 13 “Niska” i pritisnite ✓ za potvrdu.

3. POSTAVITE VRIJEME

Nakon odabira snage trebat ćete postaviti trenutačno vrijeme: Na zaslonu će treptati dvije znamenke za sate.



Pritisnite + ili – za postavljanje trenutačnog sata i pritisnite ✓ : Na zaslonu će treptati dvije znamenke za minute. Pritisnite + ili – za postavljanje minuta i zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

Napominjemo: Vrijeme ćete možda trebati ponovno namjestiti nakon duljih nestanaka struje. Odaberite „SAT“ u izborniku „POSTAVKE“ koji je dostupan pritiskom na .


4. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno. Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi. Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite pribor koji se nalazi u pećnici. Pećnicu zagrijavajte na 200 °C otprilike sat vremena, po mogućnosti koristeći funkciju kruženja zraka (npr. „Termo ventilacija“ ili „Konvekcijsko pečenje“).

Napominjemo: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPORABA


1. ODABERITE FUNKCIJU

Pritisnite  za uključivanje pećnice: na zaslonu će se prikazati posljednja uključena funkcija ili glavni izbornik.

Funkcije se mogu odabrati pritiskom na ikonu jedne od glavnih funkcija ili kretanjem kroz izbornik: Za odabir stavke iz izbornika (na zaslonu se prikazuje prva dostupna stavka), pritisnite + ili – za odabir željene stavke, zatim pritisnite ✓ za potvrdu.



2. POSTAVLJANJE FUNKCIJE

Nakon odabira željene funkcije možete promijeniti njezine postavke. Na zaslonu će se prikazati postavke koje možete redom mijenjati. Pritiskom na  možete ponovno promijeniti prethodnu postavku.

TEMPERATURA / GRILL RAZINA

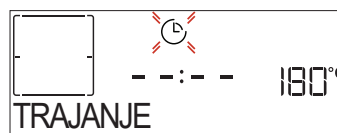




Kada vrijednost treperi na zaslonu pritisnite + ili – kako biste je promijenili i zatim pritisnite ✓ za potvrdu te nastavite s ostalim postavkama (ako je moguće).


Na isti se način može postaviti razina roštilja: Postoje tri određene razine snage za roštiljanje: 3 (visoka), 2 (srednja), 1 (niska).

Napominjemo: Kada je funkcija uključena, temperatura/razina grilla može se promijeniti pomoću + ili –.


TRAJANJE



Kada ikona  treperi na zaslonu, pritisnite + ili – kako biste postavili potrebno vrijeme kuhanja i zatim pritisnite ✓ za potvrdu. Ne morate postavljati vrijeme kuhanja ako želite ručno upravljati kuhanjem (bez vremenskog ograničenja): Pritisnite ✓ ili  za potvrdu i pokrenite funkciju. Ako se odabere ovaj način rada tada se ne može programirati odgoda pokretanja.

Napominjemo: Vrijeme kuhanja koje je postavljeno možete prilagoditi za vrijeme kuhanja pritiskom na  : pritisnite + ili – za ispravak i zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

VRIJEME ZAVRŠET. (ODGODA POKRETANJA)

U brojnim funkcijama nakon postavljanja vremena kuhanja možete odgoditi pokretanje funkcije tako da programirate vrijeme završetka. Na zaslonu se prikazuje vrijeme završetka dok trepće ikona .



Pritisnite + ili – kako biste postavili kada želite da kuhanje završi, zatim pritisnite ✓ za potvrdu i uključivanje funkcije. Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: funkcija se automatski uključuje nakon isteka izračunatog vremena kako bi kuhanje završilo u vrijeme koje ste postavili.

Napominjemo: Programiranje odgode pokretanja kuhanja onemogućuje fazu zagrijavanja pećnice: Pećnica će postupno doseći potrebnu temperaturu, što znači da će vrijeme kuhanja biti malo dulje od onog navedenog u tablici kuhanja. Tijekom vremena čekanja možete pritisnuti + ili – kako biste ispravili programirano vrijeme završetka ili pritisnite ⏪ kako biste promijenili ostale postavke. Pritiskom na ⌚, a kako bi se prikazale informacije, moguće je prebacivati između vremena završetka i trajanja.

6th SENSE

Te funkcije automatski odabiru najbolji način kuhanja, snagu, temperaturu i trajanje kuhanja, pečenja ili roštiljanja za sva dostupna jela.

Kada je to potrebno samo navedite karakteristike namirnica kako biste dobili optimalne rezultate.

TEŽINA/VISINA (SLOJEVI U OKRUGLOJ PLITICI)




Funkcija se ispravno postavlja tako da se prate informacije na zaslonu. Kada se to zatraži, pritisnite + ili – za postavljanje tražene vrijednosti i zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

STUPANJ PRIPREME / ZAPEČENA KORICA


U nekim funkcijama 6th Sense može se prilagoditi stupanj pripreme.



Kada je gotovo, pritisnite + ili – da biste odabrali željenu razinu u rasponu od slabije pečeno (-1) do dobro pečeno (+1). Pritisnite ✓ ili  za potvrdu i pokrenite funkciju.


Na isti način, kada je to dopušteno, u nekim funkcijama 6th Sense može se namjestiti jačina kojom će se jelo zapeći između male (-1) i velike (+1).

3. POKRETANJE FUNKCIJE

U bilo koje vrijeme, ako su zadane vrijednosti one željene ili kada se primijene sve postavke koje želite, pritisnite  za uključivanje funkcije.

Tijekom faze odgode, pritisnite  da biste preskočili tu fazu i odmah pokrenuli funkciju.

Napominjemo: kada se funkcija odabere na zaslonu će se prikazati najprikladnija razina za svaku funkciju.

U bilo kojem trenutku uključenu funkciju možete isključiti pritiskom na .

Ako je pećnica vruća i funkcija zahtijeva određenu maksimalnu temperaturu, na zaslonu će se prikazati poruka. Pritisnite ⏪ za povratak na prethodni zaslon i odabir druge funkcije ili pričekajte do potpunog hlađenja.

4. ZAGRIJAVANJE

Neke funkcije imaju fazu zagrijavanja pećnice: Nakon pokretanja funkcije na zaslonu se prikazuje da uključena fazu zagrijavanja pećnice.



Po završetku te faze oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu tražeći da se „DODAJ NAMIRNICE”. Tada otvorite vrata, stavite namirnice u pećnicu, zatvorite vrata i započnite kuhanje.

Napominjemo: Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja. Otvaranje vrata tijekom faze zagrijavanja privremeno će paузirati fazu.

Vrijeme kuhanja ne uključuje fazu zagrijavanja. Temperaturu koju želite doseći u pećnici uvijek možete promijeniti pomoću gumba + ili –.

5. PAUZIRANJE KUHANJA / OKRENI ILI PROVJERI NAMIRNICE


Otvaranjem vrata kuhanje će se privremeno prekinuti isključujući grijače. Za nastavak kuhanja zatvorite vrata. Neke funkcije 6th Sense iziskuju okretanje namirnica tijekom kuhanja.



Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnje koje treba obaviti. Otvorite vrata, obavite radnju zatraženu na zaslonu i zatvorite vrata, zatim nastavite pečenje. na isti način, kada do kraja pečenja ostane oko 10 % vremena, pećnica traži da provjerite namirnice.

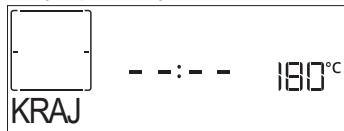


Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnje koje treba obaviti. Provjerite namirnice, zatvorite vrata i nastavite pečenje.

Napominjemo: pritisnite  kako biste preskočili te radnje. U protivnom, ako se ništa ne napravi, pećnica će nakon određenog vremena nastaviti pečenje.

6. KRAJ KUHANJA

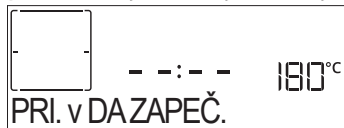
Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.



Pritisnite za nastavak pečenja u ručnom načinu rada (bez vremenskog ograničenja) ili pritisnite **+** da biste produljili vrijeme pečenja postavljajući novo trajanje. U oba slučaju zadržat će se postavke kuhanja.

BROWNING (ZAPEČENA KORICA)

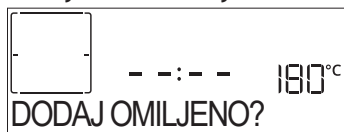
Neke funkcije pećnice omogućuju van da zapečete površinu jela uključivanjem grilla kada pečenje završi.



Kada se na zaslonu prikaže pripadajuća poruka, prema potrebi pritisnite **✓** za pokretanje petominutnog ciklusa stvaranja korice. Funkciju u bilo kojem trenutku možete zaustaviti tako da pritisnete za isključivanje pećnice.

. OMILJENI

Kada kuhanje završi na zaslonu će se zatražiti da spremite funkciju pod brojem od 1 do 10 na popisu omiljenih funkcija.



Ako funkciju želite spremiti kao omiljenu i spremi trenutne postavke za buduću upotrebu, pritisnite **✓**, u protivnom za njihovo zanemarivanje pritisnite .

Nakon što pritisnete **✓**, pritisnite **+** ili **-** za odabir položaja broja te zatim pritisnite **✓** za potvrdu.

Napominjemo: ako je memorija puna ili je odabrani broj već zauzet, pećnica će od vas zatražiti da potvrditi prepisivanje prethodne funkcije.

Spremljenu funkciju kasnije možete pozvati tako da pritisnete : Na zaslonu će se prikazati popis omiljenih funkcija.



Nakon što pritisnete pritisnite **+** ili **-** za odabir funkcije, potvrdite pritiskom na **✓** i zatim uključite pritiskom na .

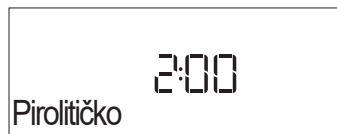
. AUTOMATSKO ČIŠĆENJE – PIROLITIČKO

Ne dirajte pećnicu tijekom ciklusa Pyro.

Pazite da se djeca i kućni ljubimci ne približavaju pećnici tijekom i nakon rada ciklusa Pyro (sve dok se prostorija potpuno ne prozrači).

Sav dodatni pribor izvadite iz pećnice, uključujući

i vodilice polica, prije pokretanja funkcije. Ako je pećnica postavljena ispod ploče za kuhanje, provjerite jesu li svi plamenici ili električne ploče isključeni tijekom ciklusa samočišćenja. Za optimalne rezultate čišćenja, prije pokretanja funkcije pirolize uklonite što je više moguće ostataka iz unutrašnjosti i očistite unutarnje staklo na vratima. Preporučujemo da funkciju Pyro primjenjujete samo ako je uređaj jako prljav ili stvara neugodne mirise prilikom kuhanja. Pritisnite da bi se na zaslonu prikazalo „Čišćenje“.



Pritisnite **+** ili **-** za odabir željenog ciklusa, zatim pritisnite **✓** za potvrdu. Kada se ciklus odabere, prema želji pritisnite **+** ili **-** za postavljanje vremena završetka (pokretanje odgode), zatim pritisnite **✓** za potvrdu.

Očistite vrta i uklonite sav pribor kao što je zatraženo, zatim zatvorite vrata i pritisnite kada je gotovo: pećnica će započeti ciklus samočišćenja, a vrata se automatski zaključavaju: na zaslonu se prikazuje poruka upozorenja zajedno s odbrojanjem koje označava stanje ciklusa u tijeku.

Kada ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na prihvatljivu sigurnu razinu.

. MJERAČ VREMENA

Kada je pećnica isključena zaslon se može upotrebljavati kao mjerač vremena. Za uključivanje ove funkcije povjerite je li pećnica isključena i zatim pritisnite **+** ili **-**: Ikona treperit će na zaslonu.

Pritisnite **+** ili **-** za postavljanje vremena koje trebate i zatim pritisnite **✓** za uključivanje mjerača vremena.



Kada mjerač vremena završi s odbrojanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal i prikazat će se na zaslonu.

Napominjemo: Mjerač vremena ne uključuje niti jedan ciklus kuhanja. Pritisnite **+** ili **-** da biste promijenili vrijeme postavljeno na programatoru.

Nakon uključivanja mjerača vremena možete odabrati i uključiti funkciju.

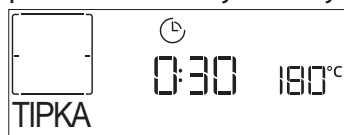
Pritisnite za uključivanje pećnice i odaberite željenu funkciju.

Kada se funkcija pokrene, mjerač će samostalno nastaviti s odbrojanjem, a da ne ometa samu funkciju.

Napominjemo: Tijekom te faze nije moguće prikazati mjerač vremena (prikazuje se samo ikona) koji će u pozadini nastaviti odbrojavati. Na zaslon mjerača vremena možete se vratiti tako da pritisnete za zaustavljanje trenutnačno uključene funkcije.

TIPKA

Tipkovnicu zaključajte tako da pritisnete i držite pritisnutim gumb \llcorner na najmanje pet sekundi. Isto ponovite za otključavanje tipki.



Napominjemo: Funkcija se može aktivirati i tijekom pripreme jela. Iz sigurnosnih razloga, pećnica se u bilo kojem trenutku može isključiti pritiskom na ⓪ .

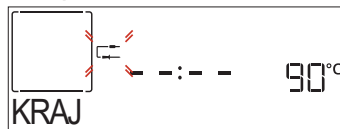
UPOTREBA SONDE ZA MESO (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)

Upotreba sonde omogućuje mjerenje temperature u mesu tijekom pečenja kako ne se osiguralo doseganje optimalne temperature. Temperatura pećnice varira ovisno o odabranoj funkciji, ali je pečenje programirano tako da završava kada se dosegne određena temperatura. Kada umetnete sondu, uključuje se zvučni signal i na zaslonu se prikazuje „SONDA UKLJUČENA“.



Odaberite željenu funkciju među kompatibilnima

(konvencionalno, termoventilacija, konvekcijsko pečenje, turbogrill, eko termoventilacija, maksim. kuhanje, funkcije 6th Sense): Zaslom traži postavljanje ciljane temperature sonde: Pritisnite \oplus ili \ominus za njeno postavljanje i pritisnite \checkmark za postavljanje sljedećih parametara pečenja. Budući da je pečenje programirano tako da završi kada se dosegne tražena temperatura, ne možete postaviti vrijeme pečenja ili određeno vrijeme završetka pečenja. Svjetlo ostaje uključeno sve dok se sonda ne ukloni. Ako se sonda ukloni tijekom pečenja, ono se nastavlja na tradicionalni način (bez vremenskog ograničenja). Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati da je sonda temperature dosegla traženu temperaturu.



Napominjemo: Za naknadnu promjenu postavki pritisnite \oplus ili \ominus za temperaturu sonde ili pritisnite \llcorner za ostale postavke. Zvučni signal i poruka javit će vam ako sonda nije kompatibilna s obavljenom radnjom. U tom slučaju uklonite sondu.

6th
sense**TABLICA KUHANJA**

KATEGORIJE HRANE		KOLIČINA	OKRENITE (VREMENA KUHANJA)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
LAZANJE	-	0,5 – 3 kg	-	2
MESO	Junetina-pečena	Pečenja	0,6 – 2 kg **	3
		Hamburgeri	1,5 – 3 cm	3/5
		Pečenka-sporo kuhanje	0,6 – 2 kg **	3
	Svinjetina-pečena	Pečenja	0,6 – 2,5 kg **	3
		Goljenica *	0,5 – 2,0 kg **	3
		Kobasice i hrenovke	1,5 – 4 cm	2/3
	Teletina-pečena *	0,6 – 2,5 kg **	3	
	Janjetina-pečena	Pečenja	0,6 – 2,5 kg **	2
		But	0,5 – 2,0 kg **	2
		Piletina-pečena	Cijeli	0,6 – 3 kg **
	Cijelo punjeno *		0,6 – 3 kg **	2
	Filet i prsa		1 – 5 cm	2/3
	Cijela purica-pečena	Cijeli *	0,6 – 3 kg **	2
Cijelo punjeno *		0,6 – 3 kg **	2	
Kebab	1 rešetka	1/2	5	

KATEGORIJE HRANE		KOLIČINA	OKRENITE (VREMENA KUHANJA)	RAZINA I DODATNI PRIBOR	
RIBA	Fileti	0,5 – 3 cm	-	3 2	
	Fileti-zamrznuti	0,5 – 3 cm	-	3 2	
POVRĆE	Povrće-pečeno	Krumpir	0,5 – 1,5 kg	-	3
		Povrće-punjeno	0,1 - 0,5 kg komad	-	3
		Povrće-pečeno	0,5 – 1,5 kg	-	3
	Povrće-gratinirano	Krumpir	1 polica	-	3
		Rajčice	1 polica	-	3
		Paprike	1 polica	-	3
		Brokula	1 polica	-	3
		Cvjetača	1 polica	-	3
Ostalo	1 polica	-	3		
TORTE I KOLAČI	Dizani kolači u kalupu	Biskvit	0,5 – 1,2 kg	-	2
		Kolačići	0,2 – 0,6 kg	-	3
	Kolači i kremaste torte	Princes krafne	1 polica	-	3
		Pita	0,4 – 1,6 kg	-	3
		Štrudla	0,4 – 1,6 kg	-	3
		Voćna pita	0,5 – 2 kg	-	2
SLANI KOLAČI	-	0,8 – 1,2 kg	-	2	
KRUH	Krušičići	60 – 150 g svaki	-	3	
	Sendvič kruh u kalupu	400 – 600 g svaki	-	2	
	Velika štruca	0,7 – 2,0 kg	-	2	
	Bageti	200 – 300 g svaki	-	3	
PIZZA	Tanka	okrugla – plitica	-	2	
	Debela	okrugla – plitica	-	2	
	Smrznuto	1 – 4 sloja	-	2	
				4 1	
				5 3 1	
				5 4 2 1	

* Samo na nekim modelima. Funkcija dostupna isključivo u kombinaciji sa sondom za meso.

** Preporučena količina.

DODATNI
PRIBOR

Rešetka

Plitica za pečnicu ili kalup za kolače na rešetki





























































































Plitica za sakupljanje sokova/ plitica pečenje ili plitica za pečnicu na rešetki

plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje

Plitica za prikupljanje sokova s 500 ml vode

Sonda za meso (ako se isporučuje)

TABLICA KUHANJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	POLICA I PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta/Biskviti		Da	170	30 - 50	2 
		Da	160	30 - 50	2 
		Da	160	30 - 50	4  1 
Nadjevane pite (pita od sira, savijača od jabuka, pita od jabuka)		Da	160 - 200	30 - 85	3 
		Da	160 - 200	35 - 90	4  1 
Kolačići/keksi		Da	150	20 - 40	3 
		Da	140	30 - 50	4 
		Da	140	30 - 50	4  1 
		Da	135	40 - 60	5  3  1 
Mali kolači/mufini		Da	170	20 - 40	3 
		Da	150	30 - 50	4 
		Da	150	30 - 50	4  1 
		Da	150	40 - 60	5  3  1 
Peciva za princes krafne		Da	180 - 200	30 - 40	3 
		Da	180 - 190	35 - 45	4  1 
		Da	180 - 190	35 - 45 *	5  3  1 
Poljupci		Da	90	110 - 150	3 
		Da	90	130 - 150	4  1 
		Da	90	140 - 160 *	5  3  1 
Kruh/pizza/pogača		Da	190 - 250	15 - 50	2 
		Da	190 - 230	20 - 50	4  1 
Pizza (s tankim/debelim tijestom, focaccia)		Da	220 - 240	25 - 50 *	5  3  1 
Smrznuta pizza		Da	250	10 - 15	3 
		Da	250	10 - 20	4  1 
		Da	220 - 240	15 - 30	5  3  1 
Pikantne pite (pita s povrćem, quiche)		Da	180 - 190	45 - 55	3 
		Da	180 - 190	45 - 60	4  1 
		Da	180 - 190	45 - 70 *	5  3  1 
Košarice/hrskavci od lisnatog tijesta		Da	190 - 200	20 - 30	3 
		Da	180 - 190	20 - 40	4  1 
		Da	180 - 190	20 - 40 *	5  3  1 
Lasagne / voćne pite / zapečena tjestenina / cannelloni		Da	190 - 200	45 - 65	3 
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3 

FUNKCIJE



Konvencionalno



Termoventilacija

Konvekcijsko
pečenje

Roštilj



Turbo roštilj



MaxiCooking



Cook 4

Eko
termoventilacija

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	POLICA I PRIBOR
Pečena svinjetina s hrskavom kožicom 2 kg		—	170	110 - 150	
Piletina / zečetina / pačetina 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Puretina / guska 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	
Pečena riba/en papillote (file, cijela)		Da	180 - 200	40 - 60	
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 - 200	50 - 60	
Tost		—	3 (visoko)	3 - 6	
File ribe/odresci		—	2 (srednja)	20 - 30 **	
Kobasice/ražnjići/rebarca/pljeskavice		—	2 - 3 (srednja - visoka)	15 - 30 **	
Pečeno pile 1 - 1,3 kg		—	2 (srednja)	55 - 70 ***	
Janjeći but / koljenica		—	2 (srednja)	60 - 90 ***	
Pečeni krumpir		—	2 (srednja)	35 - 55 ***	
Zapečeno povrće		—	3 (visoko)	10 - 25	
Kolačići	Kolačići	Da	135	50 - 70	
Pite	Pite	Da	170	50 - 70	
Okrugle pizze	Pizza	Da	210	40 - 60	
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5)/ lasagne (razina 3)/meso (razina 1)		Da	190	40 - 120 *	
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5) / pečeno povrće (razina 4) / lasagne (razina 2) / mesni odresci (razina 1)	Menu	Da	190	40 - 120 *	
Lasagne i meso		Da	200	50 - 100 *	
Meso i krumpiri		Da	200	45 - 100 *	
Riba i povrće		Da	180	30 - 50 *	
Punjena pečenka		—	200	80 - 120 *	
Mesni odresci (meso kunića, piletina, janjetina)		—	200	50 - 100 *	

* Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama.

** Okrenite hranu na polovici pečenja.

*** Okrenite hranu na dvije trećine pečenja (po potrebi).

KAKO SE SLUŽITI TABLICOM KUHANJA

Tablica prikazuje najbolje funkcije, pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnice u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme kuhanja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme kuhanja biti nešto dulje.

DODATNI PRIBOR



Rešetka



Plitica za pećnicu ili kalup za kolače na rešetki



Plitica za sakupljanje sokova/ plitica pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki



plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje



Plitica za prikupljanje sokova s 500 ml vode



Sonda za meso (ako se isporučuje)

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja.
Ne upotrebljavajte parne čistače.

Ne upotrebljavajte čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.
Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

VANJSKE POVRŠINE

- Očistite površine vlažnom krpom od mikrovlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Dovršite suhom krpom.
- Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikrovlakana.

UNUTARNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite, po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju koja se stvorila kao rezultat pečenja s visokim udjelom vode ostavite pećnicu da se do kraja ohladi, a zatim je obrišite krpom ili spužvom.

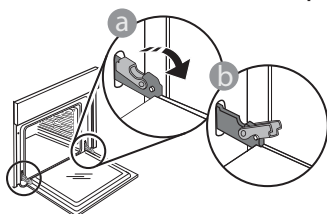
- Očistite staklo na vratima prikladnim tekućim deterdžentom.
- Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice mogu se izvaditi.

DODATNI PRIBOR

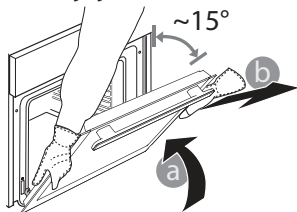
Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

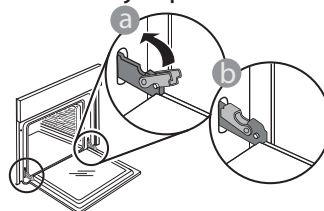
- Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljanje.



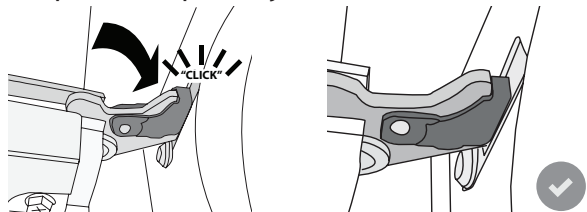
- Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.



- Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.
- Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj; provjerite jeste li ih do kraja spustili.



Lagano pritisnite kako biste provjerili jesu li šarke u ispravnom položaju.



- Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ako ispravno ne rade.

ZAMJENA ŽARULJE

1. Iskopčajte pećnicu iz struje.
2. Odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo.
3. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

Napominjemo: Upotrebljavajte samo halogene žarulje od 20 – 40 W / 230 V, tip G9, T300 °C. Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244/2009). Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu.

- Ako upotrebljavate halogene žarulje, žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

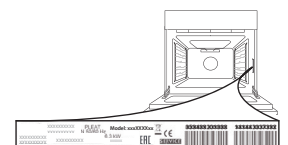
RJEŠAVANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Na zaslonu se prikazuje slovo „F“ iza kojeg slijedi broj ili slovo.	Kvar pećnice.	Isključite i ponovno uključite pećnicu da biste provjerili javlja li se kvar i dalje. Pokušajte obaviti „TVOR. POSTAVLJ.“ koje se može odabrati u dijeli „POSTAVKE“. Obratite se najbližem postprodajnom servisu za korisnike i navedite broj iza kojeg slijedi slovo „F“.
Pećnica se ne zagrijava.	Kada je uključen način rada „DEMO“, sve su komande aktivne i izbornici su dostupni, no pećnica se ne zagrijava. Poruka DEMO prikazuje se na zaslonu svakih 60 sekundi.	Pristupite načinu rada „DEMO“ iz „POSTAVKE“ i odaberite „Off“ (Isklj).
Svjetlo se isključuj.	Uključen je ekonomični način rada.	Pristupite načinu rada „EKO“ iz „POSTAVKE“ i odaberite „Off“ (Isklj).
Vrata se ne otvaraju.	Ciklus čišćenja u tijeku.	Pričekajte da funkcija završi i da se pećnica ohladi.
Isključuje se napajanje u kući.	Pogrešna postavka snage.	Provjerite je li nazivna snaga kućne mreže barem viša od 3 kW. Ako nije, snagu smanjite na 13 ampera. Pristupite „SNAGA“ iz „POSTAVKE“ i odaberite „Nisko“.



Pravila, standardne dokumente i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako:

- posjetite naše web-mjesto **docs.whirlpool.eu**
- upotrebom QR koda
- Možete i **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Kada se obraćate našem postprodajnom servisu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.



Whirlpool



400011486054