

VODIČ ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU



ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI WHIRLPOOL PROIZVODA

Kako biste dobili potpuniju pomoć i podršku, svoj proizvod registrirajte na www.whirlpool.eu/register

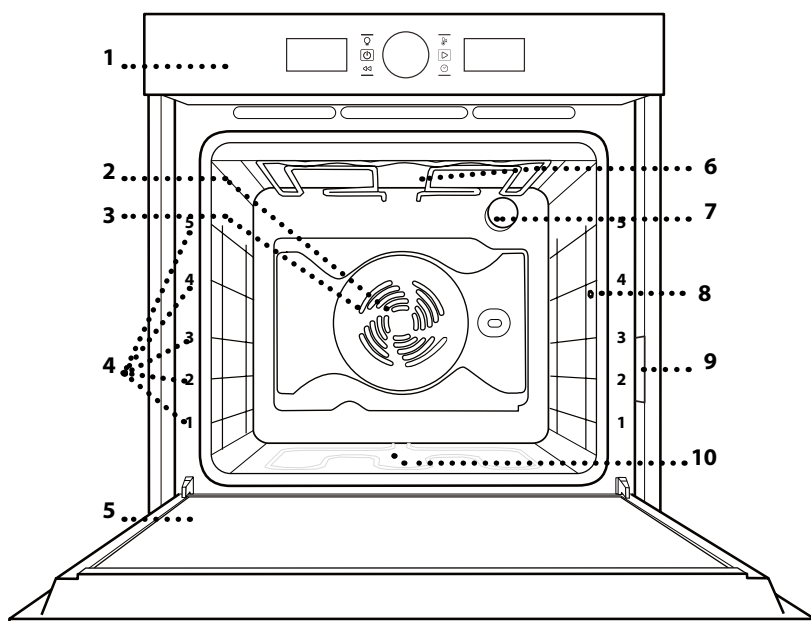


Sigurnosne upute i Vodič za upotrebu i održavanje možete preuzeti tako da posjetite naše web-mjesto docs.whirlpool.eu i slijedite upute na poledini ove knjižice.



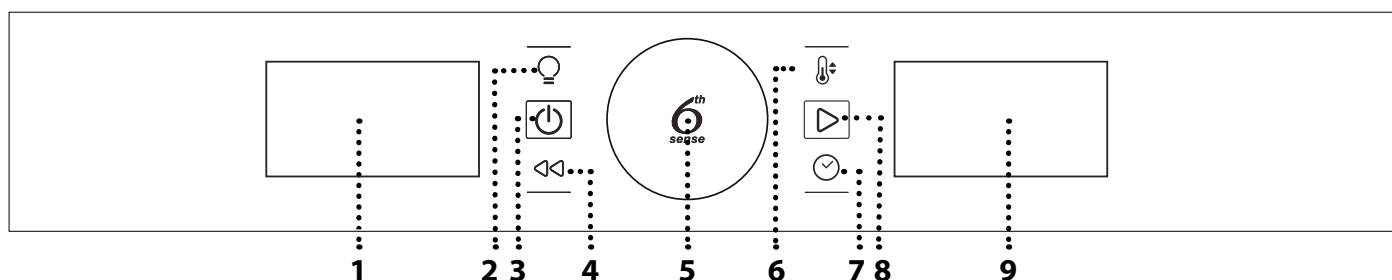
Prije upotrebe uređaja pažljivo pročitajte vodič za zdravlje i sigurnost.

OPIS PROIZVODA



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

UPRAVLJAČKA PLOČA



1. LIJEVI ZASLON

2. SVJETLO

Za uključivanje/isključivanje svjetla.


3. UKLJUČIVANJE/ISKLUČIVANJE

Za uključivanje i isključivanje pećnice ili zaustavljanje uključene funkcije u bilo koje vrijeme.

4. NATRAG

Za povratak na prethodni izbornik prilikom konfiguriranja postavki.

5. OKRETNI GUMB / GUMB 6TH SENSE

Okrenite ga za kretanje kroz funkcije i namještanje parametara kuhanja. Pritisnite  za odabir, postavljanje, pristup ili potvrdu funkcija ili parametara i eventualno pokretanje programa kuhanja.

6. TEMPERATURE

Za namještanje temperature.

7. VRIJEME

Za namještanje ili promjenu vremena i podešavanje vremena kuhanja.

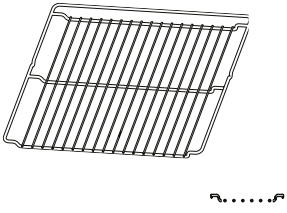
8. POKRETANJE

Za pokretanje funkcija i potvrdu postavki.

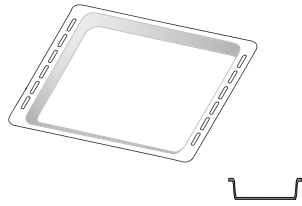
9. DESNI ZASLON

DODATNI PRIBOR

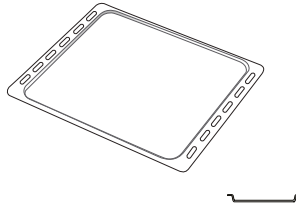
REŠETKA



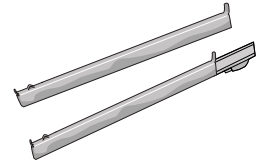
PLITICA ZA SAKUPLJANJE SOKOVA



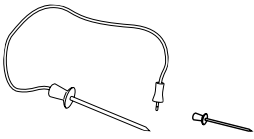
PLITICA ZA PEČENJE



KLIZNE VODILICE * (SAMO NA NEKIM MODELIMA)



SONDA ZA MESO (SAMO NA NEKIM MODELIMA)



Broj komada 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 kliznite kroz vodilice rešetke pazeći da je strana s podignutim rubom okrenuta prema gore.

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

SKIDANJE I PONOVRNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

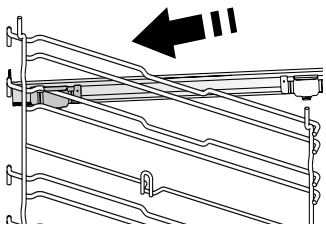
. Klizne rešetke uklonite tako da podignete vodilice i zatim lagano izvučete donji dio iz sjedišta: vodilice rešetki sada se mogu ukloniti.

. 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

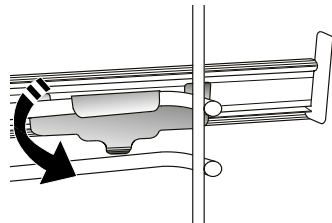
(AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)

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. Donju kopču spustite 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.

FUNKCIJE

	KONVENCIONALNO Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.
	ROŠTILJ Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za sakupljanje viška tekućine za prikupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: Pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.
	TERMOVENTILACIJA 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.
	KONVEKCIJSKO PEČENJE Za pečenje mesa, kolača s punjenjem ili pečenje punjenog povrća na samo jednoj rešetki. Ta funkcija upotrebljava blago, intervalno kruženje zraka kako bi se spriječilo pretjerano isušivanje jela.
	FUNKCIJE 6TH SENSE
	SLOŽENAC Ta funkcija automatski odabire najbolju temperaturu i način kuhanja za jela s tjesteninom.
	MESO Ta funkcija automatski odabire najbolju temperaturu i način kuhanja za meso. Ta funkcija povremeno uključuje ventilator na maloj brzini kako bi se spriječilo preveliko isušivanje jela.
	MAKSI KUHANJE 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.
	KRUH Ta funkcija automatski odabire najbolju temperaturu i način kuhanja za sve vrste kruha.
	PIZZA Ta funkcija automatski odabire najbolju temperaturu i način kuhanja za sve vrste pizza.
	TIJESTO ZA KOLAČE Ta funkcija automatski odabire najbolju temperaturu i način kuhanja za sve vrste kolača.



POSEBNE FUNKCIJE



BRZO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE

Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice. Po završetku zagrijavanja pećnica će automatski odabrati funkciju „Konvencionalno“. Pričekajte završetak zagrijavanja prije stavljanja hrane u pećnicu.



TURBO ROŠTILJ

Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine za prikupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode. Ražanj (ako je uređaj opremljen) može se upotrebljavati s tom funkcijom.



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.



ODRŽAVANJE TOPLINE

Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom.



DIZANJE

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



SMART CLEAN

(SAMO NA NEKIM MODELIMA)

Djelovanje pare otpuštene tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi omogućuje lako otklanjanje prljavštine i ostataka hrane. Stavite 200 ml vode na dno pećnice i uključite funkciju samo kada je pećnica hladna.

* Funkcija koja se upotrebljava kao referenca za izjavu o energetske učinkovitosti u skladu s Uredbom (EU) br. 65/2014

PRVA UPOTREBA PEĆNICE

1. POSTAVITE VRIJEME

Morat ćete postaviti vrijeme kada prvi put uključujete pećnicu.



Dvije znamenke sata započet će treperiti: Okrenite gumb za podešavanje za postavljanje sata i pritisnite za potvrdu.



Dvije znamenke minuta započet će treperiti. Okrenite gumb za podešavanje za postavljanje minuta i pritisnite za potvrdu.

Napominjemo: Za naknadnu promjenu vremena pritisnite i držite pritisnutim najmanje jednu sekundu sok je pećnica isključena i ponovite gore navedene korake.

Vrijeme ćete možda trebati ponovno namjestiti nakon duljih nestanaka struje.

2. POSTAVKE

Prema potrebi možete promijeniti zadane mjerne jedinice, temperaturu (°C) i nazivnu jakost struje (16 A).

Kada je pećnica isključena, pritisnite i držite pritisnutim na najmanje 5 sekundi.



Okrenite gumb za odabir mjerne jedinice i zatim pritisnite za potvrdu.



Okrenite gumb za odabir nazivne jakosti struje i zatim pritisnite za potvrdu.

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

3. 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.

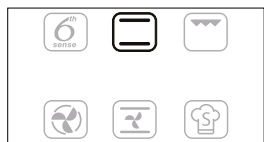
Pećnicu zagrijavajte na 200 °C otprilike sat vremena, po mogućnosti koristeći funkciju kruženja zraka (npr. „Termo ventilacija“ ili „Konvekcijsko pečenje“). Slijedite upute za ispravno postavljanje funkcije.

Napominjemo: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

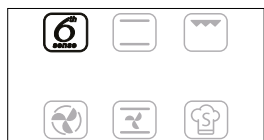
SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

Kada je pećnica isključena, na zaslonu se prikazuje samo vrijeme. Pritisnite i držite za uključivanje pećnice. Okrenite gumb za prikaz glavnih dostupnih funkcija na zaslonu s lijeve strane. Odaberite jednu i pritisnite .



Za odabir podfunkcije (kada je dostupna) odaberite glavne funkcije i zatim za potvrdu pritisnite i idite na zbornik funkcije.



Okrenite gumb za prikaz glavnih dostupnih funkcija na zaslonu s desne strane. Odaberite jednu i pritisnite za potvrdu.

2. POSTAVLJANJE FUNKCIJE

Nakon odabira željene funkcije možete promijeniti njezine postavke.

Na zaslonu će se prikazati postavke koje možete redom mijenjati.


TEMPERATURA/RAZINA ROŠTILJA



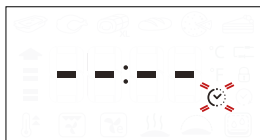
Kada ikona °C/°F treperi na zaslonu okrenite gumb za promjenu vrijednosti i pritisnite za potvrdu te nastavite s promjenom sljedećih postavki (ako je moguće).



Istovremeno možete postaviti i razinu roštilja (3 = visoka, 2 = srednja, 1 = niska).




Napominjemo: Nakon pokretanja funkcije temperaturu ili razinu roštilja možete promijeniti pritiskom na  ili izravnim okretanjem gumba.



TRAJANJE



Kada ikona  treperi na zaslonu, upotrijebite gumb za podešavanje potrebnog trajanja kuhanja i zatim pritisnite  za potvrdu.


Ne morate postavljati vrijeme kuhanja ako želite ručno upravljati kuhanjem: Pritisnite  za potvrdu i pokretanje funkcije.

U tom slučaju ne možete postaviti vrijeme završetka kuhanja programirajući odgodu pokretanja.


Napominjemo: Vrijeme kuhanja koje je postavljeno možete prilagoditi za vrijeme kuhanja pritiskom na  : Okrenite gumb za promjenu sata i pritisnite  za potvrdu.

POSTAVLJANJE VREMENA ZAVRŠETKA KUHANJA/ ODGODE POKRETANJA

U brojnim funkcijama nakon postavljanja vremena kuhanja možete odgoditi pokretanje funkcije tako da programirate vrijeme završetka.

Kada promijenite vrijeme završetka na zaslonu će se prikazati očekivano vrijeme završetka funkcije dok ikona  treperi.



Prema potrebi okrenite gumb za postavljanje vremena završetka kuhanja, zatim pritisnite  za potvrdu i pokrenite funkciju.

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 upotrijebiti gumb za promjenu programiranog vremena završetka.

Pritisnite  ili  za promjenu postavki temperature i vremena kuhanja. Pritisnite  za potvrdu kada završite.

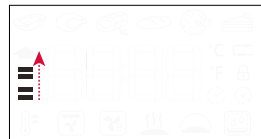
3. UKLJUČITE FUNKCIJU

Nakon primjene svih potrebnih postavki pritisnite  za uključivanje funkcije.

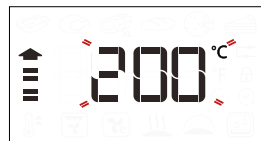
U bilo kojem trenutku možete pritisnuti i držati pritisnut  za pauziranje trenutnačno uključene funkcije.


4. ZAGRIJAVANJE

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



Po završetku te faze oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu.



Tada otvorite vrata, stavite namirnice u pećnicu, zatvorite vrata i započnete kuhanje pritiskom na  .

Napominjemo: Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja.

Otvaranje vrata tijekom faze zagrijavanja privremeno će pauzirati fazu.


Vrijeme kuhanja ne uključuje fazu zagrijavanja.

Temperaturu koju želite doseći uvijek možete promijeniti pomoću gumba.

5. ZAVRŠETAK KUHANJA

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



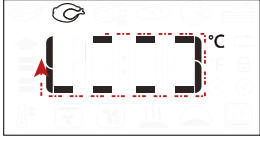
Za produžavanje vremena kuhanja bez promjene postavki okrenite gumb za postavljanje novog vremena kuhanja i pritisnite  .

. FUNKCIJE 6th SENSE

OPORAVAK TEMPERATURE

Ako se temperatura u pećnici snizi tijekom ciklusa kuhanja zbog otvaranja vrata, posebna će se funkcija automatski uključiti kako bi se obnovila originalna temperatura.

Dok se temperatura obnavlja na zaslonu se prikazuje animacija „zmije“ sve dok se ne dosegne postavljena temperatura.



Dok je ciklus kuhanja u tijeku vrijeme kuhanja može se povećati ovisno o duljini otvaranja vrata kako bi se mogli zajamčiti najbolji rezultati.

. POSEBNE FUNKCIJE

SMART CLEAN

Kako biste uključili funkciju „Smart Clean“ dok je pećnica hladna prolijte 200 ml vode po dnu unutrašnjosti pećnice i zatim zatvorite vrata pećnice.

Pristupite posebnim funkcijama i okrenite gumb za odabir s izbornika. Zatim pritisnite za potvrdu.

Pritisnite kako biste odmah pokrenuli ciklus čišćenja ili pritisnite za postavljanje vremena završetka/odgode pokretanja.

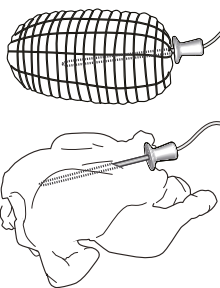
Po završetku ciklusa pustite da se pećnica ohladi i uklonite preostalu vodu iz pećnice te započnete čišćenje spužvom navlaženom vrućom vodom (čišćenje možda neće biti uspješno ako se odgodi za više od 15 minuta).

Napominjemo: Trajanje i temperatura ciklusa čišćenja ne mogu se postaviti

. UPOTREBA SONDE ZA MESO (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)

Isporučena sonda za meso omogućuje mjerenje točne temperature unutar jela tijekom kuhanja.

Upotreba sonde za meso dozvoljena je samo za određene funkcije kuhanja (Konvencionalno, Termo ventilacija, Konvencionalno pečenje, Turbo roštilj, Meso 6th Sense i Maksi kuhanje 6th Sense).



Vrlo je važno pravilno postaviti sondu kako bi se postigli savršeni rezultati kuhanja. Umetnite sondu do kraja u najmesnatiji dio, izbjegavajući kosti i masne dijelove.

Ako je riječ o peradi, sondu bi trebalo umetnuti postrance u sredinu prsa, pazeći da vrh ne dospije u šuplji dio. U slučaju da je riječ o mesu izrazito nejednolike debljine, provjerite je li dovoljno pečeno prije vađenja iz pećnice.

Priključite kraj sonde u otvor koji se nalazi na desnoj stijenci unutrašnjosti pećnice.

Kada se sonda za meso priključi u unutrašnjost pećnice oglašava se zvučni signal i na zaslonu se prikazuje ikona i ciljana temperatura. Ako se sonda za meso uključi tijekom odabira funkcije, prikaz zaslona prebacuje se na zadanu ciljanu temperaturu sonde za meso.



Pritisnite za pokretanje postavki. Okrenite gumb za postavljanje ciljane temperature sonde za meso. Pritisnite za potvrdu. Okrenite gumb za postavljanje željene temperature unutrašnjosti pećnice.



Pritisnite ili za potvrdu i pokretanje ciklusa kuhanja.

Tijekom ciklusa kuhanja na zaslonu se prikazuje ciljana temperatura sonde za meso. Kada meso dosegne postavljenu ciljanu temperaturu, ciklus kuhanja se zaustavlja i na zaslonu se prikazuje „End“. Kod ponovnog pokretanja ciklusa kuhanja iz faze „Završetak“ okretanjem gumba može se namjestiti ciljana temperatura sonde za meso na gore opisani način. Pritisnite ili na za potvrdu i ponovno pokretanje ciklusa kuhanja.

Napominjemo: tijekom kuhanja sa sondom za meso može se okrenuti gumb za promjenu ciljane temperature sonde za meso. Pritisnite za prilagođavanje temperature unutrašnjosti pećnice.

Sonda za meso može se umetnuti u bilo kojem trenutku pa i tijekom ciklusa kuhanja. U tom slučaju moraju se ponovno namjestiti parametri funkcije kuhanja.

Ako sonda za meso nije kompatibilna s funkcijom, pećnica isključuje ciklus kuhanja i oglašava se zvučni signal. U tom slučaju isključite sondu za meso ili pritisnite za postavljanje druge funkcije. Odgođeno pokretanje i faza zagrijavanja nisu kompatibilne sa sondom za meso.

. ZAKLJUČAVANJE TIPKI

Za zaključavanje tipki pritisnite i držite pritisnutim gumb na najmanje 5 sekundi.



Isto ponovite za otključavanje tipki.

Napominjemo: Zaključavanje tipki može se uključiti i tijekom kuhanja.

Iz sigurnosnih razloga, pećnica se u bilo kojem trenutku može isključiti pritiskom na .

KORISNI SAVJETI

KAKO ČITATI TABLICU KUHANJA

Tablica prikazuje najbolje funkcije, pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnica 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.

ISTOVREMENO KUHANJE RAZLIČITIH JELA

Primjenom funkcije „Termoventilacija“ možete istovremeno kuhati različite jela koja zahtijevaju istu temperaturu kuhanja (na primjer: ribu i povrće) na više razina. Izvadite jelo koje zahtijeva kraće vrijeme kuhanja i ostavite u pećnici ono koje zahtijeva dulje vrijeme kuhanja.

MESO

Upotrebljavajte bilo koju vrstu plitice za pećnicu ili vatrostalnu posudu koja odgovara veličini komada mesa koji pečete. Kod pečenja s kostima najbolje je dodati malo goveđe juhe na dno posude: meso će imati bolji okus ako ga zalijevate tijekom kuhanja. Napominjemo da se tijekom ovog postupka stvara para. Kada je pečenje gotovo, ostavite ga u pećnici još 10 – 15 minuta ili omotajte aluminijskom folijom.

Kad želite roštiljati meso, izaberite komade ravnomjerne debljine radi postizanja ujednačenih rezultata pečenja. Vrlo debeli komadi mesa zahtijevaju dulje vrijeme kuhanja. Kako biste spriječili da meso izvana izgori, spustite rešetku u niži položaj, tako da jelo bude dalje od roštilja. Okrenite meso kad isteknu dvije trećine vremena kuhanja. Pazite prilikom otvaranja vrata zbog izlaza pare.

Preporučujemo da za prikupljanje sokova pečenja postavite posudu za prikupljanje sokova s pola litre vode točno ispod rešetke na kojoj se nalazi jelo. Po potrebi nadopunite.

DESERTI

Osjetljive deserte pecite sa statičkom funkcijom na samo jednoj razini.

Upotrebljavajte tamne, metalne kalupe i uvijek ih stavite na isporučenu rešetku. Za pečenje na više razina odaberite funkciju prinudnog strujanja zraka i rasporedite kalupe za kolače cik-cak čime se pospješuje optimalno strujanje vrućeg zraka.

Kako biste provjerili je li kolač pečen, probodite ga drvenom čačalicom u sredini. Ako izvadite čistu čačalicu, kolač je gotov.

Ako koristite neprianjajuće kalupe za kolače, rubove nemojte namastiti maslacem jer kolač uz njih neće ravnomjerno narasti.

Ako se jelo „napuše“ tijekom pečenja, sljedeći put upotrijebite nižu temperaturu i razmislite o smanjivanju količine tekućine koju dodajete ili lakše promiješajte smjesu.

Za slastice s vlažnim nadjevom ili preljevima (pita od sira ili voćne pite), koristite funkciju „Konvekcijsko pečenje“. Ako je dno kolača gnjecavo, spustite razinu i prije stavljanja nadjeva pospite dno kolača mrvicama kruha ili kekasa.

















































































PIZZA

Malo namastite plitice da bi pizza imala hrskavo dno. Posipite pizzu komadićima mozzarelle kad isteknu dvije trećine vremena kuhanja.

DIZANJE

Najbolje je pokriti tijesto vlažnom krpom prije stavljanja u pećnicu. Vrijeme dizanja tijesta ovom se funkcijom smanjuje za otprilike jednu trećinu u usporedbi s dizanjem na sobnoj temperaturi (20 – 25 °C). Vrijeme dizanja tijesta za pizzu iznosi oko jedan sat za 1 kg tijesta.

TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAV.	TEMPERATURA (°C)	VRIJEME PEČENJA (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta/Biskviti		-	170	30 – 50	2 
		Da	160	30 – 50	2 
		Da	160	30 – 50	4 1  
Punjeni kolači (kolač od sira, savijača, pita od jabuka)		-	160 – 200	30 – 85	3 
		Da	160 – 200	35 – 90	4 1  
Keksi/Mali kolači		-	160 – 170	20 – 40	3 
		Da	150 – 160	20 – 40	3 
		Da	150 – 160	20 – 40	4 1  
Peciva za princez krafne		-	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   
Pizza (s tankim/debelim tijestom, focaccia)		-	220 – 250	20 – 40	2 
		Da	220 – 240	20 – 40	4 1  
		Da	220 – 240	25 – 50*	5 3 1   
Štruca kruha 0,5 g		-	180 – 220	50 – 70	2 
Mali kruh		-	180 – 220	30 – 50	3 
Kruh		Da	180 – 220	30 – 60	4 1  
Smrznuta pizza		-	250	10 – 20	2 
		Da	250	10 – 20	4 1  
Slane pite (pita od povrća, quiche)		Da	180 – 190	45 – 60	2 
		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/Pita		-	190 – 200	40 – 65	3 
Zapečena tjestenina/Cannelloni		-	190 – 200	25 – 45	3 

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAV.	TEMPERATURA (°C)	VRIJEME PEČENJA (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		–	190 – 200	60 – 90	3
Pečena svinjetina s hrskavom kožicom 2 kg		–	170	110 – 150	2
Piletina/zečetina/pačestina 1 kg		–	200 – 230	50 – 80 **	3
Puretina/guska 3 kg		–	190 – 200	90 – 150	2
Pečena riba/en papillote (file, cijela)		Da	180 – 200	40 – 60	3
Punjeno povrće (rajčica, tikvice, patlidžani)		Da	180 – 200	50 – 60	2
Tost		–	3 (visoko)	3 – 6	5
File ribe/odresci		–	2 (srednja)	20 – 30***	4 3
Kobasice/ražnjići/rebarca/pljeskavice		–	2 – 3 (srednja – visoka)	15 – 30***	5 4
Pečeno pile 1 – 1,3 kg		–	2 (srednja)	55 – 70**	2 1
Slabije pečeno goveđe pečenje od 1 kg		–	2 (srednja)	35 – 50**	3
Janjeći but / koljenica		–	2 (srednja)	60 – 90**	3
Pečeni krumpir		–	2 (srednja)	35 – 55**	3
Zapečeno povrće		–	3 (visoko)	10 – 25	3
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5) / lasagne (razina 3)/ meso (razina 1)		Da	190	40 – 120*	5 3 1
Lazagne i meso		Da	200	50 – 120*	4 1
Meso i krumpiri		Da	200	45 – 120*	4 1
Riba i povrće		Da	180	30 – 50	4 1
Punjena pečenka		–	200	80 – 120*	3
Mesni odresci (zec, piletina, janjetina)		–	200	50 – 120*	3

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

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

*** Okrenite hranu na polovici pečenja

Napominjemo: ** Funkcija 6th Sense za kolače funkcija upotrebljava gornje i donje grijače bez termo ventilacije. Nije potrebno zagrijavanje.

FUNKCIJE						
	Konvencionalno	Roštilj	Turbo roštilj	Termoventilacija	Konvekcijsko Pečenje	Eko termoventilacija
AUTOMATSKE FUNKCIJE						
	Složenač	Meso	Maksi kuhanje	Kruh	Pizza	Tijesto za kolače
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	

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja.

Nemojte koristite uređaje za čišćenje parim.

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. Na kraju obrišite 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 do koje je došlo zbog kuhanja namirnica s visokim udjelom vlage, pustite da se pećnica do kraja ohladi i zatim je obrišite krpom ili spužvom.

- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- Uključite funkciju „Smart Clean“ za optimalno čišćenje unutarnjih površina (ako je uređaj opremljen).
- Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice mogu se izvaditi.
- Gornji grijač roštilja može se spustiti kako bi se očistila gornja ploča pećnice.

DODATNI PRIBOR

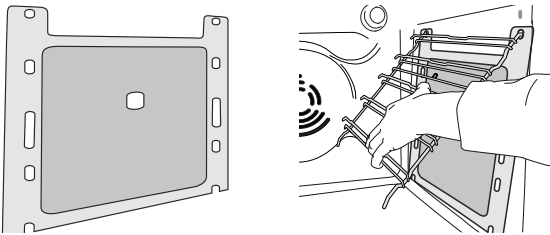
Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

ČIŠĆENJE KATALITIČKIH PLOČA

(SAMO NA NEKIM MODELIMA)

Ova je pećnica opremljena posebnim katalitičkim pločama kako bi se olakšalo čišćenje odjeljka za kuhanje zahvaljujući njihovom posebnom premazu s funkcijom samočišćenja koji je visoko porozan i može upiti masnoću i prljavštinu.

Te su ploče postavljene na vodilice rešetki: prilikom premještanja i ponovnog postavljanja vodilica rešetki provjerite jesu li kukice na vrhu umetnute u odgovarajuće otvore na pločama.



Kako biste na najbolji način iskoristili svojstva samočišćenja katalitičkih ploča preporučujemo da pećnicu oko jedan sat zagrijavate na 200 °C pomoću funkcije „Konvekcijsko pečenje“. Za to vrijeme pećnica mora biti prazna.

Zatim pustite da se uređaj ohladi prije no što uklonite ostatke jela neabrazivnom spužvom.

Napominjemo: Upotreba nagrizajućih ili abrazivnih sredstava za čišćenje, hrapavih četki, sredstva za ribanje ili raspršivača za čišćenje pećnice mogla bi oštetiti katalitičku površinu i uništiti njena svojstva samočišćenja.

Obratite se našem postprodajnom servisu ako trebate zamjenske ploče.

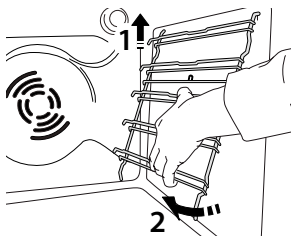
ZAMJENA ŽARULJE

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

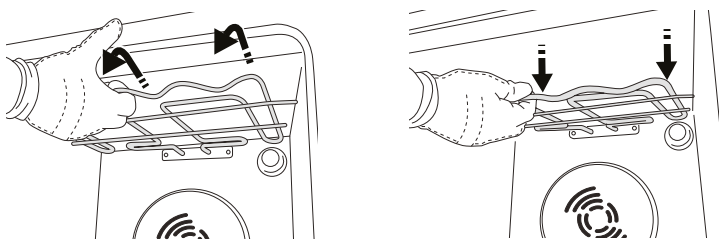
Napominjemo: Upotrebljavajte samo žarulje 25 – 40 W/ 230 ~ V tipa E-14, T300°C sa žarom niti ili halogene žarulje 20 – 40 W/230 ~ V tipa G9, T300°C. Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244/2009). Žarulje su dostupne 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.

SPUŠTANJE GORNJEG GRIJAČA (SAMO NA NEKIM MODELIMA)

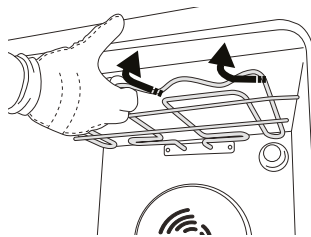
1. Skinite bočne vodilice rešetke.



2. Izvucite grijač i malo ga spustite.

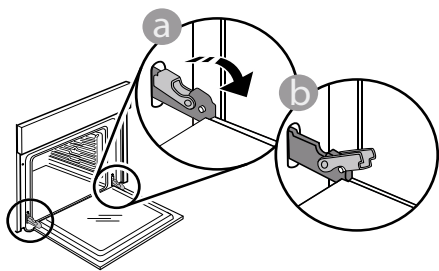


3. Za ponovno namještanje grijača, podignite lagano ga povlačeći prema sebi i provjerite je li sjeo na bočne nosače.

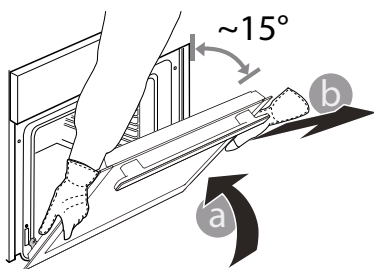


SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

1. Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljanje.
2. Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate

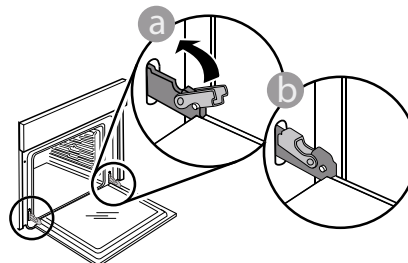


zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

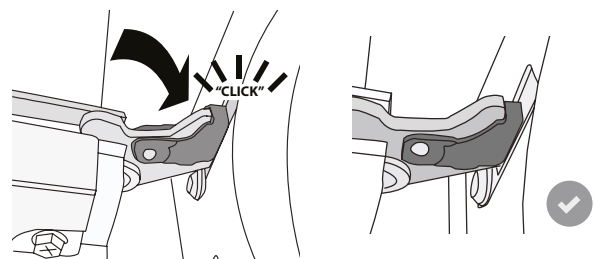


3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

4. 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.




5. 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.


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.	Softverski problem.	Obratite se najbližem postprodajnom servisu za korisnike i navedite broj iza kojeg slijedi slovo „F“.

OBRAZAC PROIZVODA

 [www](http://www.whirlpool.eu) Obrazac proizvoda s energetske podacima uređaja može se preuzeti na web-mjestu tvrtke Whirlpool docs.whirlpool.eu

NAČIN DOBIVANJA VODIČA ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE

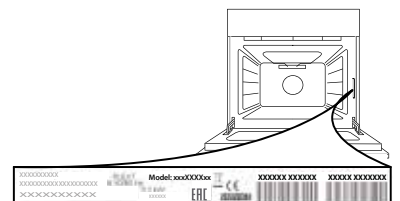
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Vodič za upotrebu i održavanje preuzmite s našeg web-mjesta docs.whirlpool.eu (možete upotrijebiti ovaj QR kod) navodeći prodajnu šifru proizvoda.



> Ili kontaktirajte naš postprodajni servis za korisnike.

KONTAKTIRANJE NAŠEG PROSTPRODAJNOG SERVISA

Podatke za kontakt možete pronaći u priručniku jamstva. Kada se obraćate našem postprodajnom servisu za korisnike navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.



400011097898

Tiskano u Italiji