



UGRADBENA PEĆNICA

HR Priručnik za upotrebu i održavanje

The Whirlpool logo consists of a stylized swirl icon above the brand name 'Whirlpool' in a bold, sans-serif font.

SENSING THE DIFFERENCE

SADRŽAJ

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE.....	2	POSEBNE FUNKCIJE	15
DEKLARACIJA O EKOLOŠKOM NAČINOM IZRADE	5	BRZO ZAGRIJAVANJE	15
ZAŠTITA OKOLIŠA.....	5	SVJETLO U UNUTRAŠNJOSTI.....	16
UPUTE ZA POSTAVLJANJE.....	6	ZAKLJUČAVANJE TIPKI.....	16
POSTAVLJANJE.....	8	TABLICA OPISA FUNKCIJA	17
PRIPREMA ELEMENTA ZA UGRADBU	8	TABLICA KUHANJA	19
PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU	8	ISKUŠANI RECEPTI	22
OPĆE PREPORUKE	8	PREPORUČENA UPORABA I SAVJETI.....	23
UREĐAJ	9	ČIŠĆENJE.....	24
DODATNI PRIBOR.....	9	ODRŽAVANJE	25
UMETANJE REŠETKI I OSTALOG DODATNOG PRIBORA U PEĆNICU	10	SKIDANJE VRATA	25
POSTAVLJANJE KLIZNIH REŠETKI (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)	10	POMICANJE GORNJEG GRIJAČA (SAMO NEKI MODELI).....	25
OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE.....	11	ZAMJENA ŽARULJE PEĆNICE	25
GUMB I DODIRNE TIPKE.....	11	VODIČ ZA UTVRĐIVANJE KVAROVA	26
LIJEVI ZASLON	11	POSTPRODAJNI SERVISI	26
DESNI ZASLON.....	11	RASHODOVANJE KUĆANSKIH UREĐAJA	26
POSTAVLJANJE SATA	12		
POSTAVKE	12		
UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE.....	12		
ODABIR FUNKCIJE	12		
BRZO POKRETANJE	13		
REGULIRANJE TEMPERATURE.....	13		
POSTAVLJANE RAZINE ROŠTILJA	13		
FAZA ZAGRIJAVANJA	13		
POSTAVLJANJE TRAJANJA	14		
CIKLUS KUHANJA BEZ VREMENSKOG OGRANIČENJA	14		
CIKLUS KUHANJA S VREMENSKIM OGRANIČENJEM.....	14		
POSTAVLJANJE VREMENA ZAVRŠETKA PEČENJA S ODGODOM POČETKA	14		
FUNKCIJE 6 TH SENSE.....	15		

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

Ove upute dostupne su i na web-mjestu: www.whirlpool.eu

VAŠA SIGURNOST I SIGURNOST DRUGIH VRLO JE VAŽNA

Ovaj priručnik i sam uređaj daju važna sigurnosna upozorenja koje morate pročitati i stalno ih se pridržavati.



Ovo je simbol opasnosti koji se odnosi na sigurnost, a upozorava korisnike na moguću opasnost za njih i druge osobe. Svim sigurnosnim upozorenjima prethodi simbol opasnosti i sljedeći pojmovi:

**OPASNOST**

Ukazuje na opasnu situaciju koja će, ako je ne izbjegnute, prouzročiti tešku ozljedu.

**UPOZORENJE**

Ukazuje na opasnu situaciju koja bi, ako je ne izbjegnute, mogla prouzročiti tešku ozljedu.

Sve sigurnosne informacije daju posebne pojedinosti o potencijalnim rizicima i označavaju kako se može smanjiti opasnost od ozljeda, oštećenja i strujnog udara do kojeg može doći uslijed neprihvatljivog načina korištenja uređaja. Pažljivo se pridržavajte uputa koje slijede:

- Nosite zaštitne rukavice pri skidanju ambalaže i postavljanju uređaja.
- Uređaj morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih radova na postavljanju.
- Postavljanje i održavanje mora izvršiti kvalificirani tehničar prema uputama proizvođača i lokalnim sigurnosnim propisima. Nemojte popravljati ni zamjenjivati bilo koji dio kućanskog uređaja osim ako se to izričito ne navodi u korisničkom priručniku.
- Zamjenu kabela za napajanje mora izvršiti kvalificirani električar. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Propisi zahtijevaju uzemljenje uređaja.
- Nakon postavljanja uređaja u element, električni kabel mora biti dovoljno dug kako bi se uređaj mogao priključiti na izvor napajanja.
- Kako bi postavljanje bilo u skladu s važećim sigurnosnim propisima, treba se upotrebljavati rastavna sklopka sa zaštitom na svim polovima i minimalnim razmakom između kontakata od 3 mm.
- Nemojte upotrebljavati višestruke adaptere za utikač ako se na pećnici već nalazi utikač.
- Nemojte upotrebljavati produžne kabele.
- Ne povlačite kabel za napajanje.

- Nakon postavljanja električni dijelovi ne smiju biti dostupni korisniku.
- Ako je površina indukcijske ploče napuknuta, nemojte je koristiti i isključite uređaj kako biste izbjegli opasnost od strujnog udara (samo za modele s indukcijskom funkcijom).
- Nemojte dodirivati uređaj bilo kojim mokrim dijelom tijela ni rukovati njime ako ste bos.
- Namjena uređaja jest isključivo uporaba u domaćinstvu za pripremu jela. Ne dopušta se drugačija uporaba (npr.: grijanje prostorija). Proizvođač otklanja bilo kakvu odgovornost za neprikladnu uporabu ili neispravno postavljene komande.
- Uređaj i njegovi dijelovi mogu se jako zagrijati tijekom uporabe.
- Pazite da ne dodirnete grijaće elemente.
- Vrlo malu (0-3 godine) i malu djecu (3-8 godina) treba držati dalje od uređaja osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih i mentalnih sposobnosti ili osobe bez dovoljnog iskustva i znanja mogu koristiti uređaj samo ako su pod nadzorom ili su dobili upute o sigurnom rukovanju uređajem te ako razumiju potencijalne opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.
- Za vrijeme i nakon uporabe nemojte dodirivati grijaće ni unutarnje površine uređaja – opasnost od opekotina. Nemojte dopustiti da uređaj dođe u dodir s odjećom ili drugim zapaljivim materijalima sve dok se svi dijelovi nisu dovoljno ohladili.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja na kraju pečenja i pustite da vrući zrak ili para postupno izađu prije nego što pristupite pećnici. Kad su vrata uređaja zatvorena, vrući zrak se odvodi kroz otvor iznad upravljačke ploče. Nemojte začepljivati ventilacijske otvore.
- Prilikom vađenja posuda i dodatnog pribora koristite rukavice za pećnicu i pazite da ne dodirnete grijaće.
- Nemojte stavljati zapaljive materijale u uređaj niti blizu njega: ako se uređaj nehotično uključi, može izbiti požar.
- U uređaju nemojte grijati niti kuhati hermetički zatvorene staklenke ili spremnike.
- Povećavanje tlaka u staklenci može prouzročiti njenu eksploziju, što će oštetiti uređaj.
- Nemojte koristiti spremnike od sintetičkih materijala.
- Pregrijana ulja i masnoće lako se zapale. Uvijek pazite prilikom kuhanja hrane bogate masnoćom i uljem.

- Nemojte nikada ostavljati uređaj bez nadzora tijekom sušenja hrane.
- Ako prilikom kuhanja namirnica koristite alkoholna pića (npr. rum, konjak, vino), ne zaboravite da alkohol na visokim temperaturama isparava. Postoji, dakle, opasnost da će se pare koje oslobađa alkohol zapaliti kad stupe u dodir s električnim grijačem.
- Nikada nemojte upotrebljavati opremu za čišćenje parom.
- Ne dirajte pećnicu tijekom ciklusa pirolize. Djecu držite podalje od pećnice tijekom ciklusa pirolize. Prije ciklusa čišćenja (samo za pećnice s funkcijom pirolize) višak prolivene tekućine mora se ukloniti iz unutrašnjosti pećnice.
- Za ovu pećnicu koristite samo preporučene temperaturne sonde.
- Nemojte rabiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može uzrokovati rasprsnuće stakla.
- Prije zamjene žarulje svakako isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Za prekrivanje hrane u posudi za pečenje (samo za pećnice koje se isporučuju s posudom za pečenje) nemojte upotrebljavati aluminijsku foliju.

DEKLARACIJA O EKOLOŠKOM NAČINOM IZRADE

Ovaj uređaj zadovoljava zahtjeve ekološkog načina izrade europske uredbe br. 65/2014 i br. 66/2014 u skladu s europskom normom EN 60350-1.


ZAŠTITA OKOLIŠA**Odlaganje ambalažnog materijala**

Ambalažni materijal može se u potpunosti reciklirati i označen je simbolom recikliranja (♻️). Različiti dijelovi ambalaže moraju se stoga odgovorno odlagati i u skladu s propisima lokalnih vlasti o odlaganju otpada.

Savjeti za uštedu energije

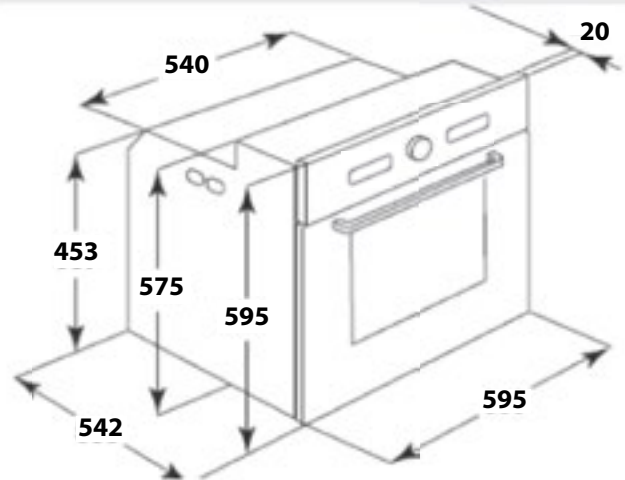
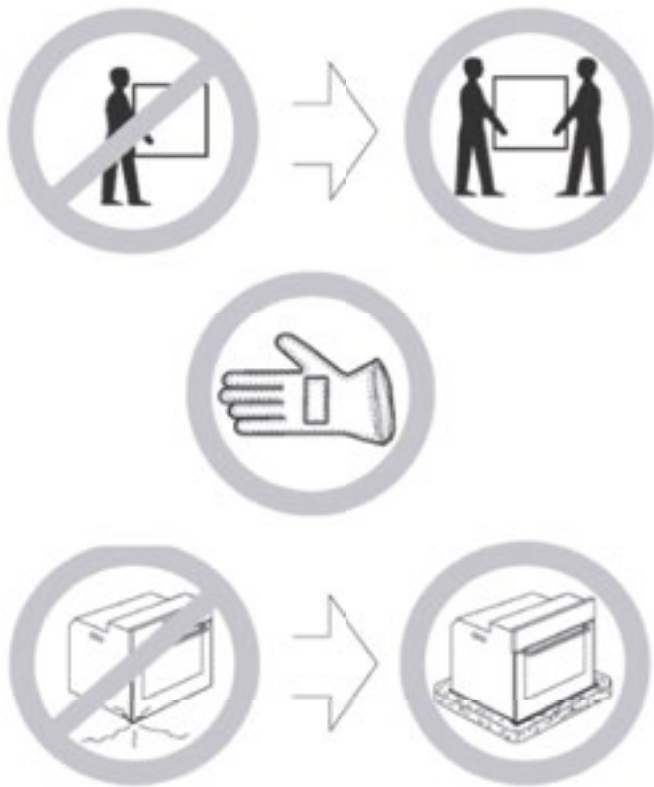
- Prethodno zagrijte pećnicu samo ako se tako navodi u tablici pečenja ili u vašem receptu.
- Koristite tamne lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje jer oni bolje upijaju toplinu.

Rastavljanje proizvoda

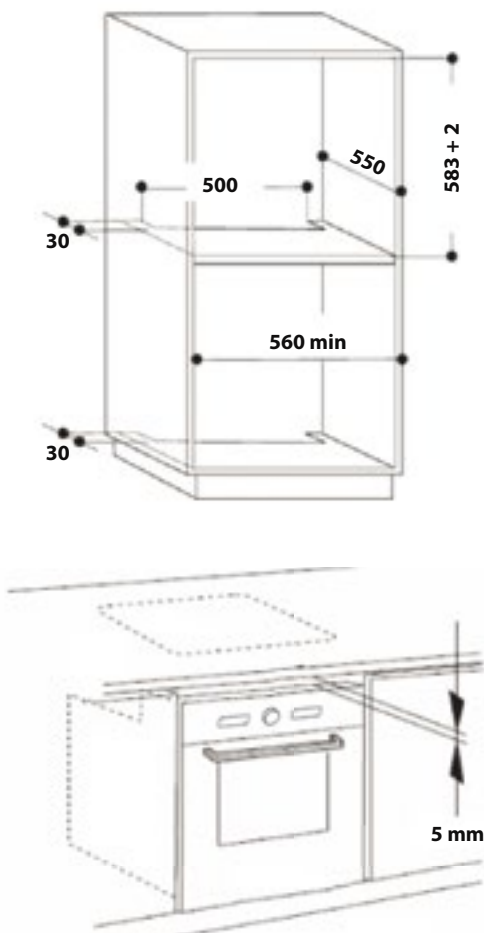
- Ovaj uređaj označen je sukladno europskoj direktivi 2002/96/EZ o električnom i elektroničkom otpadu (WEEE).
- Pravilnim odlaganjem ovog proizvoda pomažete u sprječavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i ljudsko zdravlje do kojih bi moglo doći u slučaju neprimjerenog rukovanja otpadom od ovog proizvoda.
- Simbol  na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati kao nerazvrstani komunalni otpad, nego ga treba odnijeti na odlagalište za obradu električnog i elektroničkog otpada.

UPUTE ZA POSTAVLJANJE

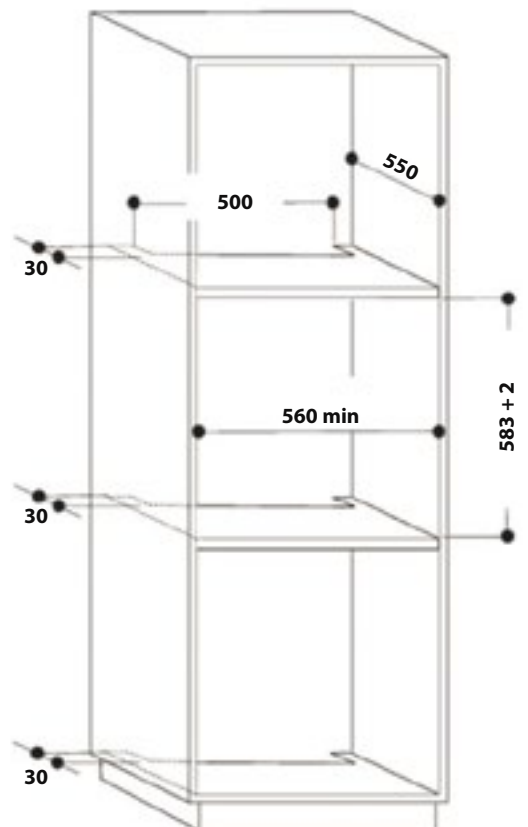
1



2



3

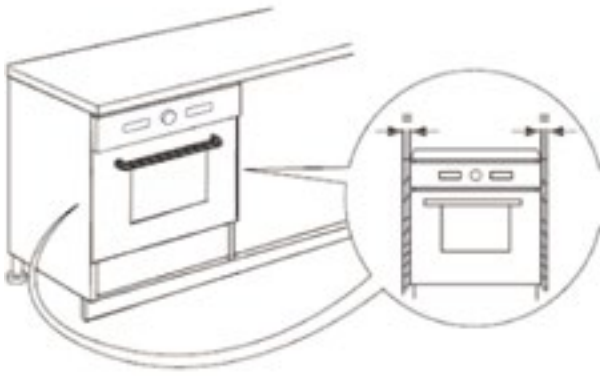


UPUTE ZA POSTAVLJANJE

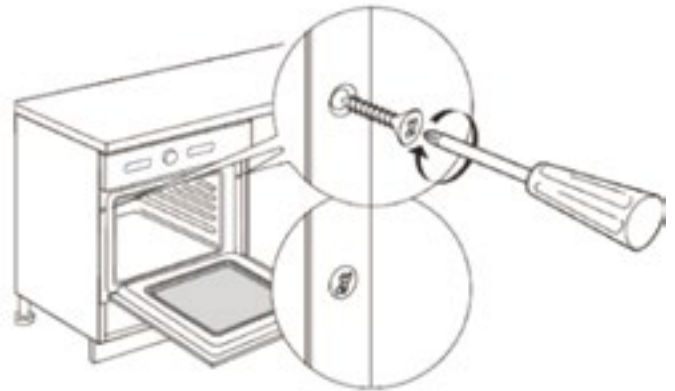
4



5



6



POSTAVLJANJE

Nakon uklanjanja ambalaže s pećnice provjerite da nije došlo do oštećenja za vrijeme prijevoza te da se vrata pećnice dobro zatvaraju.

U slučaju problema, kontaktirajte distributera ili najbliži servis. Kako biste spriječili oštećenja, uklonite ploču od pjenastog polistirena ispod pećnice tek u trenutku postavljanja.

PRIPREMA ELEMENTA ZA UGRADBU

- Kuhinjski elementi koji su u izravnom dodiru s pećnicom moraju biti otporni na toplinu (min. 90°C).
- Izvršite sve radove piljenja i pažljivo uklonite sve strugotine i piljevinu prije namještanja pećnice u element.
- Nakon postavljanja dno pećnice više ne smije biti dostupno.
- Za ispravan rad uređaja nemojte začepljivati minimalni razmak između radne površine i gornjeg ruba pećnice.

PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU

Provjerite odgovara li napon naveden na podatkovnoj pločici uređaja naponu električne mreže. Podatkovna pločica nalazi se na prednjem rubu pećnice (vidi se kad su vrata otvorena).

- Zamjenu kabela za napajanje (tip H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) mora obaviti kvalificirani električar.

Obratite se ovlaštenom servisnom centru.

Ova je pećnica programirana za rad s apsorpcijom struje većim od 2,5 kW (koja je označena u postavkama kao "16 A", kako je i prikazano na stranici 12) koja je kompatibilna s napajanjem domaćinstva većim od 3 kW.

Ako kućanstvo ima niže napajanje, postavka se mora sniziti ("13 A" u postavkama).

OPĆE PREPORUKE

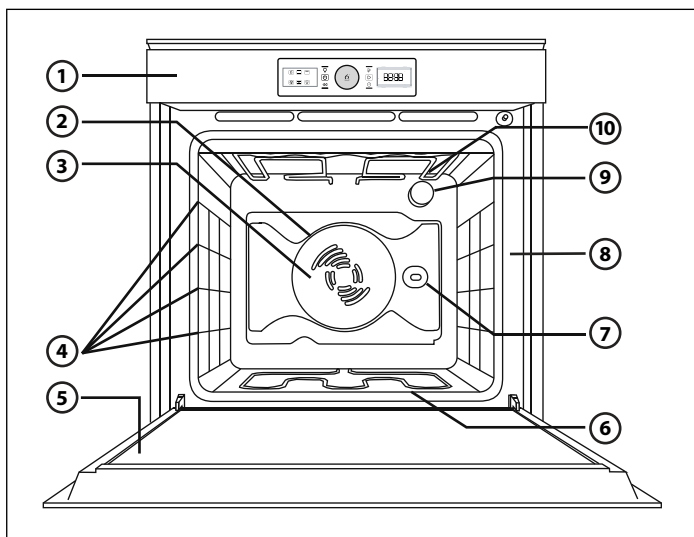
Prije uporabe:

- uklonite zaštitne komade kartona, zaštitnu foliju i naljepnice s dodatnog pribora.
- Izvadite dodatni pribor iz pećnice i zagrijte je na 200° otprilike sat vremena kako bi nestao miris i dimovi izolirajućeg materijala i zaštitnog maziva.

Za vrijeme uporabe:

- Nemojte stavljati teške predmete na vrata jer ih mogu oštetiti.
- Nemojte se hvatati za vrata niti vješati išta za ručku.
- Nemojte prekrivati dno pećnice aluminijskom folijom.
- Nikad ne ulijevajte vodu u vruću pećnicu: tako se može oštetiti emajl.
- Nemojte po dnu pećnice vući posude i kalupe, to može dovesti do oštećenja emajla.
- Provjerite da električni kabeli drugih uređaja ne dodiruju vruće dijelove pećnice i da nisu ukliješteni u njenim vratima.
- Izbjegavajte izlaganje pećnice atmosferskim prilikama.

UREĐAJ

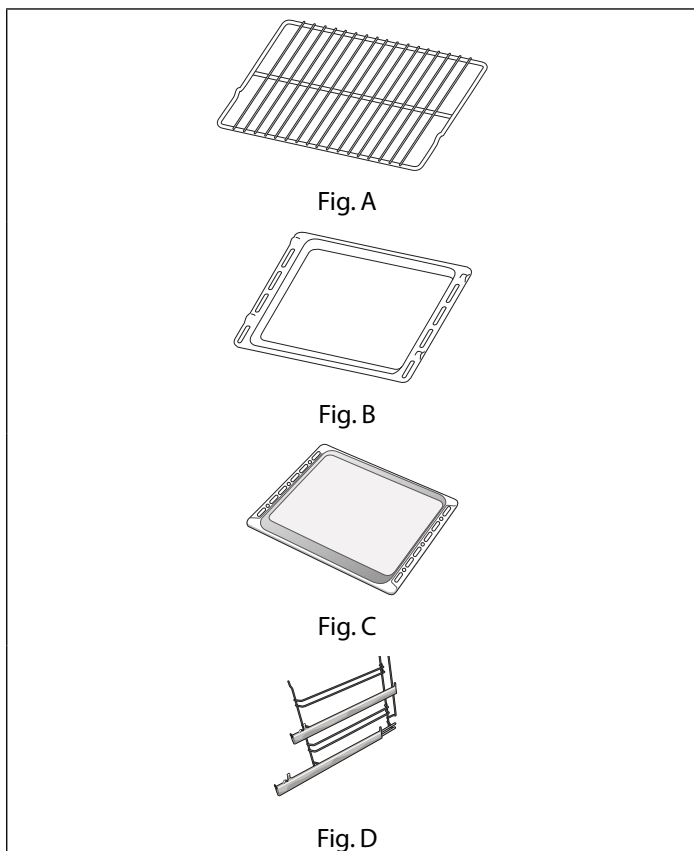


1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Kružni grijač (*ne vidi se*)
4. Bočne rešetke
5. Vrata
6. Donji grijač (*ne vidi se*)
7. Ražanj (*ako je uređaj opremljen*)
8. Podatkovna pločica (*ne smije se skidati*)
9. Svjetlo
10. Gornji grijač/roštilj

NAPOMENA:

- Tijekom kuhanja povremeno se pokreće ventilator za hlađenje kako bi se potrošnja struje svela na najmanju moguću mjeru.
- Po završetku pečenja ventilator za hlađenje može određeno vrijeme nastaviti s radom i nakon što ugasisite pećnicu.
- Ako se tijekom pečenja otvore vrata pećnice, grijači se isključuju.

DODATNI PRIBOR



- A. Žičana rešetka:**
- roštiljanje
 - drži posude, kolače itd.
- B. Pladanj za sakupljanje:**
- za sakupljanje masnoća koje kaplju
 - pečenje mesa, ribe itd.
- C. Lim za kolače:**
- za kruh i kolače
 - za meso, ribu itd.
- D. Klizne police (ako je uređaj opremljen):**
- za lakše rukovanje policama i pladnjevima.

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

DODATNI PRIBOR KOJI NIJE PRILOŽEN

Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

UMETANJE REŠETKI I OSTALOG DODATNOG PRIBORA U PEĆNICU

1. Rešetku umetnite vodoravno, izdignuti dio "A" okrenite prema gore (sl. 1).
2. Ostali pribor, kao što su plitice za sakupljanje i plitice za pečenje, umeću se na isti način kao i rešetka (sl. 2).

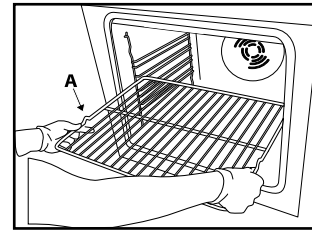


Fig. 1

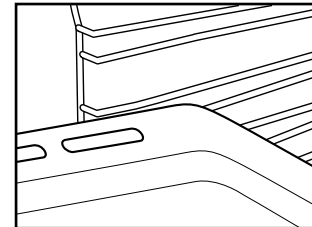


Fig. 2

POSTAVLJANJE KLIZNIH REŠETKI (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)

Djelomično i potpuno izvlačenje kliznih rešetki olakšava rukovanje rešetkama i pliticama.

1. Skinite bočne držače roštilja (Sl. 1) (kod klizača koji se u potpunosti izvlače najprije treba skinuti pričvrсни vijak).
2. Skinite plastične zaštite s kliznih rešetki (sl. 2).
3. Objesite gornji dio klizača na držače roštilja. Provjerite mogu li se teleskopske vodilice slobodno pomicati prema prednjem dijelu pećnice. Zatim čvrsto pritisnite donji dio kliznih rešetki na držač roštilja tako da se zabrave na mjestu (sl. 3).
4. Ponovno postavite držače roštilja u unutrašnjost (sl. 4).
5. Stavite dodatni pribor na klizač (sl. 5, 6).

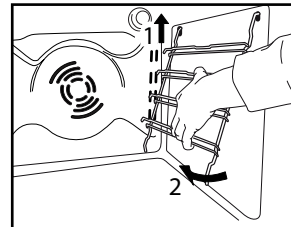


Fig. 1

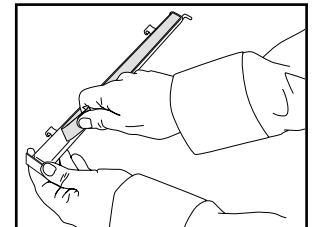


Fig. 2

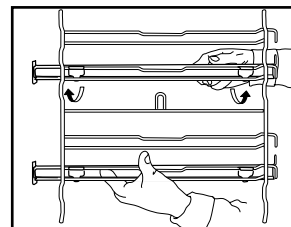


Fig. 3

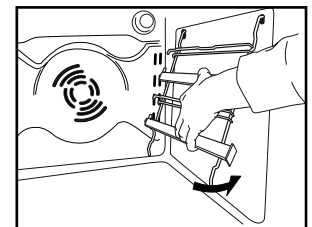


Fig. 4

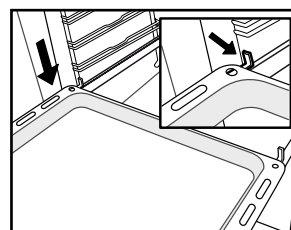


Fig. 5

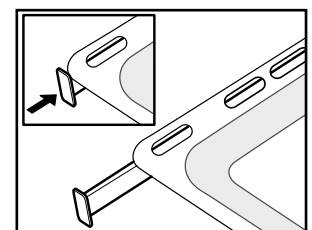
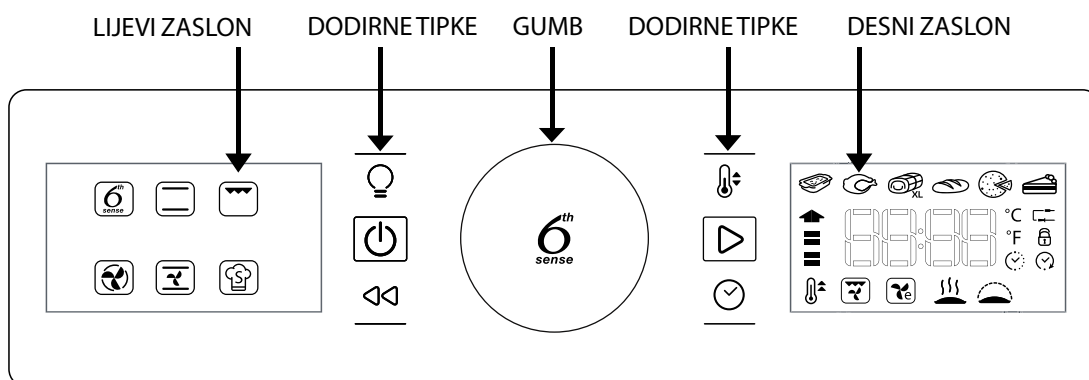
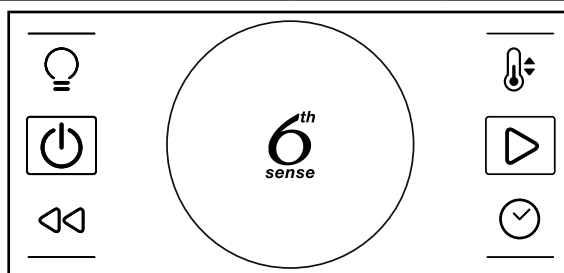


Fig. 6

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE



GUMB I DODIRNE TIPKE



OKRETNI PREKIDAČI
za pregled funkcija i namještanje vremena i parametara trajanja.



GUMB 6TH SENSE
za odabir, postavljanje, pristup i potvrdu funkcija ili parametara i pokretanje programa pečenja.



SVJETLO
za uključivanje/isključivanje svjetla.



TEMP
za postavljanje temperature.



UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
za uključivanje/isključivanje pećnice.



POKRENI
za pokretanje funkcija pečenja.

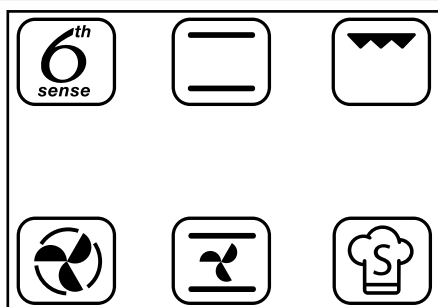


NATRAG
za povratak na prethodni zaslon.



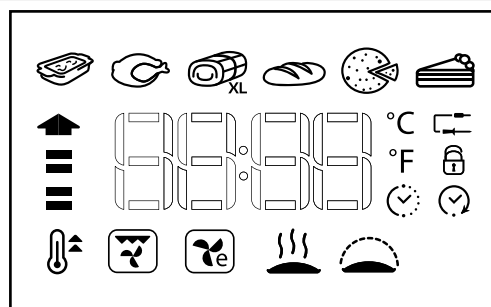
VRIJEME
za postavljanje sata, trajanja pečenja ili produljenje vremena ciklusa pečenja.

LIJEVI ZASLON



Na ovom se zaslonu prikazuju glavne funkcije kuhanja. Funkcije koje se mogu odabrati prikazuju se svjetlije. Simboli označavaju funkciju. Cijeli opis pogledajte u tablici na stranici 17.

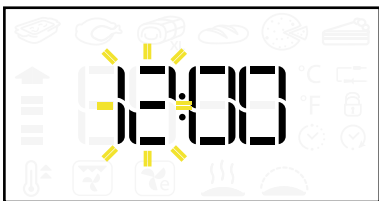
DESNI ZASLON



Na ovom zaslonu prikazuju se sat, pojedinsti funkcija te pomaže namjestiti temperaturu i parametre trajanja. Cijeli opis funkcija pečenja pogledajte u tablici na stranici 17.

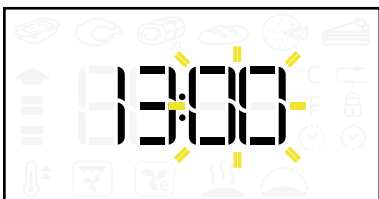
1.1 POSTAVLJANJE SATA

Kada se pećnica po prvi put uključi treba postaviti sat.



Postavite sate.

Potvrdite.



Postavite minute.

Potvrdite.

NAPOMENA: Za kasniju promjenu vremena, kada je pećnica isključena, držite najmanje 1 sekundu i ponovite gore navedeni postupak. Nakon nestanka struje sat treba ponovno namjestiti.

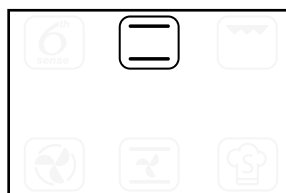
1.3 UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE

Kada je uređaj isključen, prikazuje se samo sat s 24-satnim prikazom.



Uključite pećnicu (držite ½ s).

Kada je pećnica uključena, uključena su oba zaslona. Gumb i dodirne tipke u potpunosti su funkcionalne.



NAPOMENA: Uvijek završite aktivni ciklus kuhanja.

1.2 POSTAVKE

Po potrebi, postavke mjernih jedinica temperature i električne snage mogu se promijeniti iz zadanih vrijednosti (C° i 16 A).

Držite najmanje 5 sekundi kada je pećnica isključena (pogledajte poglavlje 1.3).



Odaberite C° ili F°.

Potvrdite vrijednost.



Odaberite snagu (16 A ili 13 A).

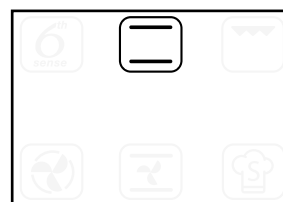
Potvrdite vrijednost.

NAPOMENA: Nakon potvrđivanja postavki možda ćete trebati ponovno namjestiti sat.

2 ODABIR FUNKCIJE

Na lijevom zaslonu odaberite između 6 različitih ciklusa kuhanja i 12 dodatnih funkcija. Opis pogledajte u tablici na stranici 17 i stranici 18.

Uključite pećnicu.



Odaberite glavnu funkciju.

Potvrdite odabir.

Nastavite na način opisan u poglavlju "brzo pokretanje" (3. poglavlje) kako biste odmah pokrenuli funkciju kuhanja ili kako biste prošli preko čarobnjaka za postavljanje načina rada kao što je opisano u 4., 5. i 6. poglavlju.


NAPOMENA: Za 6th Sense ili Posebne funkcije pogledajte pripadajuće poglavlje (7., 8.) na stranici 15.

3 BRZO POKRETANJE





Za preskakanje čarobnjaka za postavljanje načina rada i za brzo pokretanje ciklusa kuhanja.

 Brzo pokrenite bilo koju funkciju.

Pećnica će pokrenuti ciklus kuhanja koristeći zadanu temperaturu, a na zaslonu će se prikazati odbrojanje prema naprijed kako bi se prikazao tijek vremena.

 Odmah pokrenite ciklus kuhanja koristeći najnovije postavljene vrijednosti.

4 REGULIRANJE TEMPERATURE

Za namještanje temperature za sve dostupne cikluse kuhanja osim Roštilja , Turbo roštilja , Održavanja topline  i Dizanja tijesta .



 Potvrdite željenu funkciju.

Trepće ikona C°/F°.



 Postavite željenu temperaturu.



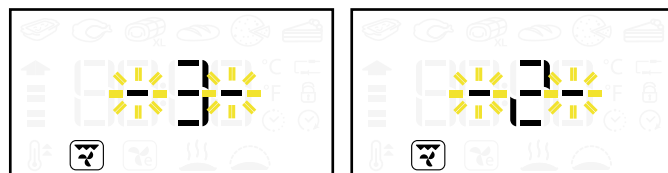
 Potvrdite i idite na postavljanje trajanja (5. poglavlje) ili  Brzo pokretanje.

4.1 POSTAVLJANE RAZINE ROŠTILJA



Za postavljanje razine snage za funkcije kuhanja Roštilj  i Turbo roštilj .

Postoje 3 određene razine snage za roštiljanje: -1- (niska), -2- (srednja), -3- (visoka).





Na desnom zaslonu prikazuje se zadana vrijednost između dva treptaja "- -".



 Postavite željenu razinu.

 Potvrdite i idite na postavljanje trajanja (5. poglavlje) ili  Brzo pokretanje.

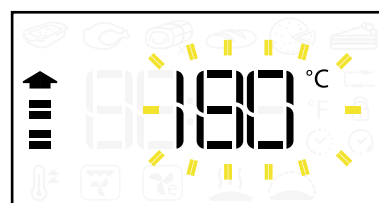
4.2 FAZA ZAGRIJAVANJA

Za dostupne funkcije kuhanja (Konvencionalno , Termoventilacija , Konvekcijsko pečenje , Brzo zagrijavanje ) postoji faza obaveznog zagrijavanja koja automatski započinje i omogućuje brzo postizanje željene temperature.



Strelica koja neprekidno trepće pored ciljane vrijednosti temperature označava fazu zagrijavanja.

Kada pećnica dostigne ciljanu temperaturu, oglašava se zvučni signal.




Stavite hranu u unutrašnjost i zatvorite vrata: pećnica automatski započinje odabrani ciklus kuhanja.

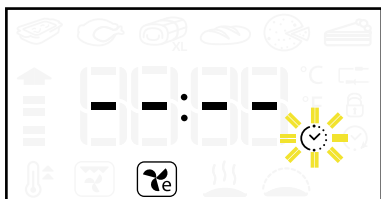
NAPOMENA: Pa ipak,  ili  za pokretanje funkcije kuhanja.



Stavljanje jela u unutrašnjost prije završetka faze zagrijavanja može nepovoljno utjecati na učinkovitost kuhanja.

5 POSTAVLJANJE TRAJANJA

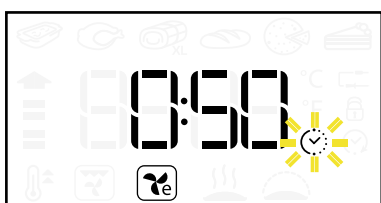
Za postavljanje trajanja svih funkcija nakon regulacije temperature.



 Ikona treperi.




 ili  za pokretanje vremenski neograničenog ciklusa kuhanja (5.1).

 Postavite trajanje.

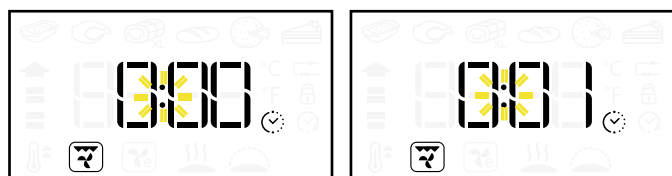



 Potvrdite ograničenje trajanja kuhanja (5.2) i idite na postavljanje vremena završetka ili  Brzo pokretanje.


NAPOMENA:  Namjestite trajanje tijekom ciklusa kuhanja.

5.1 CIKLUS KUHANJA BEZ VREMENSKOG OGRANIČENJA

Tijekom ciklusa kuhanja bez vremenskog ograničenja na desnom zaslonu prikazuje se odbrojavanje vremena u minutama i ":" treperi.

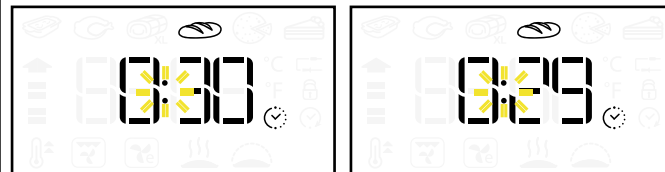


 Završite ciklus kuhanja u bilo kojem trenutku i isključite pećnicu.

NAPOMENA:  Prebacite se iz ciklusa kuhanja bez vremenskog ograničenja u vremenski ograničen ciklus i postavite vrijeme završetka.

5.2 CIKLUS KUHANJA S VREMENSKIM OGRANIČENJEM

Tijekom ciklusa kuhanja s vremenskim ograničenjem, na desnom zaslonu prikazuje se odbrojavanje vremena u minutama unatrag i ":" treperi.



 Ciklus kuhanja završite u bilo koje vrijeme.


Kada istekne vrijeme kuhanja na desnom se zaslonu prikazuje "End" i oglašava se zvučni signal.



NAPOMENA: Trajanje ne uključuje vrijeme faze zagrijavanja.


6 POSTAVLJANJE VREMENA ZAVRŠETKA PEČENJA S ODGODOM POČETKA

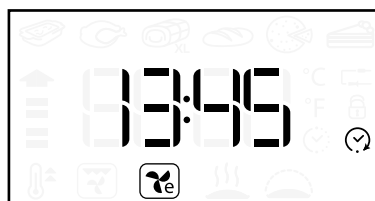
Za postavljanje željenog vremena završetka funkcije kuhanja.

Nakon potvrde temperature/roštilja i vrijednosti trajanja, na desnom se zaslonu prikazuje vrijeme završetka ciklusa kuhanja i ikona  treperi.



 Postavite željeno vrijeme završetka.

 Potvrdite vrijeme završetka.



NAPOMENA: Vrijeme prikazano na zaslonu uključuje postavljeno trajanje. Tijekom odgode može se:

 produžiti vrijeme trajanja.

 namjestiti razina temperature.

 podesiti trajanje.

7 FUNKCIJE 6TH SENSE

Za odabir između 6 različitih posebnih ciklusa kuhanja s unaprijed postavljenim vrijednostima. Cijeli popis i opis funkcija pogledajte u tablici na stranici 17.

Odaberite funkciju 6th Sense.



Potvrdite.

Odaberite željenu funkciju 6th Sense.



Potvrdite i idite na postavljanje vremena trajanja/završetka ili Brzo pokretanje.

NAPOMENA: Zagrijavanje pećnice nije potrebno za sve funkcije 6th Sense. Pogledajte u tablici na stranici 19 predložene temperature i trajanja.

OBNAVLJANJE TEMPERATURE ZA FUNKCIJU 6TH SENSE

Ako, tijekom ciklusa kuhanja pomoću funkcije 6th Sense, temperatura u unutrašnjosti pećnice padne zbog otvaranja vrata, funkcija obnavljanja temperature za 6th Sense automatski će vratiti originalnu temperaturu.

Tijekom obnavljanja temperature za funkciju 6th Sense na zaslonu se prikazuje "prikaz zmije" sve dok se ne postigne ciljane temperatura.

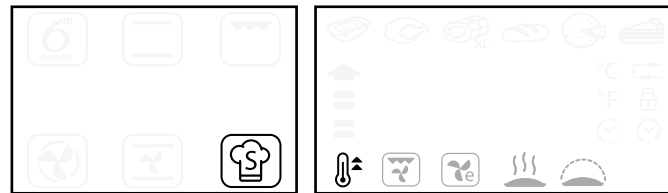


NAPOMENA: Tijekom vremenski ograničenog ciklusa, kako bi se mogla zajamčiti učinkovitost kuhanja, trajanje će se produžiti za duljinu vremena koliko su vrata bila otvorena.

8 POSEBNE FUNKCIJE

Za odabir između 6 različitih posebnih ciklusa kuhanja. Cijeli popis i opis funkcija pogledajte u tablici na stranici 18.

Odaberite posebnu funkciju.



Potvrdite.

Odaberite željenu posebnu funkciju.



Potvrdite i postavite vrijednosti ili idite na Brzo pokretanje.

8.1 BRZO ZAGRIJAVANJE

Za brzo zagrijavanje pećnice. Cijeli opis pogledajte na stranici 18.

Pristupite posebnim funkcijama .

Odaberite ikonu na desnom zaslonu.

Potvrdite.

Odaberite željenu temperaturu.

Pokrenite ciklus brzo zagrijavanja.



Kada pećnica dostigne ciljane temperaturu, oglašava se zvučni signal.

Stavite hranu u unutrašnjost i zatvorite vrata: pećnica automatski započinje odabrani ciklus kuhanja koristeći funkciju Konvencionalno.



Jelo ne stavljajte u unutrašnjost prije isteka ciklusa brzog zagrijavanja.

9 SVJETLO U UNUTRAŠNJOSTI


 Uključite ili isključite svjetlo u unutrašnjosti.

NAPOMENA: Tijekom funkcije Eko termoventilacija

 svjetlo će se isključiti nakon 1 minute.

10 ZAKLJUČAVANJE TIPKI

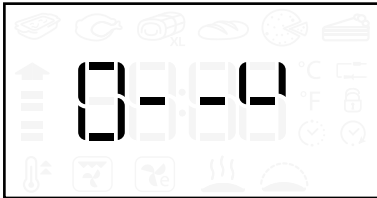
Za zaključavanje svih gumba na upravljačkoj ploči.

Držite  najmanje 5 sekundi.










Za isključivanje.







Držite  najmanje 5 sekundi.





Iz sigurnosnih razloga pećnica se uvijek može isključiti tijekom ciklusa pečenja pritiskom na gumb za uključivanje/isključivanje.












TABLICA OPISA FUNKCIJA

<p>Tradicionalna funkcija</p>		<p>KONVENCIONALNO</p>	<p>Za kuhanje bilo koje vrste hrane na samo jednoj razini. Upotrijebite 2. razinu. Ova funkcija ima automatsku fazu zagrijavanja. Pričekajte završetak zagrijavanja prije stavljanja jela u unutrašnjost.</p>
		<p>ROŠTILJ</p>	<p>Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica; za pripremu gratiniranog povrća i tostiranje kruha. Hranu postavite na 4. razinu. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za skupljanje viška tekućine koja nastaje tijekom kuhanja. Postavite je na 3. razinu i u nju dodajte oko pola litre vode. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati. Tijekom pečenja vrata pećnice moraju ostati zatvorena.</p>
		<p>TERMOVENTILACIJA</p>	<p>Za istovremenu pripremu različitih jela za koja je potrebna ista temperatura na dvije razine (npr. ribe, povrća, kolača). Ova funkcija može se upotrebljavati za pečenje različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu. Prilikom kuhanja na jednoj razinu upotrijebite 2. razinu. Prilikom kuhanja na dvije razine upotrijebite 1. i 3. razinu. Ova funkcija ima automatsku fazu zagrijavanja. Pričekajte završetak zagrijavanja prije stavljanja jela u unutrašnjost.</p>
		<p>KONVEKCIJSKO PEČENJE</p>	<p>Za pečenje mesa i pita s tekućim punjenjem (pikantnih ili slatkih) na jednoj razini. Ova funkcija povremeno koristi blagi ventilator koji sprječava pretjerano isušivanje jela. Upotrijebite 2. razinu. Ova funkcija ima automatsku fazu zagrijavanja. Pričekajte završetak zagrijavanja prije stavljanja jela u unutrašnjost.</p>
<p>Funkcije 6th Sense</p>		 <p>SLOŽENAC 6th Sense</p>	<p>Funkcija automatski odabire najbolji način kuhanja i temperaturu za pečenje bilo kojeg jela koje se priprema s tjesteninom (lasagne, cannelloni itd.). Temperatura se može izmijeniti u zadanom rasponu kako bi savršeno odgovarala različitim receptima i osobnom ukusu. Upotrijebite 2. razinu. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.</p>
		 <p>MESO 6th Sense</p>	<p>Funkcija automatski odabire najbolji način kuhanja i temperaturu za pečenje bilo koje vrste mesa (piletina, govedina, teletina, svinjetina, janjetina itd.). Temperatura se može izmijeniti u zadanom rasponu kako bi savršeno odgovarala različitim receptima i osobnom ukusu. Ova funkcija povremeno koristi blagi ventilator koji sprječava pretjerano isušivanje jela. Upotrijebite 2. razinu. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijavati prije pečenja.</p>
		 <p>MAXI COOKING 6th Sense</p>	<p>Funkcija automatski odabire najbolji način kuhanja i temperaturu za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučujemo povremeno okretanje mesa tijekom kuhanja kako bi se jelo ujednačeno zapeklo. Najbolje ćete rezultate postići povremenim polijevanjem mesa kako biste spriječili da se osuši. Upotrebljavajte 1. ili 2. razinu, ovisno o veličini komada. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijavati prije pečenja.</p>
		 <p>KRUH 6th Sense</p>	<p>Funkcija automatski odabire najbolji način kuhanja i temperaturu za pečenje bilo koje vrste kruha (bageti, štruce kruha, sendvič kruh itd). Temperatura se može izmijeniti u zadanom rasponu kako bi savršeno odgovarala različitim receptima i osobnom ukusu. Upotrijebite 2. razinu. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.</p>
		 <p>PIZZA 6th Sense</p>	<p>Funkcija automatski odabire najbolji način kuhanja i temperaturu za pečenje bilo koje vrste pizze (tanka pizza, domaća pizza, focaccia itd). Temperatura se može izmijeniti u zadanom rasponu kako bi savršeno odgovarala različitim receptima i osobnom ukusu. Upotrijebite 2. razinu. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.</p>
		 <p>KOLAČI 6th Sense</p>	<p>Funkcija automatski odabire najbolji način kuhanja i temperaturu za pečenje bilo kojeg kolača (keksi, biskvitni kolači, voćne pite itd). Temperatura se može izmijeniti u zadanom rasponu kako bi savršeno odgovarala različitim receptima i osobnom ukusu. Upotrebljavajte 2. ili 3. razinu. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.</p>

Posebne funkcije		 <p>BRZO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE</p>	Služi za brzo prethodno zagrijavanje pećnice. Pećnica će nakon završetka prethodnog zagrijavanja automatski odabrati konvencionalnu funkciju. Pričekajte završetak zagrijavanja prije stavljanja hrane u unutrašnjost.
		 <p>TURBO ROŠTILJ</p>	Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Hranu postavite na srednju razinu. Pomoću plitice prikupljajte sokove koji se stvaraju tijekom pečenja. Postavite je na 1./2. razinu i dodajte približno pola litre vode. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati. Tijekom pečenja vrata pećnice moraju ostati zatvorena. Uz ovu funkciju možete rabiti i okretni ražanj ako je priložen.
		 <p>EKO TERMOVENTILACIJA</p>	Za pečenje punjenih pečenki i mesa u komadima na jednoj razini. Ova funkcija povremeno koristi blagi ventilator koji sprječava pretjerano isušivanje jela. Pri primjeni ove EKO funkcije svjetlo ostaje isključeno tijekom pripreme jela i može se privremeno uključiti pritiskom gumba za potvrđivanje. Kako bi se funkcija EKO mogla upotrebljavati radi manje potrošnje energije vrata pećnice ne smiju se otvarati sve do završetka pečenja. Preporučuje se korištenje 3. razine. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.
		 <p>ODRŽAVANJE TOPLINE</p>	Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom (meso, pržena hrana ili voćne tortice). Stavite jelo na srednju razinu. Funkcija se neće aktivirati ako je temperatura u pećnici viša od 65 °C.
		 <p>DIZANJE TIJESTA</p>	Za optimalno dizanje slatkih i slanijih tijesta. Tijesto postavite na 2. razinu. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati. Za održavanje kvalitete dizanja tijesta ne uključujte funkciju ako je pećnica vruća nakon ciklusa kuhanja.

TABLICA KUHANJA						
Recept	Funkcija	Zagrijavanje	Razine (od donje)	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Dodatni pribor i napomene
Biskvitna tijesta		-	2	160 - 180	30 - 90	Kalup za kolače na rešetki
		Da	1 - 3	160 - 180	30 - 90	3. razina: Kalup za kolače na rešetki Razina 1: Kalup za kolače na rešetki
Punjene pite (kolač od sira, savijača, pita od jabuka)		-	2	160 - 200	30 - 85	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje ili kalup za kolače na rešetki
		Da	1 - 3	160 - 200	35 - 90	3. razina: Kalup za kolače na rešetki Razina 1: Kalup za kolače na rešetki
Keksi/voćne tortice		-	2/3	160 - 180	15 - 45	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		Da	1 - 3	150 - 170	20 - 45	Razina 3: Rešetka Razina 1: Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Peciva za princes krafne		-	2/3	180 - 200	30 - 40	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		Da	1 - 3	180 - 190	35 - 45	3. razina: Plitica za pečenje na rešetki Razina 1: Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Poljupci		Da	2	90	110 - 150	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		Da	1 - 3	90	130 - 150	3. razina: Plitica za pečenje na rešetki Razina 1: Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Pizza (pizza s debljim tijestom, tanka pizza, focaccia)		-	2	220 - 250	15 - 30	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		Da	1 - 3	220 - 240	20 - 40	3. razina: Plitica za pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki Razina 1: Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Kruh (sendvič krah) 0,5/1 kg		-	2	180 - 220	50 - 70	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje na rešetki
Kruh (štruce kruha)		-	2	180 - 220	30 - 50	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje na rešetki
Kruh		Da	1 - 3	180 - 200	30 - 60	3. razina: Plitica za pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki
						Razina 1: Plitica za sakupljanje/pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki

Zamrznuta pizza		Da	2	250	10 - 15	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje na rešetki
		Da	1 - 3	250	10 - 20	3. razina: Plitica za pečenje na rešetki Razina 1: Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Mesne i krumpirove pite (pita od povrća, slana pita)		Da	2	180 - 200	35 - 45	Kalup za kolače na rešetki
		Da	2 - 3	180 - 190	45 - 60	3. razina: Kalup za kolače na rešetki Razina 1: Kalup za kolače na rešetki
Vol-au-vents/ zalogaji od lisnatog tijesta		Da	2	190 - 200	20 - 30	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		Da	1 - 3	180 - 190	20 - 40	3. razina: Plitica za pečenje na rešetki Razina 1: Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Lasagne/Pita		-	2	190 - 200	40 - 65	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Zapečena tjestenina/ Cannelloni		-	2	190 - 200	25 - 45	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Janjetina/ teletina/ govedina/ svinjetina 1 kg		-	2	190 - 200	70 - 100	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Janjeći but/ koljenica		-	2	200 - 230	60 - 90	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje na rešetki (ako je potrebno, na dvije trećine pečenja okrenite hranu)
Piletina/ zečetine/ pačetine 1 kg		-	2	210 - 230	50 - 100	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Puretina/ guska 3 kg		-	1 / 2	170 - 200	90 - 150	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Pečena riba/ riba u ovitku (file, cijela riba)		Da	2	180 - 200	40 - 60	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	2	170 - 190	30 - 60	Plitica za pečenje na rešetki
Tost		-	4	3 (visoko)	2 - 5	Rešetka
File ribe/ odresci		-	4	2 (srednja)	20 - 35	Razina 4: rešetka (okrenite hranu na polovici pečenja)
						Razina 3: plitica za skupljanje viška tekućine s vodom

Kobasice/ ražnjići/ rebarca/ pljeskavice		-	4	2 – 3 (srednja – visoka)	15 - 40	Razina 4: Rešetka (okrenite hranu na polovici pečenja)
						Razina 3: plitica za skupljanje viška tekućine s vodom
Pečeno pile 1 – 1,3 kg		-	2	2 (srednja)	50 - 65	Razina 2: rešetka (na dvije trećine pečenja okrenite hranu)
						Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine s vodom
Pečeno pile 1 – 1,3 kg		-	2	3 (visoko)	60 - 80	Razina 2: Ražanj (ako je uređaj opremljen)
						Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine s vodom
Slabije pečeno goveđe pečenje od 1 kg		-	2	2 (srednja)	35 – 50	Plitica za pečenje na rešetki (ako je potrebno, na dvije trećine pečenja okrenite hranu)
Pečeni krumpir		-	2	2 (srednja)	35 – 50	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje (ako je potrebno, na dvije trećine pečenja okrenite hranu)
Zapečeno povrće		-	2	3 (visoko)	10 - 15	Plitica za pečenje na rešetki
Lasagne i meso		Da	1 - 3	200	50 - 100*	3. razina: Plitica za pečenje na rešetki
						Razina 1: Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Meso i krumpiri		Da	1 - 3	200	45 - 100*	3. razina: Plitica za pečenje na rešetki
						Razina 1: Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Riba i povrće		Da	1 - 3	180	30 - 50*	3. razina: Plitica za pečenje na rešetki
						Razina 1: Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Kompletno jelo: Lasagne (4. razina) meso (2. razina) pita (1. razina)		Da	1 - 2 - 4	190	40 - 120*	Razina 4: Plitica za pečenje na rešetki
						Razina 2: Plitica za pečenje
						Razina 1: Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje ili kalup za kolače na rešetki
Nadjevena pečenja		-	3	200	80 - 120*	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Mesni odresci (meso kunića, piletina, janjetina)		-	3	200	50 - 100*	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki

* Vrijeme pečenja je približno navedeno. Jelo se može izvaditi iz pećnice u različitom trenutku, po osobnom okusu.

ISKUŠANI RECEPTI U SKLADU S IEC 60350-1:2011-12 I DIN 336012:07:07						
Recept	Funkcija	Zagrijavanje	Razine (od donje)	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Dodatni pribor i napomene
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Prhko tijesto		-	3	150	25 - 35	Plitica za skupljanje viška tekućine/ plitica za pečenje
		Da	1-3	150	30 - 45	3. razina: Pladanj za pečenje Razina 1: Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Mali kolači		-	3	170	20 - 30	Plitica za skupljanje viška tekućine/ plitica za pečenje
		Da	1-3	160	25 - 35	3. razina: Pladanj za pečenje Razina 1: Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Biskvit bez masnoće		-	2	170	30 - 40	Kalup za kolače na rešetki
		Da	1-3	160	35 - 45	3. razina: Kalup za kolače na rešetki Razina 1: Kalup za kolače na rešetki
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 Pita od jabuka		-	2	185	60 - 80	Kalup za kolače na rešetki
		Da	1-3	175	70 - 90	3. razina: Kalup za kolače na rešetki Razina 1: Kalup za kolače na rešetki
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Tost		-	4	3 (visoko)	3 - 5	Rešetka
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgeri		-	4	3 (visoko)	20 - 30	Razina 4: Rešetka (okrenite hranu na polovici pečenja) Razina 3: plitica za skupljanje viška tekućine s vodom
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Torta od jabuka, kolači s kvascem		-	2	180	35 - 45	Plitica za skupljanje viška tekućine/ plitica za pečenje
		Da	1-3	160	55 - 65	3. razina: Pladanj za pečenje Razina 1: Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Svinjsko pečenje		-	2	170	140 - 180	Razina 2: Pladanj za sakupljanje
DIN 3360-12:07, dopuna C						
Nedizano tijesto		-	2	170	35 - 45	Plitica za skupljanje viška tekućine/ plitica za pečenje
		Da	1-3	170	40 - 50	3. razina: Plitica za pečenje Razina 1: Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje

NAPOMENA: Tablica pečenja savjetuje idealan odabir funkcije i temperature kako bi se osigurali najbolji rezultati u svim receptima. Ako želite kuhati na jednoj razini koristeći samo jednu funkciju ventiliranja, koristite "KONVEKCIJSKO PEČENJE". Odaberite temperaturu koja se preporučuje za funkciju "TERMOVENTILACIJA" prilikom pečenja na dvije razine i postavite hranu na razinu koja se preporučuje za funkciju "KOLAČI 6th Sense". Zagrijte pećnicu.

Podaci u tablici dani su bez upotrebe kliznih rešetki. Isprobajte bez njih.

Zagrijte praznu pećnicu (u skladu s IEC 60350-1:2011-12 § 7.2): isprobajte funkcije "KONVENCIONALNO", "TERMOVENTILACIJA", "BRZO ZAGRIJAVANJE".

Klasa energetske učinkovitosti (prema EN 60350-1:2013-07): za ovo testiranje primijenite odgovarajuću tablicu.

* Ako dodatni pribor nije isporučen, može se kupiti u postprodajnom servisu.

PREPORUČENA UPORABA I SAVJETI

Kako čitati tablicu pečenja

Tablica pokazuje najbolju funkciju za sve navedene namirnice koje treba istovremeno peći na jednoj ili više razina. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnice u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura pečenja i vrijeme služe samo za orijentaciju i ovisit će o količini namirnica i vrsti dodatnog pribora koje koristite. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno ispečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete koristiti i vatrostalne ili kamene posude, ali imajte na umu da će vrijeme pečenja biti nešto dulje. Najbolje rezultate ćete postići ako pažljivo slijedite savjete koji se daju u tablici pečenja za izbor (isporučenog) dodatnog pribora i njegovo stavljanje na različite razine.

Istovremeno pečenje različitih namirnica

Primjenom funkcije "TERMOVENTILACIJA" možete istovremeno peći različite namirnice koje zahtijevaju istu temperaturu pečenja (na primjer ribu ili povrće) na različitim razinama. Izvadite namirnice koje zahtijevaju kraće vrijeme pečenja i ostavite u pećnici one koje zahtijevaju dulje vrijeme pečenja.

Deserti

- Osjetljive deserte pecite sa statičkom funkcijom na samo jednoj razini. Koristite tamne, metalne kalupe za kolače 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 ispečen, probodite ga drvenom čačkalicom u sredini. Ako izvadite čistu čačkalicu, kolač je gotov.
- Ako koristite neprianjajuće kalupe za kolače, rubove nemojte namastiti maslacem jer kolač uz njih neće ravnomjerno narasti.
- Ako kolač "potone" tijekom pečenja, sljedeći put postavite nižu temperaturu ili smanjite količinu tekućine u smjesi i nježnije miješajte.
- Za slastice s vlažnim nadjevom (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 keksa.

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 pečenja. Kada je pečenje gotovo, ostavite ga u pećnici još 10 – 15 minuta ili omotajte aluminijskom folijom.
- Kada želite roštiljati meso, izaberite komade ravnomjerne debljine radi postizanja ujednačenih rezultata pečenja. Vrlo debeli komadi mesa zahtijevaju dulje vrijeme pečenja.

Kako biste spriječili da meso izvana izgori, spustite rešetku u niži položaj, tako da je hrana dalje od roštilja. Okrenite meso kad isteknu dvije trećine vremena pečenja.

Za sakupljanje sokova od pečenja savjetujemo stavljanje plitice za sakupljanje s pola litre vode izravno ispod roštilja s mesom. Po potrebi nadopunite.

Ražanj (samo u nekim modelima)

Koristite ovaj dodatak za ujednačeno pečenje velikih komada mesa i peradi. Nabodite meso na šipku ražnja (pile zavežite koncem) i provjerite je li meso dobro pričvršćeno te umetnite šipku u ležište koje se nalazi na prednjoj stijenci pećnice i postavite je na odgovarajući nosač.

Radi sprječavanja dimljenja i sakupljanja sokova od pečenja savjetujemo stavljanje plitice za sakupljanje s pola litre vode na prvu razinu. Šipka ima plastičnu ručku koju morate skinuti prije početka kuhanja i upotrijebiti na kraju kuhanja kako se ne biste opekli prilikom vađenja jela iz pećnice.

Pizza

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

Funkcija dizanja tijesta

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 količine od 1 kg tijesta za pizzu iznosi oko jedan sat.

ČIŠĆENJE

UPOZORENJE

- **Nikada nemojte upotrebljavati opremu za čišćenje parom.**
- **Čistite pećnicu samo kada je hladna na dodir.**
- **Iskopčajte uređaj iz struje.**

Vanjski dio pećnice

- Očistite površine vlažnom krpom od mikrovlakana. Ako je jako prljava, dodajte vodi nekoliko kapi sredstva za pranje posuđa. Na kraju obrišite suhom krpom.

Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako jedan od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah ga očistite vlažnom krpom od mikrovlakana.

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.

Unutrašnjost pećnice

- Nakon svake uporabe pustite da se pećnica ohladi pa je očistite – po mogućnosti dok je još donekle topla, kako biste uklonili nakupljenu nečistoću i mrlje od ostataka hrane (npr. hrane s visokim sadržajem šećera).
- Koristite namjenske deterdžente za pećnicu i doslovno slijedite upute proizvođača.
- Očistite staklo na vratima prikladnim tekućim sredstvom za čišćenje. Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice možete izvaditi (pogledajte odjeljak ODRŽAVANJE).
- Gornji grijač roštilja (pogledajte odjeljak ODRŽAVANJE) možete spustiti (samo neki modeli) radi čišćenja gornjeg dijela pećnice.

NAPOMENA: za vrijeme duljeg pečenja namirnica s visokim sadržajem vode (npr. pizza, povrća, itd.), može doći do stvaranja vlage na unutrašnjoj strani vrata i oko brtve. Kad se pećnica ohladi, osušite unutrašnji dio vrata krpom ili spužvom.

nemojte koristiti abrazivne spužvice ni metalne žice ili strugalice. One vremenom mogu oštetiti emajlirane površine i staklo na vratima pećnice.

Čišćenje stražnje stijenke i bočnih katalitičkih ploča pećnice (ako je uređaj opremljen):

- Pustite praznu pećnicu da radi s funkcijom ventiliranja na 200 °C otprilike sat vremena
- Zatim ostavite uređaj da se ohladi pa spužvom uklonite sve ostataka hrane.

Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje, hrapave četke, sredstva za ribanje ni raspršivače za čišćenje pećnice jer bi oni mogli oštetiti katalitičku površinu i uništiti njena svojstva samočišćenja.

ODRŽAVANJE

! UPOZORENJE

- Koristite zaštitne rukavice.
- Provjerite je li pećnica hladna prije obavljanja sljedećih radnji.
- Iskopčajte uređaj iz struje.

SKIDANJE VRATA

1. Vrata do kraja otvorite.
2. Podignite zasune i do kraja ih gurnite ih prema naprijed (sl. 1).
3. Zatvorite vrata koliko god je to moguće (A), podignite ih (B) i okrenite (C), sve dok se ne oslobode (D) (sl. 2).

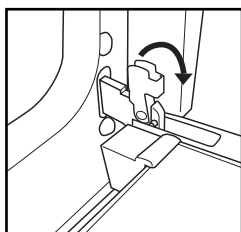


Fig. 1

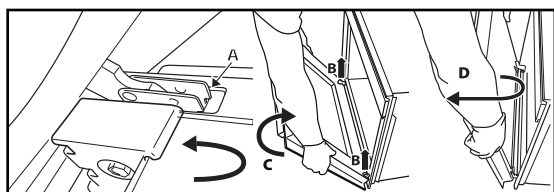


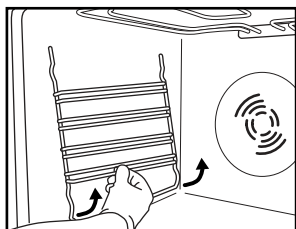
Fig. 2

Za ponovno postavljanje vrata:

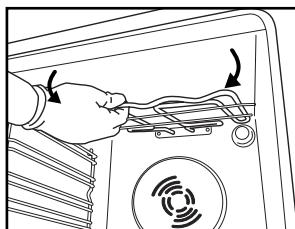
1. umetnite šarke u njihova sjedišta.
2. Vrata do kraja otvorite.
3. Ponovno spustite dva zasuna.
4. Zatvorite vrata.

POMICANJE GORNJEG GRIJAČA
(SAMO NEKI MODELI)

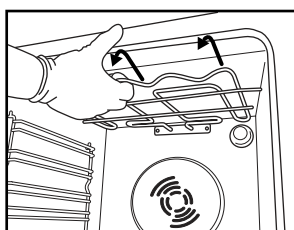
1. Izvadite bočne nosače roštilja (sl. 3).
2. Malo izvucite grijač (sl. 4) i spustite ga (sl. 5).
3. Za ponovno namještanje grijača, podignite ga lagano povlačeći prema sebi i provjerite je li sjeo na bočni nosač.



Sl. 3



Sl. 4

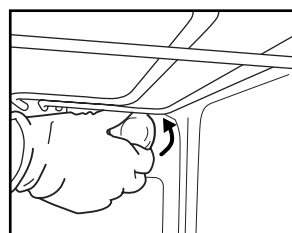


Sl. 5

ZAMJENA ŽARULJE PEĆNICE

Za zamjenu žarulje u stražnjem dijelu:

1. Iskopčajte pećnicu iz struje.
2. Odvijte poklopac žarulje (sl. 6), zamijenite žarulju (pogledajte napomenu o vrsti žarulje) i ponovno zavijte njen poklopac.
3. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.



Sl. 6

NAPOMENA:

- Upotrebljavajte samo žarulje 25-40W/230V tipa E-14, T300°C sa žarom niti ili halogene žarulje 20-40W/230V tipa G9, T300°C.
- Žarulja koja se upotrebljava u uređaju posebno izrađena je za električne uređaj i nije prikladna za osvjetljavanje stambenih prostora (uredba Komisije (EZ) br. 244/2009).
- Žarulje možete nabaviti u našem postprodajnom servisu.

VAŽNO:

- Ako upotrebljavate halogene žarulje ne rukujte njima golim rukama jer ih dodir prstima može oštetiti.
- nemojte puštati pećnicu u rad prije nego što ponovno postavite poklopac žarulje.

VODIČ ZA UTVRĐIVANJE KVAROVA

Pećnica ne radi

- Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju.
- Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste se uvjerali da je kvar uklonjen.

Elektronički programator ne radi

- Ako zaslom pokazuje slovo "F" iza kojeg slijedi broj, obratite se najbližem postprodajnom servisu.

U ovom slučaju navedite broj koji slijedi nakon slova "F".

Vrata se ne otvaraju

- Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste se uvjerali da je kvar uklonjen.

POSTPRODAJNI SERVISI

Prije nego što kontaktirate postprodajni servis

1. Pogledajte možete li sami riješiti problem uz pomoć prijedloga danih u "Vodiču za utvrđivanje kvarova".
2. Isključite i ponovno uključite uređaj kako biste provjerili je li kvar uklonjen.

Ako se i nakon obavljanja gore navedenih provjera ponovno javlja, obratite se najbližem postprodajnom servisu.

Uvijek navedite:

- kratki opis kvara,
- vrstu i točan model pećnice;

- servisni broj (radi se o broju koji se nalazi nakon riječi Service na nazivnoj pločici), koji se nalazi na unutrašnjem desnom rubu unutrašnjosti pećnice (vidljiv dok su vrata otvorena). Servisni broj naveden je i u knjižici jamstva;
- svoju punu adresu;
- svoj telefonski broj.

NAPOMENA: Ako je popravak potreban, obratite se ovlaštenom postprodajnom servisu (kako bi se jamčila uporaba originalnih rezervnih dijelova i ispravan popravak).

SERVICE 0000 000 00000



RASHODOVANJE KUĆANSKIH UREĐAJA

- Ovaj uređaj proizveden je od materijala koje se može reciklirati ili ponovno iskoristiti. Uređaj odložite u skladu s lokalnim propisima za zbrinjavanje otpada. Prije nego što ih rashodujete, prerežite kabel za napajanje tako da se uređaj ne može priključiti na struju.
- Dodatne informacije o postupanju, uporabi i recikliranju električnih kućanskih uređaja potražite u nadležnom mjesnom uredu, službi za skupljanje komunalnog otpada ili trgovini u kojoj ste uređaj kupili.



400010902101

Tiskano u Italiji



Whirlpool je registrirani zaštitni znak tvrtke Whirlpool iz SAD-a.