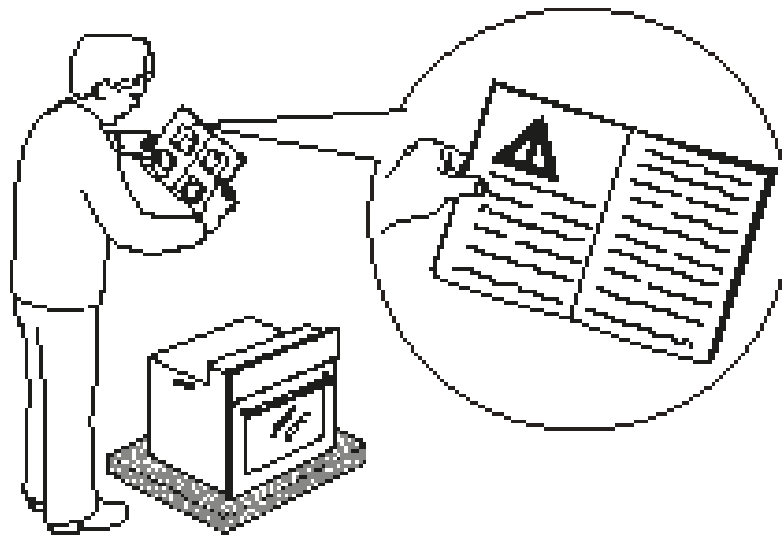
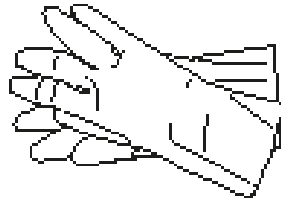
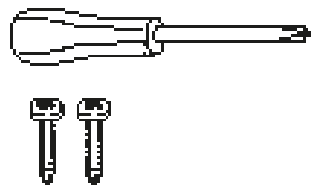


1

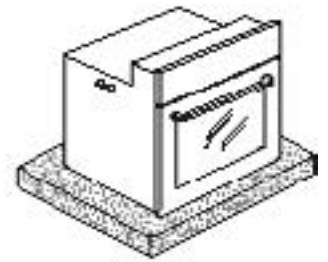
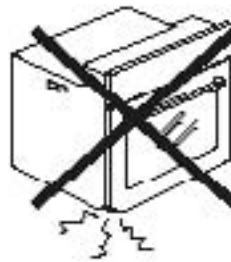
1



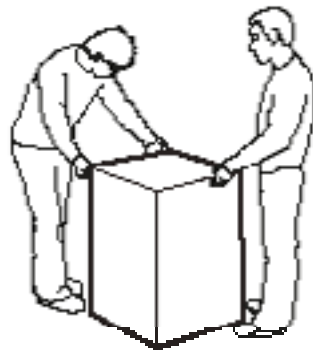
2



3



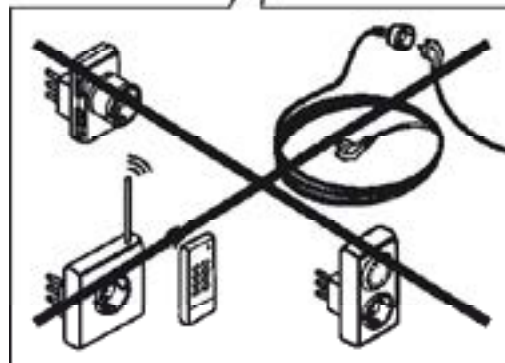
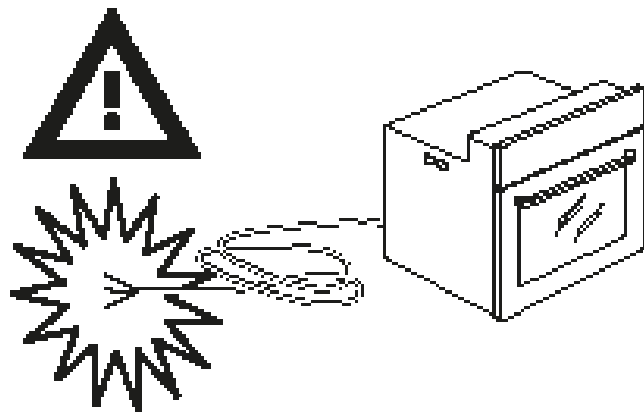
4



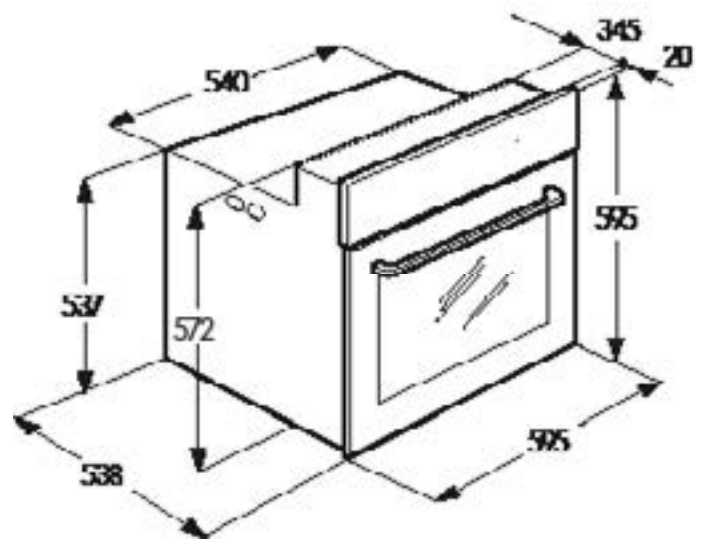
5



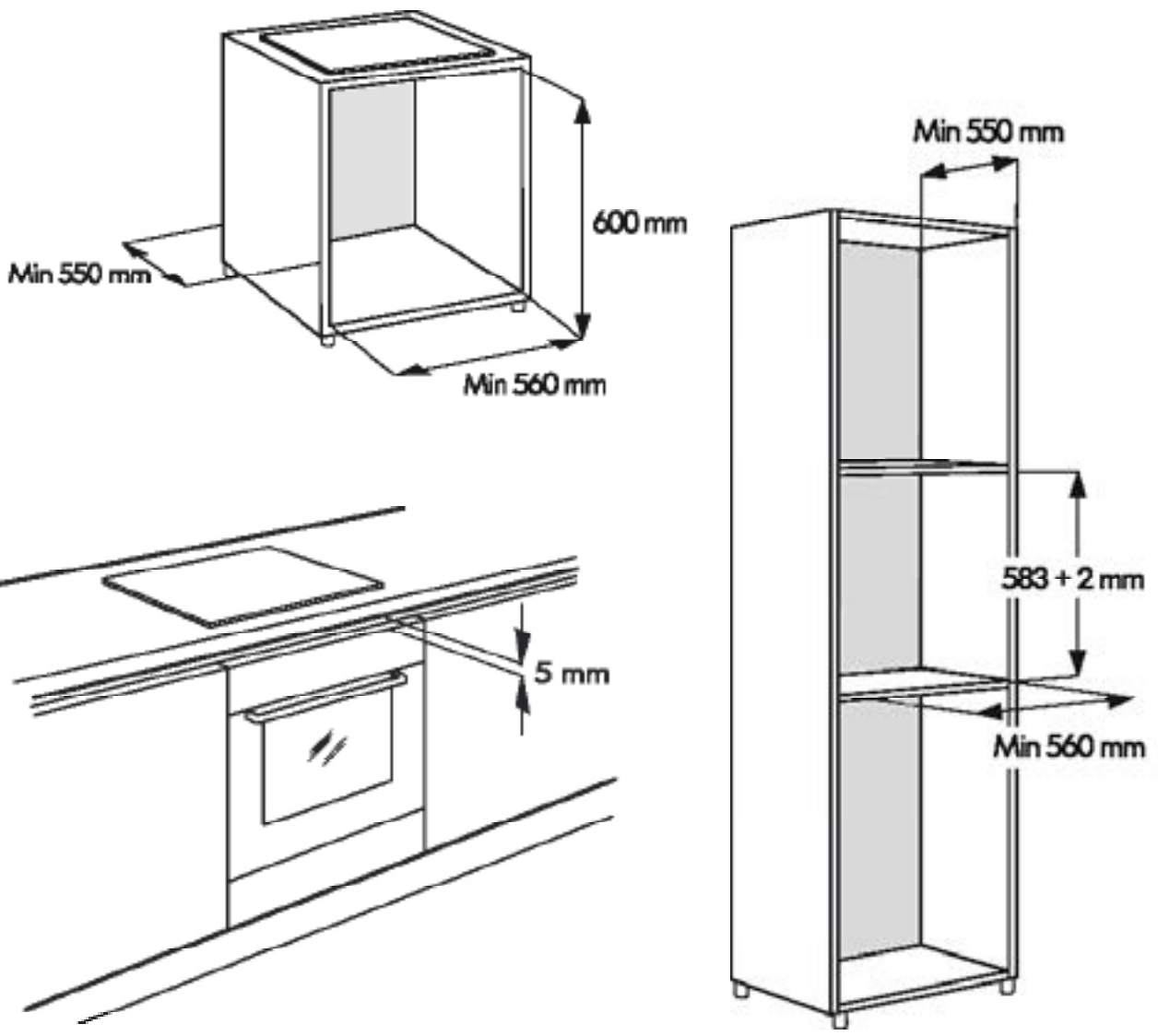
6



7



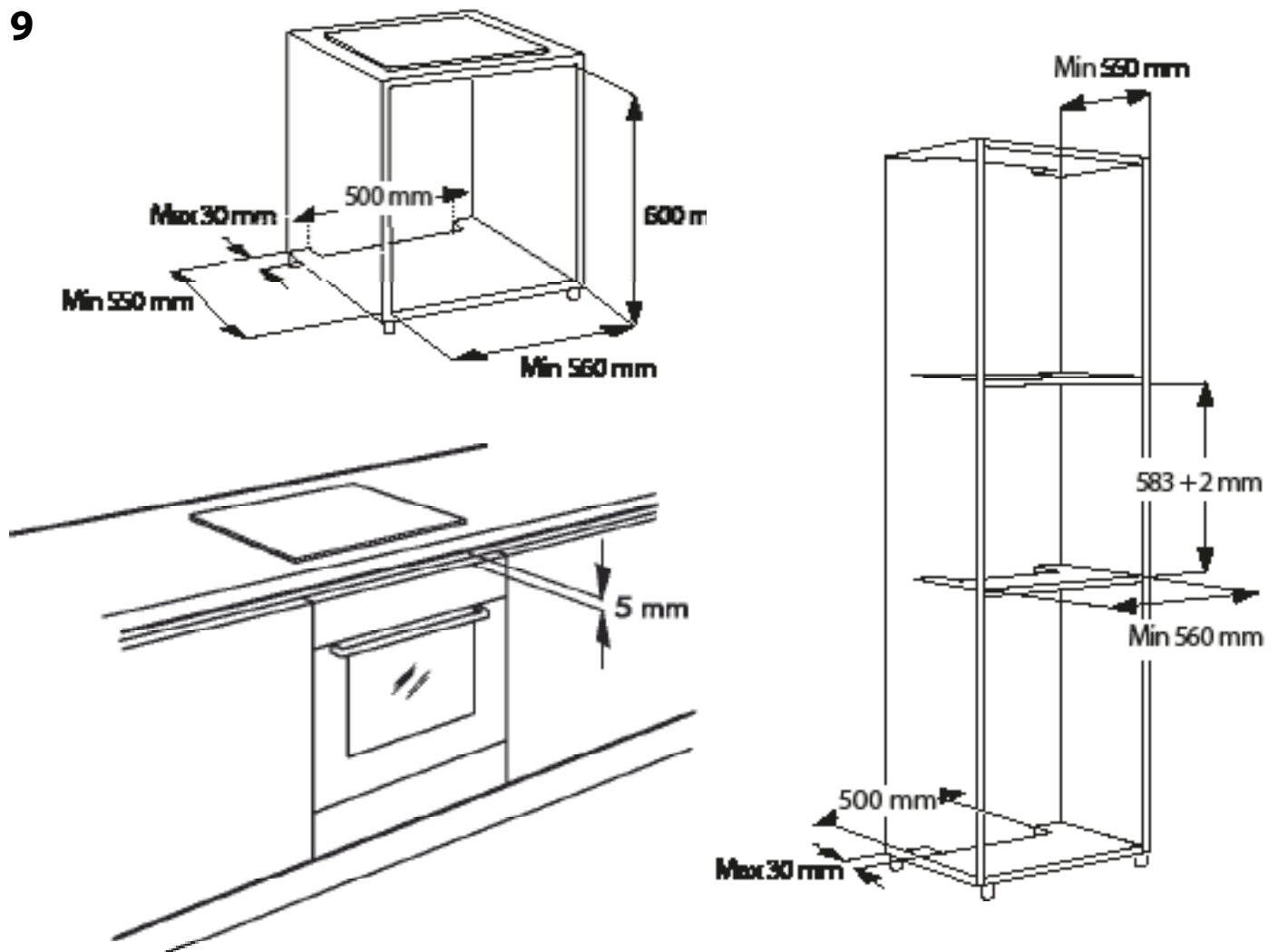
8



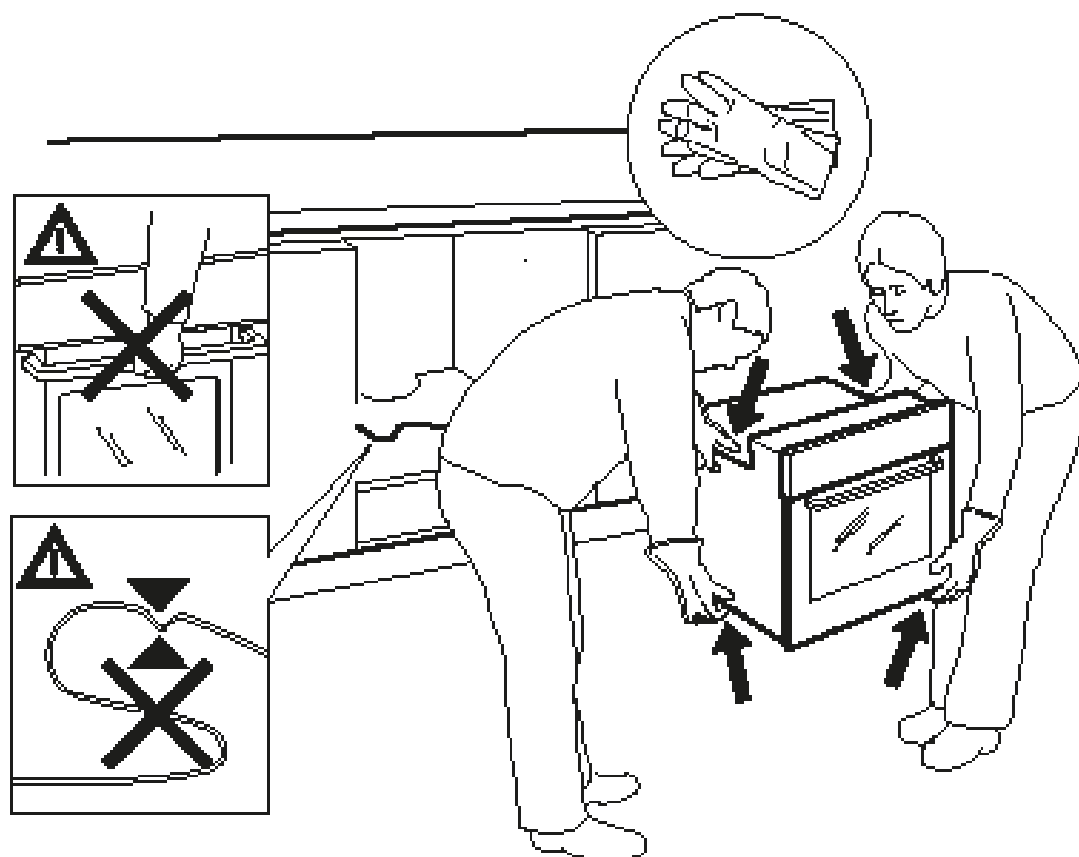
SAMO za pećnice s funkcijom PIROLIZE

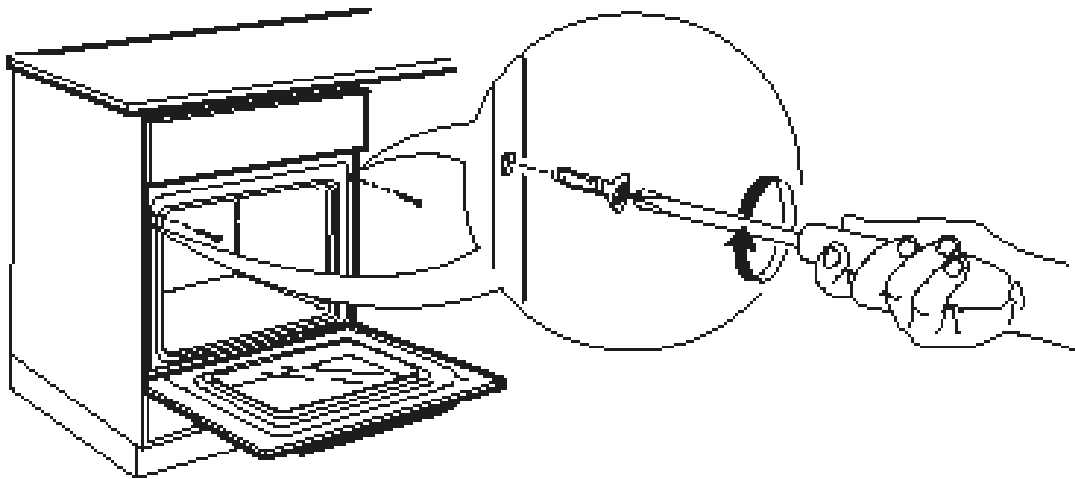
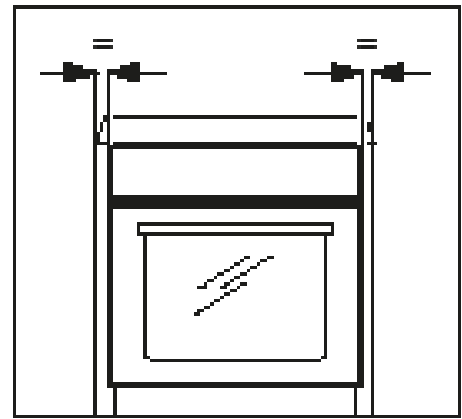
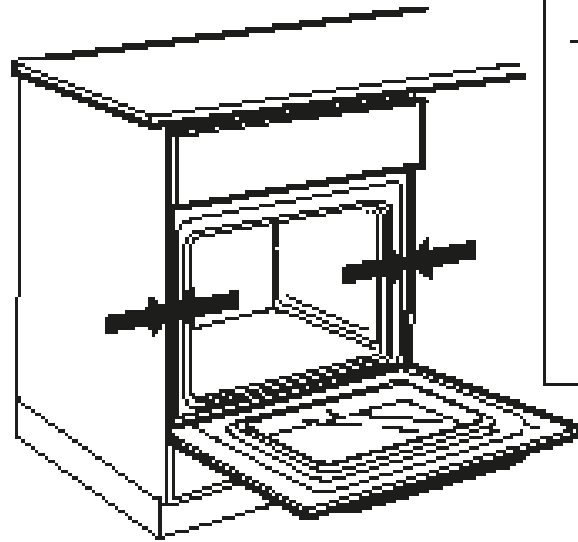


9



10





SADRŽAJ

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE.....	2	POSEBNE FUNKCIJE	13
IZJAVA O SUKLADNOSTI	5	BRZO ZAGRIJAVANJE	13
ZAŠTITA OKOLIŠA.....	5	AUTOMATSKO ČIŠĆENJE PEĆNICE.....	14
POSTAVLJANJE.....	6	CIKLUS PIROLITIČKOG ČIŠĆENJA	14
PRIPREMA ELEMENTA ZA UGRADBU	6	CIKLUS ČIŠĆENJA SMARTCLEAN™	14
PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU	6	SONDA ZA MESO	15
OPĆE PREPORUKE	6	SVJETLO U UNUTRAŠNJOSTI.....	16
UREĐAJ	7	ZAKLJUČAVANJE TIPKI.....	16
DODATNI PRIBOR.....	7	TABLICA OPISA FUNKCIJA	17
UMETANJE REŠETKI I OSTALOG DODATNOG PRIBORA U PEĆNICU	8	TABLICA KUHANJA	19
SKIDANJE BOČNIH REŠETKI	8	ISPROBANI RECEPTI	22
POSTAVLJANJE KLIZNIH REŠETKI	8	PREPORUČENA UPORABA I SAVJETI.....	23
OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE.....	9	ČIŠĆENJE.....	24
GUMB I DODIRNE TIPKE.....	9	ODRŽAVANJE	25
LIJEVI ZASLON	9	SKIDANJE VRATA	25
DESNi ZASLON.....	9	POMICANJE GORNJEG GRIJAČA	25
NAMJEŠTANJE SATA	10	ZAMJENA ŽARULJE PEĆNICE.....	25
POSTAVKE	10	VODIČ ZA UTVRĐIVANJE KVAROVA	26
UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE.....	10	POSTPRODAJNI SERVISI	26
ODABIR FUNKCIJE	10	RASHODOVANJE KUĆANSKIH UREĐAJA	26
BRZO POKRETANJE	11		
POSTAVLJANJE TEMPERATURE	11		
POSTAVLJANE RAZINE ROŠTILJA	11		
FAZA ZAGRIJAVANJA	11		
POSTAVLJANJE TRAJANJA	12		
CIKLUS KUHANJA BEZ VREMENSKOG OGRANIČENJA	12		
CIKLUS KUHANJA S VREMENSKIM OGRANIČENJEM.....	12		
POSTAVLJANJE VREMENA ZAVRŠETKA PEČENJA S ODGODOM POČETKA	12		
FUNKCIJE 6 TH SENSE.....	13		

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 se ne izbjegne, prouzročiti tešku ozljedu.

**UPOZORENJE**

Ukazuje na opasnu situaciju koja bi, ako se ne izbjegne, mogla prouzročiti tešku ozljedu.


Sve sigurnosne informacije daju posebne pojedinosti o potencijalnim rizicima i navode kako se može smanjiti opasnost od ozljeda, oštećenja i strujnog udara koji može nastati uslijed neodgovarajućeg načina upotrebe uređaja. Pažljivo se pridržavajte uputa koje slijede:

- Upute čuvajte na dohvat ruke radi budućih referenci.
- Nosite zaštitne rukavice pri skidanju ambalaže i postavljanju uređaja.
- Dvije ili više osoba mora rukovati uređajem i postavljati ga.
- 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 instalacija bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, potrebna je višepolarna sklopka s minimalnim razmakom između kontakata od 3 mm.
- Nemojte koristiti produžne kabele niti višestruke adaptere.
- Uređaj ne spajajte na utičnicu kojom se može upravljati daljinskim upravljačem.

- 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.
- Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu za pripremu jela. Ne dopušta se drugačija uporaba (npr.: grijanje prostorija). Proizvođač odbija bilo kakvu odgovornost za ozljede osoba ili životinja ili oštećenje imovine u slučaju nepoštivanja ovih savjeta i mjera opreza.
- Uređaj i njegovi dijelovi mogu se jako zagrijati tijekom upotrebe. Morate paziti da ne dodirnete grijače.
- 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 upotrebe nemojte dodirivati grijače 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 grijače.
- Nemojte stavljati zapaljive materijale u uređaj niti blizu njega: ako se uređaj nehotično uključi, može izbiti požar.
- U uređaju nemojte zagrijavati 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.
- Pregrijana ulja i masnoće lako se zapale. Uvijek budno pazite prilikom kuhanja hrane bogate masnoćom, uljem ili alkoholom (npr. rum, konjak, vino).
- Nikada nemojte upotrebljavati opremu za čišćenje parom.
- Ne dirajte pećnicu tijekom ciklusa pirolize. Djecu držite dalje od pećnice tijekom ciklusa pirolize. Prije ciklusa čišćenja (samo za pećnice s funkcijom pirolize) višak prolivene tekućine mora se ukloniti iz unutrašnjosti pećnice.
- Tijekom i nakon ciklusa pirolitičkog čišćenja životinjama se ne smije dozvoliti približavanje području na kojem se nalazi uređaj (samo za pećnice s funkcijom pirolitičkog čišćenja).
- Za ovu pećnicu koristite samo preporučene temperaturne sonde.
- Ne upotrebljavajte gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može uzrokovati puknuće 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.


IZJAVA O SUKLADNOSTI

Ova pećnica, namijenjena za upotrebu s prehrambenim proizvodima, sukladna je europskoj uredbi ( br.1935/2004 i osmišljena je, proizvedena i prodaje se u skladu sa sigurnosnim zahtjevima direktive "Niski napon" 2006/95/EZ (koja zamjenjuje 73/23/EEZ i naknadne dopune), zaštitnim zahtjevima direktive 2004/108/EEZ "EMC".

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.
- Isključite pećnicu 10 – 15 minuta prije isteka postavljenog vremena pečenja. Namirnice koje zahtijevaju dulje pečenje nastavit će se peći i nakon što isključite pećnicu.

Rashodovanje proizvoda

- Ovaj uređaj označen je sukladno europskoj direktivi 2012/19/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.

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 postprodajni servis. Kako biste spriječili oštećenja, uklonite ploču od pjenastog polistirena ispod pećnice tek u trenutku postavljanja.

Pročitajte sve sigurnosne preporuke na stranicama 2, 3, 4 prije postavljanja uređaja.

Prilikom postavljanja uređaja slijedite upute za montiranje na stranici I, II, III i IV.

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 10) 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

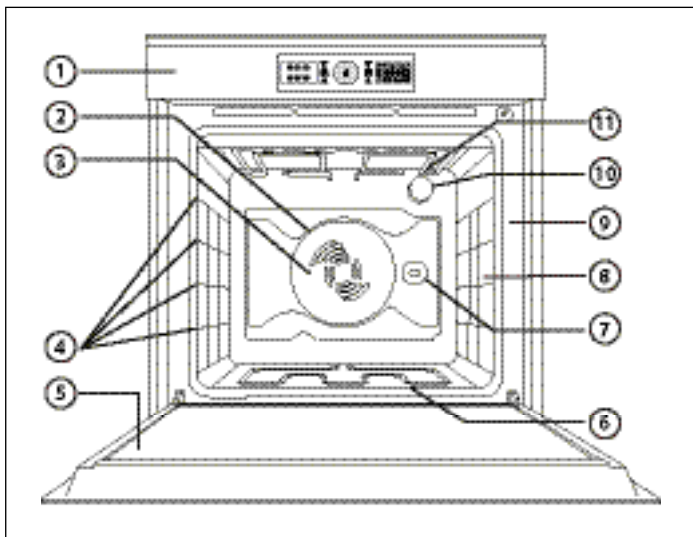
Prije uporabe:

- 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

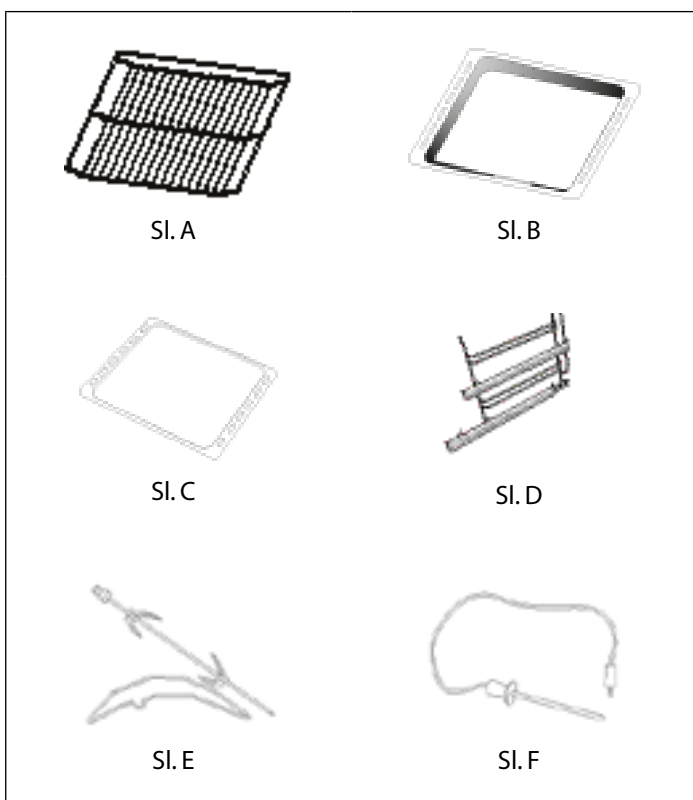


1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Kružni grijač (*ne vidi se*)
4. Bočne rešetke (*broj razina je naveden na prednjem dijelu unutrašnjosti*)
5. Vrata
6. Donji grijač (*ne vidi se*)
7. Ražanj (*ako je uređaj opremljen*)
8. Točka za umetanje sonde za meso (*ako je uređaj opremljen*)
9. Podatkovna pločica (*ne smije se skidati*)
10. Svjetlo
11. 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 ugasite pećnicu.
- Ako se tijekom pečenja otvore vrata pećnice, grijači se isključuju.

DODATNI PRIBOR



- A.** Žičana rešetka:
- roštiljanje
 - drži posude, kolače itd.
- B.** Plitica za skupljanje viška tekućine:
- za sakupljanje masnoća koje kaplju
 - pečenje mesa, ribe itd.
- C.** Plitica za pečenje:
- za kruh i kolače
 - za meso, ribu itd.
- D.** Klizne police (samo u nekim modelima)
- za lakše rukovanje policama i pladnjevima.
- E.** Ražanj (samo u nekim modelima):
- za ujednačeno pečenje velikih komada mesa i peradi.
- F.** Sonda za meso (samo u nekim modelima):
- za mjerenje temperature jezgre jela.

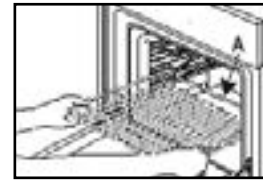
Broj komada dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu.

DODATNI PRIBOR KOJI NIJE PRILOŽEN

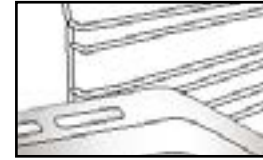
Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

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).



Sl. 1



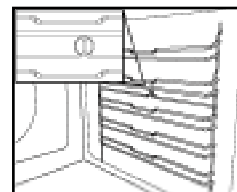
Sl. 2

SKIDANJE BOČNIH REŠETKI

Prije pokretanja automatskog čišćenja pećnice (pogledajte 11. poglavlje) izvadite pribor iz unutrašnjosti.

Pogledajte slike (sl. 1, 2, 3) za skidanje bočnih nosača i (ako je uređaj opremljen) matica unutrašnjosti koji istu podržavaju.

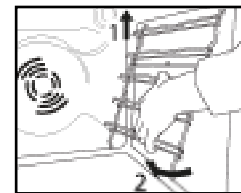
NAPOMENA: nepoštivanje ovih uputa dovest će do trajnog oštećenja opreme.



Sl. 1



Sl. 2

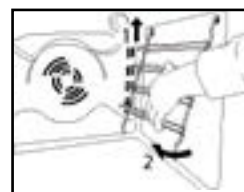


Sl. 3

POSTAVLJANJE KLIZNIH REŠETKI (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)

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

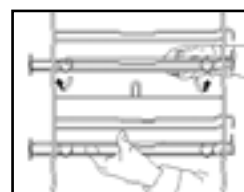
1. Skinite bočne držače roštilja (Sl. 1) (kod klizača koji se u potpunosti izvlače najprije treba skinuti pričvrсни vijak).
2. Skinite plastične zaštite s kliznih rešetki (sl. 2).
3. Objesite gornji dio klizača na držače roštilja. Provjerite mogu li se teleskopske vodilice slobodno pomicati prema prednjem 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).



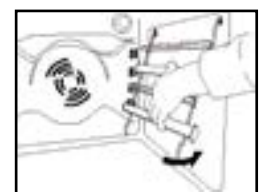
Sl. 1



Sl. 2



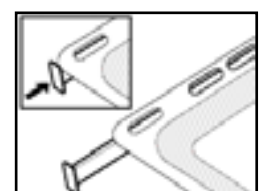
Sl. 3



Sl. 4

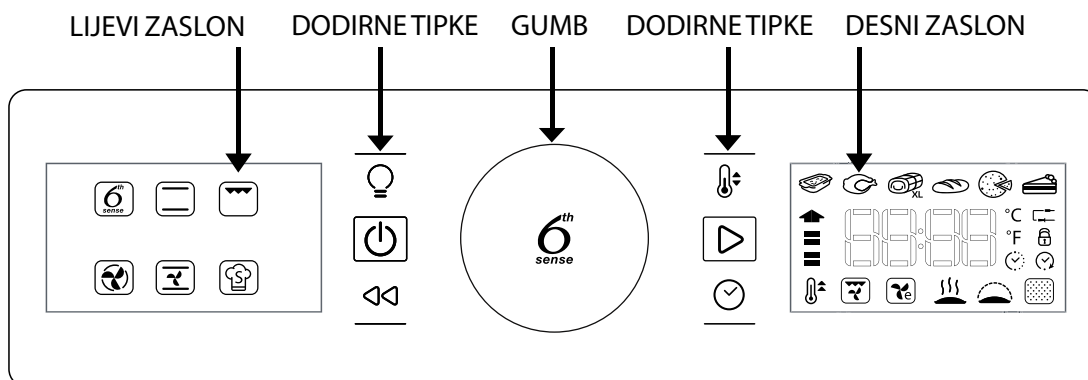


Sl. 5

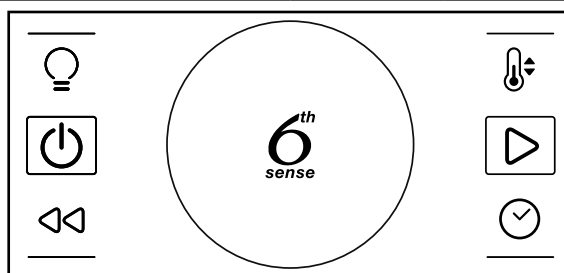


Sl. 6

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE



GUMB I DODIRNE TIPKE



OKRETNI PREKIDAČ

Okrenite ga za kretanje kroz funkcije i namještanje parametara kuhanja.



GUMB 6TH SENSE

Pritisnite za odabir, postavljanje, pristup i potvrdu funkcija ili parametara i pokretanje programa kuhanja.



SVJETLO

za uključivanje/isključivanje svjetla.



TEMP

za postavljanje temperature.



UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE

za uključivanje/isključivanje pećnice.



POKRETANJE

za pokretanje funkcija kuhanja.



NATRAG

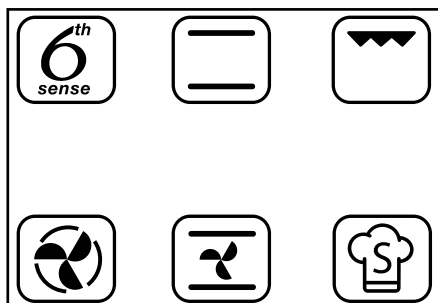
za povratak na prethodni zaslon.



VRIJEME

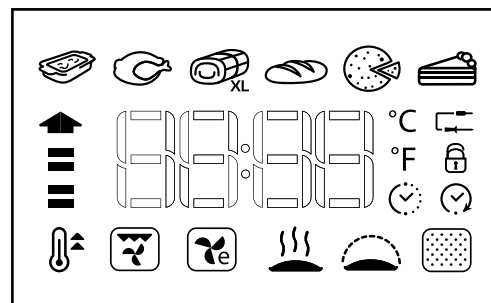
za postavljanje sata, trajanja pečenja ili produljenje vremena ciklusa pečenja.

LIJEVI ZASLON



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

DESNI ZASLON



Na ovom se zaslonu prikazuju sat, sklop za 6th Sense (6th Sense) i posebne funkcije (☁), pojedinih svih funkcija i pomaže kod namještanja svih parametara kuhanja.

NAPOMENA: prikazana slika može varirati ovisno o kupljenom modelu.

Ako ne svijetli posljednji prsten sklopa Posebne funkcije, nije omogućena funkcija Automatskog čišćenje.

1.1 NAMJEŠTANJE SATA

Kada se pećnica po prvi put uključi treba postaviti sat.



Okrenite za postavljanje sata.

Pritisnite za potvrdu.



Okrenite za postavljanje minuta.

Pritisnite za potvrdu.

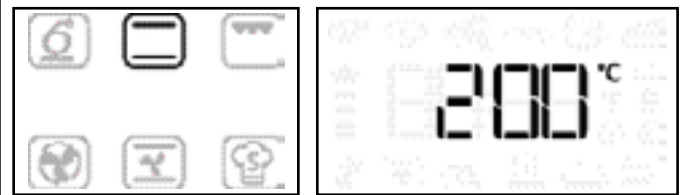
NAPOMENA: Za kasniju promjenu vremena, kada je pećnica isključena, držite najmanje 1 sekundu i ponovite gore navedeni postupak. Nakon nestanka struje sat treba ponovno namjestiti.

1.3 UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE

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



Pritisnite za uključivanje pećnice (držite ½ s). Kada je pećnica uključena, uključena su oba zaslona. Gumb i dodirne tipke u potpunosti su funkcionalne.



NAPOMENA: pritisnite kako biste završili aktivni ciklus kuhanja, isključujući uređaj.

1.2 POSTAVKE

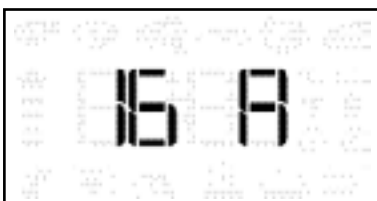
Po potrebi, postavke mjernih jedinica temperature i električne snage mogu se promijeniti iz zadanih vrijednosti (°C i 16 A).

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



Okrenite za odabir °C ili °F.

Pritisnite za potvrdu vrijednosti.



Okrenite za odabir snage (16 A ili 13 A).

Pritisnite za potvrdu vrijednosti.

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

2 ODABIR FUNKCIJE

Odabir ciklusa kuhanja i daljnjih funkcija.

Opis pogledajte u tablici na stranici 17 i stranici 18.

Pritisnite za uključivanje pećnice.

Okrenite za odabir glavne funkcije: funkcija koja se može odabrati prikazuje se svjetlije.



Pritisnite za potvrdu odabira.

NAPOMENA: odaberite 6th Sense ili Posebne funkcije za pristup pripadajućem sklopu na desnom zaslonu (pogledajte pripadajuće poglavlje (7, 8) na stranici 13).


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

3 BRZO POKRETANJE





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

Pritisnite  za brzo pokretanje bilo koje funkcije.

Pećnica će pokrenuti ciklus kuhanja bez vremenskog ograničenja (poglavlje 5.1) koristeći zadanu temperaturu, a na zaslonu će se prikazati odbrojanje prema naprijed kako bi se prikazao tijekom vremena.

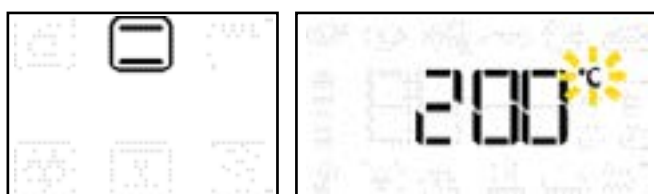
Pritisnite  kako biste trenutačno pokrenuli ciklus kuhanja koristeći najnovije postavljene vrijednosti.

4 POSTAVLJANJE TEMPERATURE

Postavljanje temperature za sve dostupne cikluse kuhanja osim Roštilja , Turbo roštilja , Održavanje topline  i Dizanje tijesta .



Pritisnite  za potvrdu željene funkcije.


Trepće ikona C°/F°.





Okrenite  za postavljanje željene temperature.



Pritisnite  za potvrdu i idite na postavljanje trajanja (pogledajte poglavlje 5) ili pritisnite  za Brzo pokretanje.

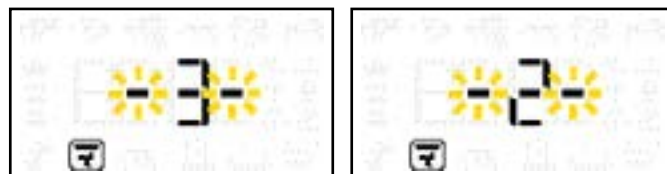
NAPOMENA: okrenite  za namještanje temperature tijekom ciklusa kuhanja.

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 "- -".







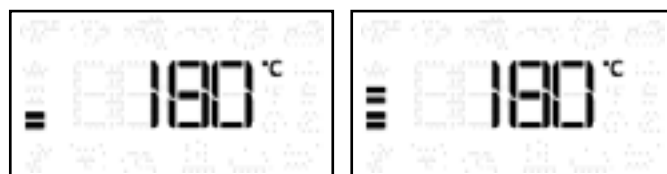
Okrenite  za postavljanje željene razine.

Pritisnite  za potvrdu i idite na postavljanje trajanja (pogledajte poglavlje 5) ili pritisnite  za Brzo pokretanje.

NAPOMENA: okrenite  za namještanje razine roštilja tijekom ciklusa kuhanja.

4.2 FAZA ZAGRIJAVANJA

Za određene funkcije (Konvencionalno , Termoventilacija , Konvekcijsko pečenje , Brzo zagrijavanje ) postoji faza 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.



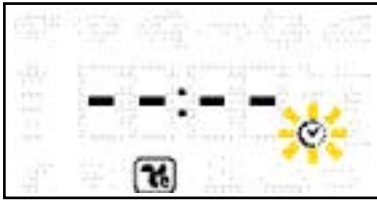
Stavite hranu u unutrašnjost i zatvorite vrata: pećnica automatski započinje odabrani ciklus kuhanja.

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

5 POSTAVLJANJE TRAJANJA

Postavljanje trajanja funkcije nakon postavljanja temperature.

Ikona treperi.



Pritisnite ili za pokretanje vremenski neograničenog ciklusa kuhanja (5.1).

Okrenite za postavljanje trajanja.

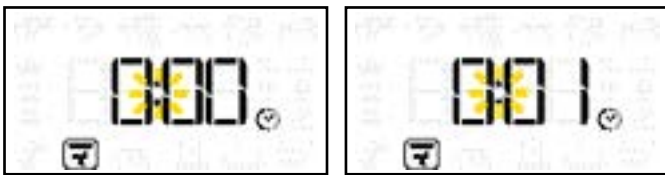


Pritisnite za potvrdu ograničenja trajanja kuhanja (5.2) i idite na za postavljanje vremena završetka ili pritisnite za Brzo pokretanje.

NAPOMENA: pritisnite za namještanje trajanja 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.

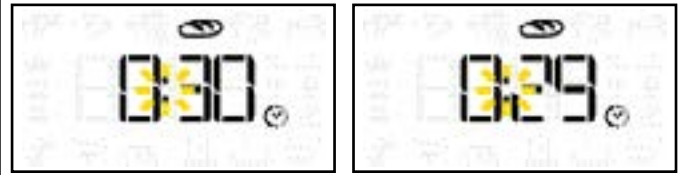


Pritisnite za završetak ciklusa kuhanja u bilo kojem trenutku i isključite pećnicu.

NAPOMENA: pritisnite za prebacivanje iz ciklusa kuhanja bez vremenskog ograničenja u vremenski ograničen ciklus i postavite vrijeme završetka.

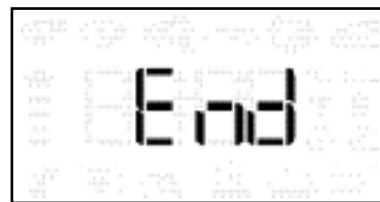
5.2 CIKLUS KUHANJA S VREMENSKIM OGRANIČENJEM

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



Pritisnite kako biste ciklus kuhanja završili 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

Postavljanje željenog vremena završetka funkcije kuhanja.

Na desnom zaslonu prikazuje se vrijeme završetka ciklusa kuhanja i ikona trepće.



Okrenite za postavljanje željenog vremena završetka.

Pritisnite za potvrdu vremena završetka.



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

Okrenite za produljenje vremena završetka.

Pritisnite za namještanje razine temperature.

Pritisnite za namještanje trajanja.

Ako funkcija ima fazu zagrijavanja ona će se preskočiti kada je postavljena odgoda početka.


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.



Okrenite  za odabir funkcije 6th Sense.



Pritisnite  za potvrdu.

Okrenite  za odabir željene funkcije 6th Sense.



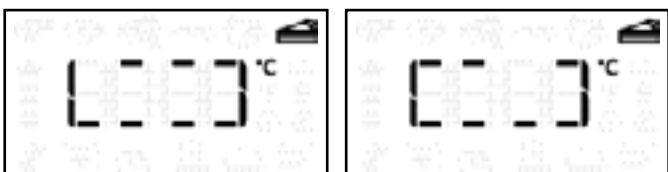
Pritisnite  za potvrdu i idite na postavljanje vrijednosti trajanja/vremena završetka ili pritisnite  za Brzo pokretanje.

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 onoliko koliko su vrata bila otvorena.

8 POSEBNE FUNKCIJE

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



Okrenite  za odabir posebne funkcije.



Pritisnite  za potvrdu.

Okrenite  za odabir željene posebne funkcije.





Pritisnite  za potvrdu i postavite vrijednost ili pritisnite  za Brzo pokretanje.

8.1 BRZO ZAGRIJAVANJE



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

Pristupite posebnim funkcijama .

Okrenite  za odabir .

Pritisnite  za potvrdu.

Okrenite  za odabir željene temperature.

Pritisnite  za pokretanje ciklusa brzog zagrijavanja ili pritisnite  za postavljanje sljedećeg ciklusa kuhanja.



Kada pećnica dostigne ciljane temperaturu, oglašava se zvučni signal.

Stavite jelo u unutrašnjost i zatvorite vrata: pećnica automatski započinje odabrani ciklus kuhanja održavajući postignutu temperaturu.

Jelo ne stavljajte u unutrašnjost prije isteka ciklusa brzog zagrijavanja.

9 AUTOMATSKO ČIŠĆENJE PEĆNICE (SAMO U NEKIM MODELIMA)

Funkcija automatskog čišćenja, kada je prisutna, može varirati ovisno o kupljenom modelu.

CIKLUS PIROLITIČKOG ČIŠĆENJA (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)


Za opis ove funkcije, pogledajte tablicu s funkcijama na stranici 18 i poglavlje "Čišćenje" na stranici 24.

Pristupite posebnim funkcijama .



Okrenite  za odabir .





Pritisnite  za potvrdu.

Okrenite  za odabir željenog unaprijed postavljenog trajanja.




Pritisnite  za pokretanje ciklusa pirolitičkog čišćenja ili pritisnite  za odlazak na postavljanje vremena završetka (poglavlje 6).

Okrenite  za postavljanje željenog vremena završetka.

Pritisnite  za pokretanje automatskog čišćenja pećnice.

NAPOMENA: Tijekom ciklusa Pirolitičkog čišćenja vrata pećnice automatski se zaključavaju.



Kada ikona  nestane, pećnica je ponovno u potpunosti funkcionalna.

UPOZORENJE

- Ne dirajte pećnicu tijekom ciklusa pirolize.
- Djecu držite dalje od pećnice tijekom ciklusa pirolize.
- Životinje držite dalje od pećnice tijekom ciklusa pirolize.

CIKLUS ČIŠĆENJA SMARTCLEAN™ (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)

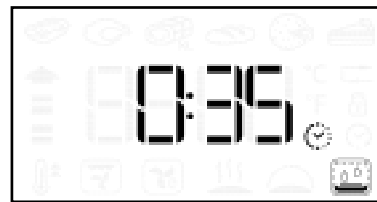
Opis ove funkcije pogledajte u tablici funkcija na stranici 18.



Kada je pećnica hladna prolijte 200 ml vode po dnu unutrašnjosti pećnice i zatvorite vrata pećnice.

Pristupite posebnim funkcijama .

Okrenite  za odabir .

Pritisnite  za potvrdu.



Pritisnite  kako biste odmah započeli ciklus SMARTCLEAN™ ili pritisnite  za postavljanje vremena završetka/odgode početka (pogledajte poglavlje 6).

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







Za uklanjanje izrazito tvrdokorne prljavštine ponovite ciklus SMARTCLEAN™ i dodajte nekoliko kapi neutralnog deterdženta pri uklanjanju prljavštine.

NAPOMENA: manja ili veća količina vode može negativno utjecati na ispravno funkcioniranje ciklusa čišćenja.

Trajanje ciklusa čišćenja ne može se postaviti.

SONDA ZA MESO (SAMO U NEKIM MODELIMA)

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

Upotreba sonde za meso dozvoljena je samo za određene funkcije kuhanja (Konvencionalno , Termoventilacija , 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 cijelu sondu u najmesnatiji dio mesa izbjegavajući pritom kosti i masno tkivo (sl. 1).

Sondu treba kod peradi umetnuti sa strane, na sredini prsa, pazeći pritom da vršak sonde ne završi u šupljini (sl. 2).

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.




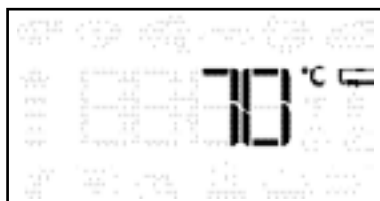
Sl. 1



Sl. 2


VAŽNO: pazite na stijenke pećnice i na jelo prilikom umetanja sonde: mogu biti vrući.

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  za postavljanje ciljane temperature sonde za meso.



Pritisnite  za potvrdu.


Okrenite  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".



Ponovno pokretanje ciklusa kuhanja iz faze "End" okretanjem  može se namjestiti ciljana temperatura sonde za meso na gore opisani način.


Pritisnite  ili  za potvrdu i ponovno pokretanje ciklusa kuhanja.

NAPOMENA: tijekom kuhanja sa sondom za meso može se okrenuti  za promjenu ciljane temperature sonde za meso.

Pritisnite  za prilagođavanje temperature unutrašnjosti pećnice.


Pogledajte tablicu na stranici 19 kako biste saznali idealne temperature za svaku vrstu mesa.


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.

9 SVJETLO U UNUTRAŠNJOSTI

Pritisnite  za uključivanje ili isključivanje svjetla u unutrašnjosti.

Tijekom funkcije Eko termoventilacija  svjetlo će se isključiti nakon 1 minute.

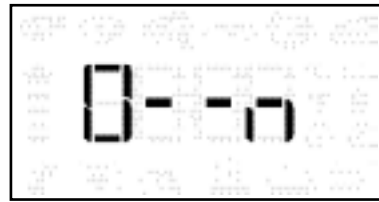
Tijekom ciklusa pirolize  (ako je uređaj opremljen) svjetlo u unutrašnjosti ne može se uključiti.

Tijekom ciklusa kuhanja sa sondom za meso (ako je uređaj opremljen), ono će uvijek biti uključeno.

10 ZAKLJUČAVANJE TIPIKI

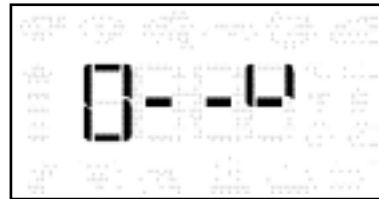
Za zaključavanje svih gumba na upravljačkoj ploči.

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 3. razinu. Za pečenje pizze, pikantnih pita i slatkiša s tekućim punjenjem koristite 1. ili 2. razinu. Prethodno zagrijte pećnicu prije stavljanja hrane.</p>
		<p>ROŠTILJ</p>	<p>Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica; za pripremu gratiniranog povrća i tostiranje kruha. Jelo postavite na 4. ili 5. razinu. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za sakupljanje viška tekućine za sakupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja. Postavite je na 3./4. razinu i 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 raznih vrsta hrane kojima je potrebna ista temperatura, na nekoliko razina (maksimalno tri) (npr. riba, povrće, kolači). Ova funkcija može se upotrebljavati za kuhanje različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu. Upotrebite 3. razinu za kuhanje na samo jednoj razini, 1. i 4. za kuhanje na dvije razine te 1., 3. i 5. za kuhanje na tri razine. Zagrijte pećnicu prije pečenja.</p>
		<p>KONVEKCIJSKO PEČENJE</p>	<p>Za pečenje mesa, punjenih pita (pita od sira, štrudla, voćne pite) i nadjevenog povrća samo na jednoj razini. Ova funkcija povremeno koristi blagi ventilator koji sprječava pretjerano isušivanje jela. Upotrijebite 2. razinu. 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>MAKSI KUHANJE 6th Sense</p>	<p>Funkcija automatski odabire najbolji način kuhanja i temperaturu za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučuje se da povremeno okrenete meso tijekom pečenja kako biste postigli ujednačeno pečenje. Najbolje ćete rezultate postići povremenim polijevanjem mesa kako biste spriječili da se osuši. Upotrebite 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. Upotrebite 2. ili 3. razinu. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.</p>









TABLICA OPISA FUNKCIJA

Posebne funkcije 	 BRZO 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). Jelo stavite na srednju razinu. Pomoću plitice prikupljajte sokove koji se stvaraju tijekom pečenja. Postavite je na 1. ili 2. razinu i dodajte približno pola litre vode. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati. Tijekom pečenja vrata pećnice moraju ostati zatvorena. Uz ovu funkciju možete upotrebljavati 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 energija iskoristila maksimalno učinkovito, preporučuje se da se vrata ne otvaraju tijekom pripreme jela. Preporučuje se upotreba 3. razine. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.</p>
	 ODRŽAVANJE TOPLINE	<p>Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom (npr.: meso, pržena hrana ili otvorene pite). Hranu postavite na srednju razinu.</p>
	 DIZANJE TIJESTA	<p>Za optimalno dizanje slatkih i slanih 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.</p>
	 PIROLITIČKO – AUTOMATSKO ČIŠĆENJE PEĆNICE (ako je uređaj opremljen)	<p>Za izgaranje sitnih kapljica nastalih tijekom kuhanja s jako visokim temperaturama (oko 500 °C). Dostupna su dva ciklusa automatskog čišćenja: puni ciklus (PYRO) i kraći ciklus (ECO). Puni ciklus najbolje je upotrebljavati za jako prljave pećnice, a kraći bi se ciklus trebao upotrebljavati u redovnim vremenskim intervalima.</p>
	 CIKLUS ČIŠĆENJA SMARTCLEAN™ (ako je uređaj opremljen)	<p>Uklanjanje prljavštine koja nastaje pečenjem pomoću ciklusa s niskom temperaturom. Kombinirano djelovanje posebnog emajla i pare koja se oslobađa tijekom ciklusa olakšava uklanjanje prljavštine. Stavite 200 ml vode na dno unutrašnjosti i uključite funkciju kada je pećnica hladna.</p>

TABLICA KUHANJA						
Recept	Funkcija	Zagrijavanje	Razine (od donje)	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Dodatni pribor i napomene
Biskvitna tijesta		-	2/3	160 - 180	30 - 90	Kalup za kolače na rešetki
		Da	1-4	160 - 180	30 - 90	Razina 4: Kalup za kolače na rešetki Razina 1: Kalup za kolače na rešetki
Punjene pite (kolač od sira, savijača, pita od jabuka)		-	3	160 - 200	30 - 85	Plitica za skupljanje viška tekućine/ plitica za pečenje ili kalup za kolače na rešetki
		Da	1-4	160 - 200	35 - 90	Razina 4: Kalup za kolače na rešetki Razina 1: Kalup za kolače na rešetki
Keksi/voćne tortice		-	3	170 - 180	15 - 45	Plitica za skupljanje viška tekućine/ plitica za pečenje
		Da	1-4	160 - 170	20 - 45	Razina 4: Rešetka Razina 1: Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Peciva za princez krafne		-	3	180 - 200	30 - 40	Plitica za skupljanje viška tekućine/ plitica za pečenje
		Da	1-4	180 - 190	35 - 45	Razina 4: Plitica za pečenje na rešetki Razina 1: Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Poljupci		Da	3	90	110 - 150	Plitica za skupljanje viška tekućine/ plitica za pečenje
		Da	1-4	90	130 - 150	Razina 4: 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	20 - 40	Plitica za skupljanje viška tekućine/ plitica za pečenje
		Da	1-4	220 - 240	20 - 40	Razina 4: Plitica za pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki Razina 1: Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Kruh (sendvič kruh) 0,5/1 kg		-	2	180 - 220	50 - 70	Plitica za skupljanje viška tekućine/ plitica za pečenje
Kruh (mali kruščići)		-	2	180 - 220	30 - 50	Plitica za skupljanje viška tekućine/ plitica za pečenje
Kruh		Da	1-4	180 - 200	30 - 60	Razina 4: Plitica za pečenje na rešetki Razina 1: Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Smrznuta pizza		Da	3	250	10 - 15	Plitica za skupljanje viška tekućine/ plitica za pečenje na rešetki
		Da	1-4	250	10 - 20	Razina 4: Plitica za pečenje na rešetki Razina 1: Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Mesnei krumpirove pite (pita od povrća, slana pita)		Da	2	180 - 190	45 - 60	Kalup za kolače na rešetki
		Da	1-4	180 - 190	45 - 60	Razina 4: Kalup za kolače na rešetki Razina 1: Kalup za kolače na rešetki
Vol-au-vents/ zalogaji od lisnatog tijesta		Da	3	190 - 200	20 - 30	Plitica za skupljanje viška tekućine/ plitica za pečenje
		Da	1-4	180 - 190	20 - 40	Razina 4: Plitica za pečenje na rešetki Razina 1: Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje

TABLICA KUHANJA

Lasagne/ voćne pite/ zapečena tjestenina/ cannelloni		Da	3	190-200	40-65	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Lasagne/Pita		-	3	190-200	40-65	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Zapečena tjestenina/ Cannelloni		-	3	190-200	25-45	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Janjetina/ teletina/ govedina/ svinjetina 1 kg		-	3	190-200	60-90	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Janjeći but/ koljenica		-	3	2 (srednja)	60-90	Plitica za skupljanje viška tekućine/ plitica za pečenje na rešetki (ako je potrebno, na dvije trećine pečenja okrenite hranu)
Piletina/ zečetina/ pačeta 1 kg		-	3	220-230	50-80	Plitica za skupljanje viška tekućine/ plitica za pečenje na rešetki (ako je potrebno, na dvije trećine pečenja okrenite hranu)
Puretina/ guska 3 kg		-	2	190-200	90-150	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Svinjsko pečenje s kožom 2 kg		-	2	170	110-150	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Pečena riba/ riba u ovitku (file, cijela riba)		Da	3	180-200	40-60	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	2	180-200	50-60	Plitica za pečenje na rešetki
Tost		-	5	3 (visoko)	3-6	Rešetka
File ribe/ odresci		-	4	2 (srednja)	20-30	Razina 4: Rešetka (okrenite hranu na polovici pečenja) 3. razina: plitica za skupljanje viška tekućine s vodom
Kobasice/ kebabi/ rebarca/ hamburgeri		-	5	2-3 (srednja - visoka)	15-30	Razina 5: Rešetka (okrenite hranu na polovici pečenja) Razina 4: plitica za skupljanje viška tekućine s vodom
Pečeno pile 1-1,3 kg		-	2	2 (srednja)	55-70	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

TABLICA KUHANJA						
Pečeni krumpir		-	3	2 (srednja)	35 - 55	Plitica za skupljanje viška tekućine/ plitica za pečenje (ako je potrebno, na dvije trećine pečenja okrenite hranu)
Zapečeno povrće		-	3	3 (visoko)	10 - 25	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Lasagne i meso		Da	1-4	200	50 - 100*	Razina 4: Plitica za pečenje na rešetki
						Razina 1: Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Meso i krumpiri		Da	1-4	200	45 - 100*	Razina 4: Plitica za pečenje na rešetki
						Razina 1: Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Riba i povrće		Da	1-4	180	30 - 50*	Razina 4: Plitica za pečenje na rešetki
						Razina 1: Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Kompletno jelo: Pita (5. razina) / lasagne (3. razina) / meso (1. razina)		-	1-3-5	190	40 - 120*	Razina 5: Plitica za pečenje na rešetki
						3. razina: Plitica za pečenje 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.

Recepti sa sondom za meso*	
Mesni odresci	Završna temperatura jezgre mesa (°C)
Slabije pečeno goveđe pečenje	48
Srednje pečeno goveđe pečenje	60
Jako pečeno goveđe pečenje	68
Pečena purica	75
Pečena piletina	83
Svinjsko pečenje	75
Teleće pečenje	68

* Samo u nekim modelima

ISPROBANI RECEPTI (U SKLADU S IEC 60350-1:2011-12)						
Recept	Funkcija	Zagrijavanje	Razine (od donje)	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Pribor* i napomene
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Prhko tijesto	 **	-	3	150	35 - 50	Plitica za skupljanje viška tekućine/ plitica za pečenje
		Da	3	150	25 - 40	Plitica za skupljanje viška tekućine/ plitica za pečenje
		Da	1 - 4	150	25 - 35	Razina 4: Plitica za pečenje Razina 1: Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Mali kolači	 **	-	3	170	25 - 35	Plitica za skupljanje viška tekućine/ plitica za pečenje
		Da	3	160	20 - 30	Plitica za skupljanje viška tekućine/ plitica za pečenje
		Da	1 - 4	160	25 - 35	Razina 4: Plitica 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	2	160	30 - 40	Kalup za kolače na rešetki
		Da	1 - 4	160	35 - 45	Razina 4: 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	70 - 90	Kalup za kolače na rešetki
		Da	2	175	70 - 90	Kalup za kolače na rešetki
		Da	1 - 4	175	75 - 95	Razina 4: Kalup za kolače na rešetki Razina 1: Kalup za kolače na rešetki
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Tost		-	4	3 (visoko)	3 - 6	Rešetka
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgeri		-	4	3 (visoko)	18 - 30	Razina 5: Rešetka (okrenite hranu na polovici pečenja) Razina 4: plitica za skupljanje viška tekućine s vodom

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

** KOLAČI 6th Sense  funkcija upotrebljava gornje i donje grijače bez termoventilacije.
Nije potrebno zagrijavanje.

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 testiranje primijenite odgovarajuću tablicu.

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.

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. jela s visokim sadržajem šećera).
- Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Očistite staklo na vratima odgovarajućim 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.

Ne upotrebljavajte abrazivne spužvice ni metalne žice ili strugalice. One vremenom mogu oštetiti emajlirane površine i staklo na vratima 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 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.

Ciklus čišćenja – funkcija pirolize



UPOZORENJE

- **Ne dirajte pećnicu tijekom ciklusa pirolize.**
- **Djecu držite dalje od pećnice tijekom ciklusa pirolize.**
- **Životinje držite dalje od pećnice tijekom ciklusa pirolize.**

Ova funkcija provodi izgaranje prskanja nastalih u pećnici tijekom kuhanja na temperaturi od pribl. 500 °C. Na ovoj visokoj temperaturi naslage se pretvaraju u pepeo koji se lako može obrisati vlažnom krpom kada je pećnica hladna. Funkciju pirolize nemojte uključivati nakon svake upotrebe, koristite je samo kad je pećnica jako prljava ili stvara dim ili isparavanja tijekom zagrijavanja ili kuhanja.

- Ako je pećnica postavljena ispod ploče za kuhanje, svi plamenici ili električne ploče moraju biti isključeni tijekom samočišćenja (pirolize).
- Uklonite sve dodatke prije pokretanja funkcije pirolize (uključujući bočne rešetke).
- Za najbolje rezultate čišćenja vrata pećnice prije pokretanja funkcije pirolize najveće nečistoće uklonite vlažnom spužvom.

Uređaj ima 2 funkcije pirolize:

1. Ciklus za uštedu energije (PYRO EXPRESS/ EKO): koji troši približno 25% manje energije od standardnog ciklusa. Odaberite ga u uobičajenim intervalima (nakon 2 ili 3 uzastopna pečenja mesa).
2. Standardni ciklus (PYRO): prikladan je za čišćenje jako zaprljane pećnice.

NAPOMENA: Tijekom funkcije pirolize vrata pećnice neće se otvoriti; ostat će zaključana sve dok se temperatura u pećnici ne snizi na prihvatljivu sigurnu razinu.

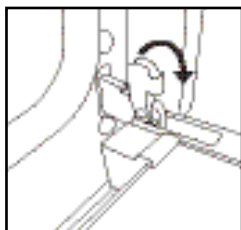
ODRŽAVANJE

UPOZORENJE

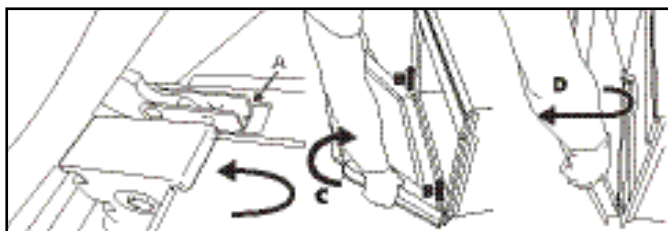
- Koristite zaštitne rukavice.
- Provjerite je li pećnica hladna prije obavljanja sljedećih radnji.
- Iskopčajte uređaj iz struje.

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).



Sl. 1



Sl. 2

Za ponovno postavljanje vrata:

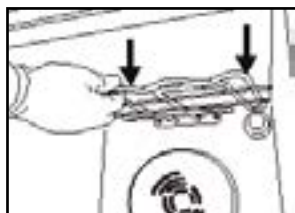
1. umetnite šarke u njihova sjedišta.
2. Vrata do kraja otvorite.
3. Ponovno spustite dva zasuna.
4. Zatvorite vrata.

POMICANJE GORNJEG GRIJAČA (SAMO NEKI MODELI)

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



Sl. 3

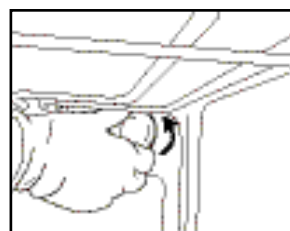


Sl. 4

ZAMJENA ŽARULJE PEĆNICE

Za zamjenu žarulje u stražnjem dijelu:

1. Iskopčajte pećnicu iz struje.
2. Odvijte poklopac žarulje (sl. 5), zamijenite žarulju (pogledajte napomenu o vrsti žarulje) i ponovno zavijte njen poklopac.
3. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.



Sl. 5

NAPOMENA:

- Upotrebljavajte samo žarulje 25-40W/230V tipa E-14, T300°C sa žarom niti ili halogene žarulje 20-40W/230 V 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 provjerili javlja li se kvar i dalje.

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 provjerili javlja li se kvar i dalje.

Važno: za vrijeme pirolitičkog samočišćenja (ako je uređaj opremljen) nije moguće otvoriti vrata.

Pričekajte dok se automatski ne otključaju (pogledajte odlomak "Ciklus čišćenja pećnica pomoću funkcije pirolize").

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.

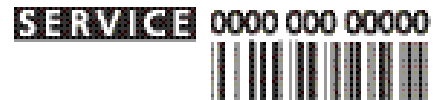
Ako se i nakon obavljanja gore navedenih provjera ponovno javlja, obratite se najbližem postprodajnom servisu.

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 upotreba originalnih rezervnih dijelova i ispravan popravak).



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.