

VAŽNE SIGURNOSNE INFORMACIJE

Upute će biti dostupne i na sljedećem web-mjestu: www.whirlpool.eu

VAŠA SIGURNOST I SIGURNOST DRUGIH VRLO JE VAŽNA

Ovaj priručnik i sam uređaj priskrbljuju važna sigurnosna upozorenja koja 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 naznačuju kako se može smanjiti opasnost od ozljeda, oštećenja i strujnog udara koji može nastati uslijed neprihvatljivog načina uporabe uređaja. Pažljivo se pridržavajte uputa koje slijede:

- Nosite zaštitne rukavice pri skidanju ambalaže i postavljanju uređaja.
- Uređaj morate iskopčati iz napajanja prije vršenja bilo kakvog rada 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 servisu.
- Propisi zahtijevaju da je uređaj uzemljen.
- Električni kabel mora biti dovoljno dug kako bi se uređaj, nakon smještanja u element, mogao priključiti na izvor napajanja.
- Kako bi postavljanje bilo u skladu s propisima o sigurnosti na snazi, treba koristiti rastavnu sklopku sa zaštitom na svim polovima i minimalnim razmakom između kontakata od 3 mm.
- Nemojte upotrebljavati višestruke adaptore 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 bosi.
- Namjena uređaja je 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 postavljeno upravljanje.
- Uređaj i njegovi dijelovi mogu se jako zagrijati tijekom uporabe. Morate paziti da ne dodirnete grijače elemente. Vrlo malu (0 - 3 godine) i malu djecu (3 - 8 godina) treba držati podalje od uređaja, osim ako nisu 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 uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.
- Za vrijeme i nakon uporabe nemojte dodirivati grijače ni unutarnje površine uređaja - opasnost od opekline. 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 ni blizu njega: može izbiti požar ako se uređaj nehotečno uključi.
- U uređaju nemojte grijati ni kuhati hermetički zatvorene staklenke ili spremnike. Povećanje tlaka u staklenci može prouzročiti njezinu eksploziju, što će oštetiti uređaj.
- Nemojte koristiti spremnike od sintetičkih materijala.

- Pregrijana ulja i masnoće lako se zapale. Uvijek budno pazite prilikom kuhanja hrane bogate masnoćom i uljem.
- Nemojte nikad 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. To znači da postoji 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 rasprskuće stakla.
- Prije zamjene žaruljice 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.

Rashodovanje kućanskih aparata

- Ovaj uređaj je proizveden od materijala koje se može reciklirati ili ponovno iskoristiti. Rashodujte ga sukladno lokalnim pravilnicima o zbrinjavanju otpada. Prije rashodovanja, odrežite električni kabel.
- Radi detaljnijih informacija o postupanju, spašavanju i recikliranju električnih kućanskih aparata, obratite se nadležnom mjesnom uredu, službi za sakupljanje komunalnog otpada ili trgovini u kojoj ste uređaj kupili.

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 trgovca ili najbliži postprodajni 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 prije namještanja pećnice u element i pažljivo uklonite sve strugotine i piljevinu.
- Nakon postavljanja, dno pećnice više ne smije biti dostupno.
- Za ispravan rad uređaja, nemojte začepljivati minimalni razmak između radne površine i gornjeg ruba pećnice.

ELEKTRIČNO SPAJANJE

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

- Zamjenu kabela za napajanje (tip H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) mora izvršiti kvalificirani električar. Obratite se ovlaštenom servisu.

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 °C otprilike sat vremena, kako bi nestao miris i dimovi od 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.
- Nikad po dnu pećnice nemojte vući posude i plitice, jer tako se može oštetiti emajl.
- Uvjerite se da električni kabeli drugih uređaja ne dodiruju vruće dijelove pećnice i da se ne uklješće u njenim vratima.
- Izbjegavajte izlaganje pećnice atmosferskim prilikama.

ZAŠTITA OKOLIŠA

Odlaganje materijala pakiranja

Materijal korišten za ambalažu može se 100%-no reciklirati i označen je simbolom recikliranja (♻️). Razne materijale pakiranja odložite pridržavajući se u potpunosti propisa lokalnih vlasti o odlaganju otpada.

Rashodovanje proizvoda

- Ovaj uređaj je označen sukladno europskoj smjernici 2002/96/EZ o električnom i elektroničkom otpadu (WEEE).
- Pravilnim odlaganjem ovog proizvoda pomažete u sprečavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i ljudsko zdravlje, koje bi mogle biti prouzročene ako se neprimjereno rukuje otpadom ovog proizvoda.
- Simbol  na uređaju ili na popratnoj dokumentaciji označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati kao nerazvrstani komunalni otpad, nego ga treba odnijeti na sakupljalište za obradu električnog i elektroničkog 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 vremena određenog za pečenje. Namirnice koje zahtijevaju dulje pečenje nastaviti će se peći i nakon što isključite pećnicu.

Izjava o sukladnosti

- Ova pećnica, namijenjena uporabi u dodiru s prehrambenim proizvodima, sukladna je europskoj uredbi (CE) br.1935/2004 i osmišljena je, proizvedena i prodaje se u skladu sa zahtjevima sigurnosti direktive 2006/95/EZ o niskom naponu (koja zamjenjuje 73/23/EEZ i naknadne dopune), zaštitnim zahtjevima direktive 2004/108/EEZ "EMC".

UPUTE ZA SLUČAJ KVARA

Pećnica ne radi:

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

Vrata se ne otvaraju:

- Isključite i ponovno uključite pećnicu, kako bi se uvjerali da je kvar uklonjen.
- **Važno:** za vrijeme samočišćenja nije moguće otvoriti vrata. Čekajte dok se automatski ne otključaju (vidi odlomak "Ciklus čišćenja pećnica pomoću funkcije pirolize").

Elektronski 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".

POSTPRODAJNI SERVIS

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 bi provjerili je li smetnja uklonjena.

Ako i nakon navedenih provjera kvar ostaje, obratite se najbližem postprodajnom servisu.

Uvijek navedite:

- kratki opis kvara,
- vrstu i točan model pećnice;
- broj za pomoć (radi se o broju koji se nalazi nakon riječi Service na natpisnoj pločici), koji se nalazi na unutrašnjem desnom rubu otvora pećnice (vidljiv dok su vrata otvorena). Broj za pomoć se navodi i na jamstvu;
- vašu potpunu adresu;
- vaš broj telefona.

SERVICE 0000 000 00000



Ako bude potreban popravak, obratite se ovlaštenom **postprodajnom servisu** (kako bi se jamčila uporaba originalnih pričuvnih dijelova i ispravan popravak).

ČIŠĆENJE

UPOZORENJE

- Ne smijete koristiti uređaje za čišćenje parom.
- Pećnicu čistite tek kad je hladna na dodir.
- Iskopčajte uređaj iz struje.

Vanjski dio pećnice

VAŽNO: nemojte koristiti korozivna ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od ovih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah ga očistite vlažnom krpom od mikrovlakana.

- Površine čistite vlažnom krpom od mikrovlakana. Ako je jako prljavo, dodajte vodi nekoliko kapi sredstva za pranje posuđa. Dovršite suhom krpom.

Unutrašnjost pećnice

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

- Nakon svake uporabe pustite da se pećnica ohladi pa je očistite – po mogućnosti dok je još donekle topla, kako bi 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 (vidi ODRŽAVANJE).
- Gornji grijač roštilja (vidi 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.

Dodatni pribor:

- Dodatni pribor stavite močiti sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; koristite rukavice za pećnicu ako je još vruć.
- Ostatke hrane možete ukloniti prikladnom četkicom ili spužvom.

Čišćenje stražnje stijenke i bočnih katalitičkih ploča pećnice (ako postoje):

VAŽNO: nemojte koristiti korozivna ili abrazivna sredstva za čišćenje, hrapave četke, sredstva za ribanje ni sprejeve za pećnicu, jer bi oni mogli oštetiti katalitičku površinu i upropastiti njena svojstva samočišćenja.

- 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.

ODRŽAVANJE

UPOZORENJE

- Koristite zaštitne rukavice.
- Uvjerite se da je pećnica hladna prije vršenja radnji u nastavku.
- Iskopčajte pećnicu iz struje.

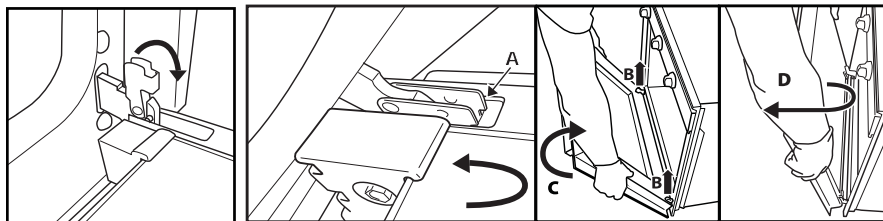
SKIDANJE VRATA

Za skidanje vrata:

1. Potpuno zatvorite vrata.
2. Podignite polugice za zaustavljanje i gurnite ih prema naprijed sve do kraja (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).

Za ponovno postavljanje vrata:

1. Uvucite šarke u njihova sjedišta.
2. Potpuno zatvorite vrata.
3. Ponovno spustite dvije polugice za zaustavljanje.
4. Zatvorite vrata.

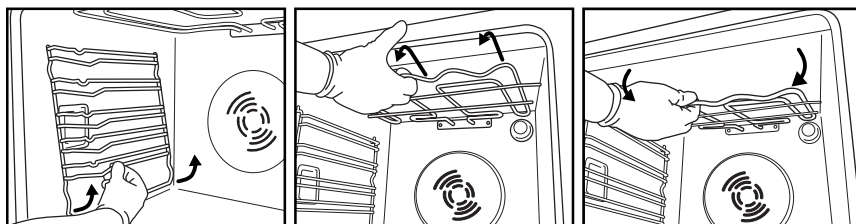


Sl. 1

Sl. 2

POMICANJE GORNJEG GRIJAČA (SAMO NEKI MODELI)

1. Izvadite bočne rešetke – nosače dodatnog pribora (sl. 3).
2. Malo izvucite grijač (sl. 4) i spustite ga (sl. 5).
3. Za ponovno namještanje grijača, podignite lagano ga povlačeći prema sebi i osigurajte da sjedne na bočne nosače.



Sl. 3

Sl. 4

Sl. 5

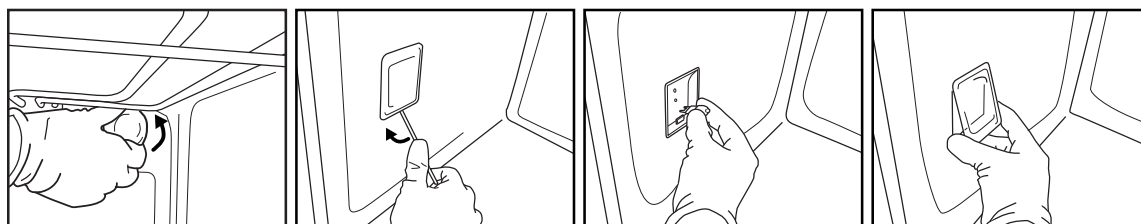
ZAMJENA ŽARULJICE PEĆNICE

Za zamjenu stražnje žaruljice (ako postoji):

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

Da biste zamijenili žaruljicu (ako je ima):

1. Iskopčajte pećnicu iz struje.
2. Izvadite eventualne bočne rešetke – nosače dodatnog pribora (sl. 3).
3. Pomoću odvijača skinite poklopac žaruljice (sl. 7).
4. Zamijenite žaruljicu (pogledajte napomenu o vrsti žaruljice) (sl. 8).
5. Ponovno namjestite poklopac žaruljice i gurnite ga da se pravilno zakači (sl. 9).
6. Vratite na mjesto bočnu rešetku – nosač dodatnog pribora.
7. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.



Sl. 5

Sl. 6

Sl. 7

Sl. 8

Napomena:

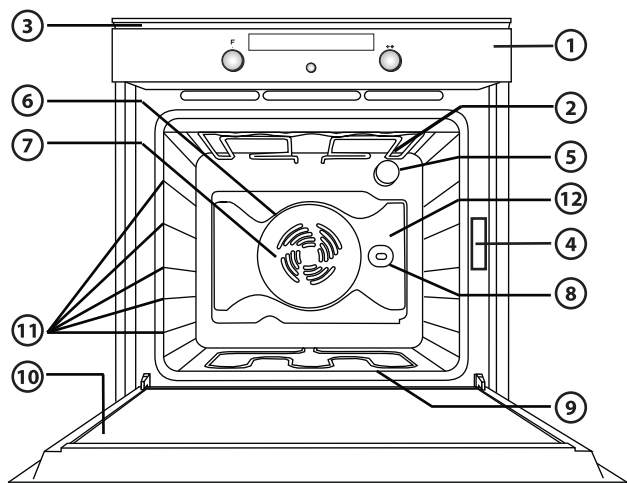
- Koristite samo žaruljice od 25-40 W/230 V sa žarnom niti, tipa E-14, T300 °C ili halogene žaruljice od 20-40 W/230 V tipa G9, T300 °C
- Žaruljica koja se koristi u uređaju posebno je dizajnirana za električne aparate i nije prikladna za osvjetljavanje stambenih prostora (uredba Komisije (EZ) br. 244/2009).
- Žaruljice možete nabaviti u našem postrpodajnom servisu.

VAŽNO:

- **Ako koristite halogene žaruljice, nemojte ih držati prstima jer može doći do oštećenja.**
- **Nemojte puštati pećnicu u rad prije nego što ponovno postavite poklopac žaruljice.**

UPUTE ZA UPORABU PEĆNICE

INFORMACIJE O ELEKTRIČNOM PRIKLJUČIVANJU POTRAŽITE U ODLOMKU O POSTAVLJANJU

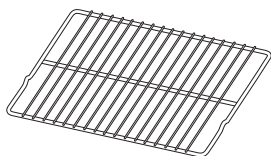


1. Upravljačka ploča
2. Gornji grijač/roštilj
3. Ventilator za hlađenje (koji se ne vidi)
4. Natpisna pločica (ne smije se skidati)
5. Žaruljica
6. Kružni grijač (ne vidi se)
7. Ventilator
8. Ražanj (ako je priložen)
9. Donji grijač (ne vidi se)
10. Vrata
11. Položaj polica (broj polica naveden je na prednjem dijelu pećnice)
12. Stražnja stijenka

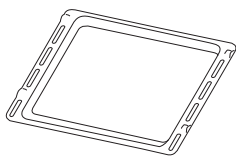
Napomena:

- Tijekom pečenja povremeno se pokreće ventilator za hlađenje kako bi se potrošnja struje smanjila 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 elementi isključuju se.

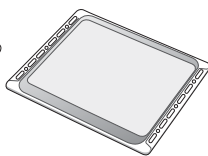
PRILOŽENI DODATNI PRIBOR



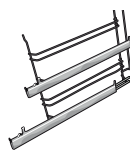
sl. A



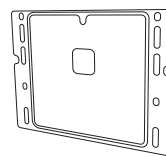
sl. B



sl. C



sl. D



sl. E

- ŽIČANA REŠETKA:** žičana se rešetka može koristiti za pečenje hrane ili kao nosač plitica, pekača za kolače i ostalih posuda za korištenje u pećnici.
- PLITICA ZA SKUPLJANJE SUVIŠNE TEKUĆINE:** plitica za skupljanje suvišne tekućine namijenjena je postavljanju ispod žičane police radi skupljanja masnoće ili kao posuda za pečenje mesa, ribe, povrća, peciva itd.
- PLITICA ZA PEČENJE:** za pečenje kruha i peciva, ali i pečenja, ribe u ovitku itd.
- KLIZNE VODILICE:** omogućuju umetanje i uklanjanje dodatnog pribora.
- KATALITIČKE PLOČE:** za lakše i temeljitije čišćenje zidova pećnice.

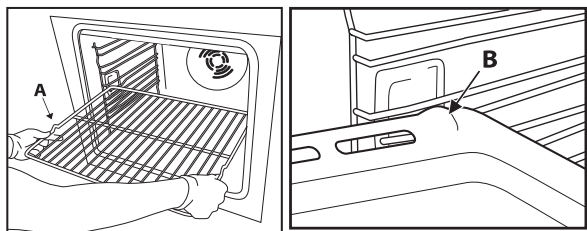
Količina pribora može se razlikovati s obzirom na kupljeni model.

DODATNI PRIBOR KOJI NIJE PRILOŽEN

Ostali dodatni pribor koji se može nabaviti u postprodajnom servisu: katalitičke ploče i ražanj.

UMETANJE REŠETKI I OSTALOG DODATNOG PRIBORA U PEĆNICU

1. Rešetku umetnite vodoravno, izdignuti dio "A" okrenite prema gore (sl. 1).
2. Ostali dodatni pribor, primjerice plitica za skupljanje viška tekućine i plitica za pečenje, umeće se tako da je izdignuti dio u dijelu „B“ okrenut prema gore (sl. 2).

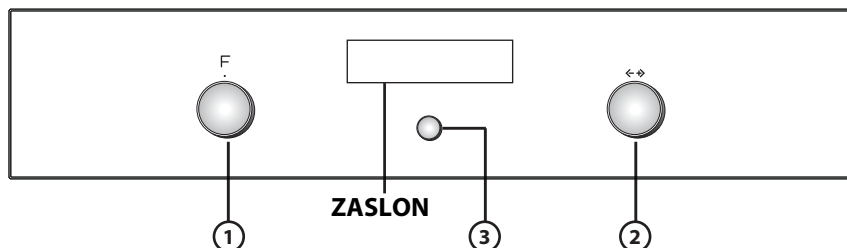


Sl. 1

Sl. 2

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE

ELEKTRONSKI PROGRAMATOR



1. **GUMB ZA ODABIR FUNKCIJA:** Gumb za uključivanje/isključivanje i odabir funkcija
2. **GUMB ZA PRETRAŽIVANJE:** za pomicanje u izborniku i podešavanje unaprijed postavljenih vrijednosti

Napomena: upravljački se gumbi mogu izvlačiti. Kada pritisnete gumb na sredini, oni iskaču.

3. **GUMB ZA ODABIR/POTVRDU**

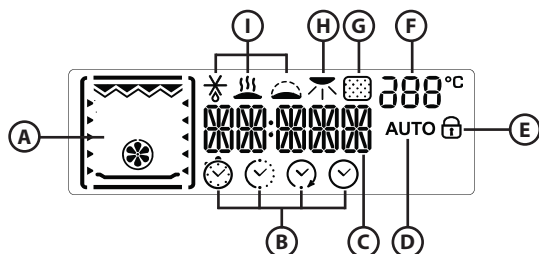
Napomena: zaslon prikazuje ✓ za indikacije u vezi ovog gumba.

POPIS FUNKCIJA

Gumb "Funkcije" okrenite u bilo koji položaj i pećnica će se uključiti: na zaslonu se prikazuju funkcije ili pripadajući podizbornici. Podizbornici su dostupni i mogu se odabrati okretanjem gumba u položaje GRILL (ROŠTILJ), SPECIALS (POSEBNO), SETTINGS (POSTAVKE), BREAD/PIZZA (KRUH/PIZZA).

Napomena: za popis i opis funkcija pogledajte posebnu tablicu na stranici 35.

OPIS ZASLONA

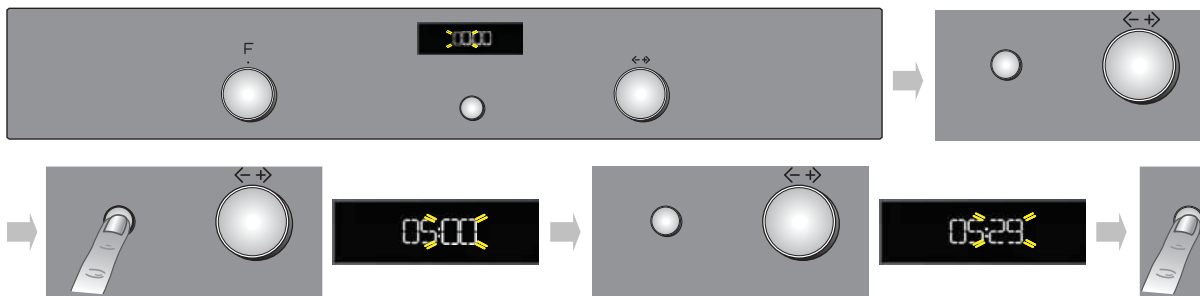


- A. Prikaz elemenata grijanja koji se aktiviraju tijekom različitih funkcija pečenja
- B. Simboli za upravljanje vremenom: mjerac vremena, vrijeme pečenja, vrijeme završetka pečenja, sat
- C. Informacije o odabranim funkcijama
- D. Odabrana je automatska funkcija BREAD/PIZZA (KRUH/PIZZA)
- E. Oznaka zaključavanja vrata tijekom automatskog ciklusa čišćenja (nije dostupno na ovom modelu)
- F. Unutarnja temperatura pećnice
- G. Funkcija pirolize (nije dostupno na ovom modelu)
- H. Završno jače pečenje
- I. Posebne funkcije: defrosting (odmrzavanje), keep warm (održavanje topline), rising (dizanje tijesta), Eco forced air (Eko termoventilacija)

PRVO UKLJUČIVANJE PEĆNICE – POSTAVLJANJE JEZIKA

Pri prvom uključivanju pećnice na zaslonu se prikazuje ENGLISH. Okrećite gumb za pretraživanje dok se ne prikaže željeni jezik, a zatim pritisnite gumb ③ da biste ga potvrdili.

POSTAVLJANJE VREMENA

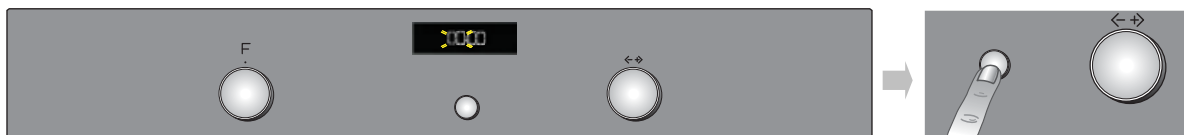


Nakon postavljanja jezika na satu je potrebno postaviti vrijeme. Na zaslonu će treptati dvije znamenke za sate.

1. Okrenite gumb za pretraživanje kako biste prikazali točan sat.
2. Za potvrdu pritisnite gumb ③; na zaslonu će treptati dvije znamenke za minute.
3. Okrenite gumb za pretraživanje kako biste prikazali točne minute.
4. Za potvrdu pritisnite gumb ③.

Kako biste promijenili vrijeme, na primjer nakon prekida napajanja električnom energijom, pogledajte sljedeći odlomak (POSTAVKE).

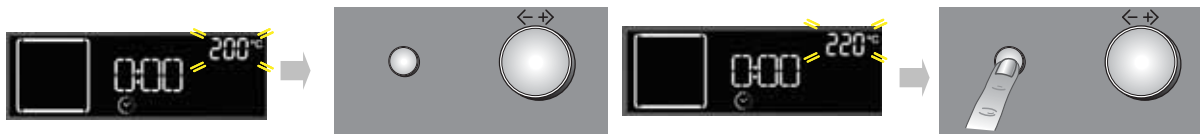
ODABIR FUNKCIJA ZA PEČENJE



1. Okrenite gumb "Funkcije" na željenu funkciju: postavke pečenja prikazuju se na zaslonu.
2. Ako se prikazuju željene vrijednosti, pritisnite ③. Kako biste ih promijenili, postupite kako slijedi u nastavku.

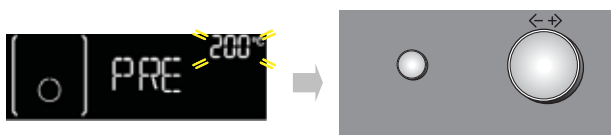
POSTAVLJENJE TEMPERATURE/IZLAZNE SNAGE ROŠTILJA



Kako biste promijenili temperaturu ili izlaznu snagu roštilja, postupite kako slijedi:



1. Okrenite gumb za pretraživanje kako biste prikazali željenu vrijednost.
2. Za potvrdu pritisnite gumb ③.

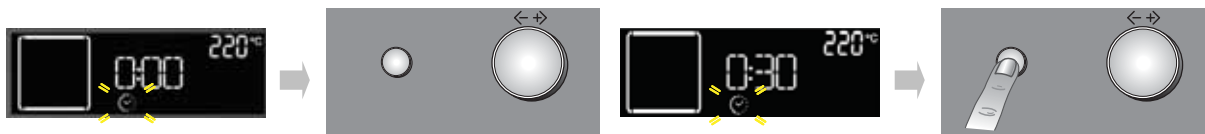
BRZO PREDZAGRIJAVANJE





1. Gumb "Funkcije" okrenite na simbol  kako biste odabrali funkciju predzagrijavanja.
2. Potvrdite pritiskom na ③: postavke se prikazuju na zaslonu.
3. Ako je prikazana željena temperatura, pritisnite gumb ③. Kako biste promijenili temperaturu, postupite kako je opisano u prethodnim odlomcima. Na zaslonu će se pojaviti poruka **PRE**. Kad se dosegne postavljena temperatura, prikazat će se odgovarajuća vrijednost (npr. 200 °C) i oglasit će se zvučni signal. Pećnica će nakon završetka predzagrijavanja odabrati konvencionalnu funkciju .
- U tom trenutku možete u pećnicu staviti hranu za pečenje.
4. Ako želite postaviti neku drugu funkciju pečenja, okrenite gumb "Funkcije" i odaberite željenu funkciju.

POSTAVLJANJE VREMENA PEČENJA

Ova se funkcija može rabiti za postavljanje vremenskog razdoblja, od minimalno 1 minute do maksimalnog vremena koje dozvoljava odabrana funkcija. Pećnica se nakon tog vremena automatski isključuje.




1. Nakon što potvrdite temperaturu, treptat će simbol .
2. Okrenite gumb za podešavanje kako biste prikazali željeno vrijeme pečenja.
3. Za potvrdu vremena pečenja pritisnite gumb .

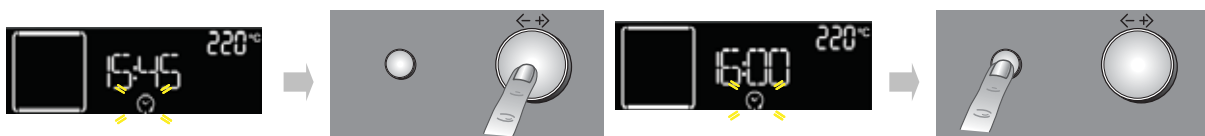
POSTAVLJANJE VREMENA ZAVRŠETKA PEČENJA/ODGODE POČETKA

VAŽNO: postavka odgode početka nije dostupna za sljedeće funkcije: FAST PREHEATING (BRZO PREDZAGRIJAVANJE), BREAD/PIZZA (KRUH/PIZZA).


Napomena: odabrana se temperatura putem ove postavke postiže postepenije, pa će vrijeme pečenja biti nešto dulje od navedenog u tablici pečenja.

Može se postaviti željeno vrijeme završetka pečenja, uz odgodu početka pečenja od maksimalno 23 sata i 59 minuta. To možete učiniti tek nakon postavljanja vremena pečenja.

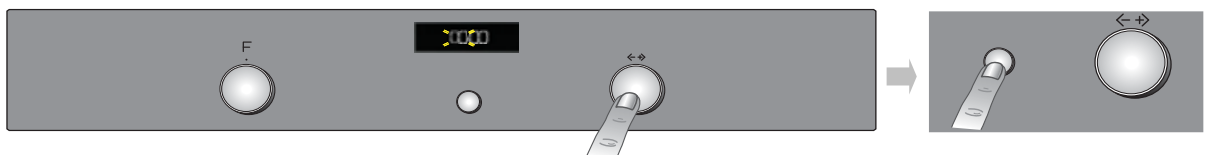
Nakon postavljanja vremena pečenja, na zaslonu će se prikazati vrijeme završetka pečenja (na primjer 15:45) i treptat će simbol .





Kako biste odgodili vrijeme završetka pečenja, a time i vrijeme početka pečenja, postupite kako slijedi:

1. Okrenite gumb za pretraživanje kako biste prikazali vrijeme u koje želite da se pečenje završi (na primjer 16:00).
2. Potvrdite odabranu vrijednost pritiskom gumba : treptat će dvije točke vremena završetka pečenja, označavajući da je postavka pravilno postavljena.
3. Pećnica će automatski odgoditi početak pečenja kako bi pečenje završilo u postavljeno vrijeme.

MJERAČ VREMENA



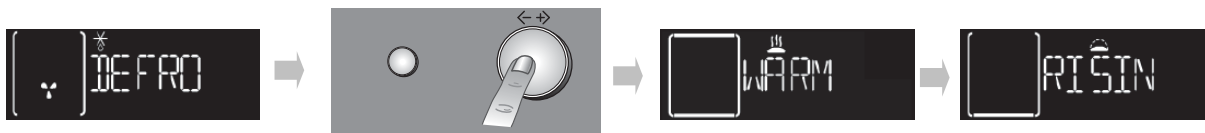
Ova se funkcija može rabiti samo dok je pećnica isključena i korisna je, na primjer, za nadzor vremena pečenja tjestenine. Maksimalno vrijeme koje se može postaviti je 23 sata i 59 minuta.



1. Okrenite gumb za funkcije na nulu i potom okrećite gumb za pretraživanje kako biste prikazali željeno vrijeme.
2. Za pokretanje odbrojavanja pritisnite gumb . Kada postavljeno vrijeme istekne, na zaslonu će se prikazati "END" i oglasit će se zvučni signal. Za utišavanje zvučnog signala pritisnite  (na zaslonu se prikazuje trenutno vrijeme).

ODABIR POSEBNIH FUNKCIJA

Okrenite gumb "Funkcije" na simbol  kako biste pristupili podizborniku koji sadrži posebne funkcije.

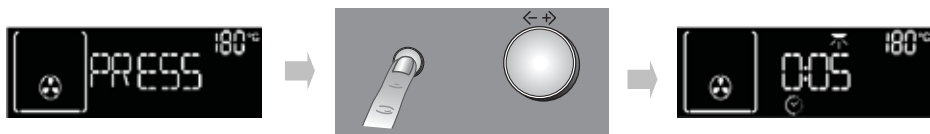
Za pretraživanje, odabir i pokretanje neke od ovih funkcija postupite kako slijedi:



1. Okrenite gumb "Funkcije" na simbol : na zaslonu se prikazuje "DEFROST" (ODMRZAVANJE) zajedno s odgovarajućim simbolom funkcije.
2. Okrećite gumb "Browse" (Pretraživanje) kako biste odabrali s popisa jednu od funkcija; DEFROST (ODMRZAVANJE), KEEP WARM (ODRŽAVANJE TOPLINE), RISING (DIZANJE TIJESTA), ECO FORCED AIR (EKO TERMOVENTILACIJA).
3. Za potvrdu pritisnite gumb .

ZAVRŠNO JAČE PEČENJE

Nakon završetka pečenja kod određenih se funkcija na zaslonu označava mogućnost završnog jačeg pečenja. Ova se funkcija može rabiti tek nakon postavljanja vremena pečenja.




Prilikom završetka vremena pečenja, na zaslonu se prikazuje: "PRESS ✓ TO BROWN" (PRITISNITE ZA JAČE PEČENJE). Pritisnite gumb ③ i pećnica će započeti ciklus jačeg završnog pečenja od 5 minuta. Ovu funkciju možete zaredom odabrati najviše dva puta.

ODABIR FUNKCIJE KRUH/PIZZA

Gumb "Funkcije" okrenite na simbol  kako biste pristupili podizborniku koji sadrži dvije funkcije za automatsko pečenje za "kruh" i "pizzu".


Kruh




1. Okrenite gumb "Funkcije" na simbol : na zaslonu se prikazuje "BREAD" (KRUH) i AUTO (AUTOMATSKI) pokraj njega.
2. Pritisnite ③ kako biste odabrali funkciju.
3. Okrenite gumb za pretraživanje kako biste odabrali potrebnu temperaturu (između 180 °C i 220 °C) i odabir potvrdite gumbom ③.
4. Okrenite gumb za pretraživanje kako biste odabrali potrebno vrijeme pečenja i pritisnite ③ kako biste započeli pečenje.

Pizza



1. Okrenite gumb Funkcije na simbol : na zaslonu se prikazuje "BREAD" (KRUH). Za odabir postavke "PIZZA" postupite kako slijedi:
2. Okrenite gumb za pretraživanje: na zaslonu se prikazuje "PIZZA".
3. Pritisnite ③ kako biste odabrali funkciju.
4. Okrenite gumb za pretraživanje kako biste odabrali potrebnu temperaturu (između 220 °C i 250 °C) i odabir potvrdite gumbom ③.
5. Okrenite gumb za pretraživanje kako biste odabrali potrebno vrijeme pečenja i pritisnite ③ kako biste započeli pečenje.

POSTAVKE

Okrenite gumb "Functions" (Funkcije) na simbol  kako biste pristupili podizborniku koji sadrži pet postavki za zaslon koje se mogu mijenjati.

Jezik

1. Okrenite gumb za pretraživanje kako biste prikazali "LANGUAGE" (JEZIK).
2. Pritisnite ③ kako biste odabrali postavku.
3. Okrenite gumb za pretraživanje kako biste odabrali željeni jezik i potvrdite ga pritiskom gumba ③.

Sat

Okrenite gumb za pretraživanje kako biste prikazali "CLOCK" (SAT). Za promjenu sata pogledajte prethodni odlomak (POSTAVLJANJE TRENUTAČNOG VREMENA).

Eko

Ako je odabrana funkcija ECO (EKO) (ON), na zaslonu se smanjuje svjetlina i kada se pećnica prebaci u stanje pripravnosti, prikazuje se sat tijekom 3 minute. Osim toga, moguće je isključiti svjetlo u pećnici tijekom pečenja. Za prikaz informacija na zaslonu i ponovno uključivanje svjetla jednostavno pritisnite ③ ili okrenite neki gumb.

1. Okrenite gumb za pretraživanje kako biste prikazali "ECO" (EKO).
2. Pritisnite ③ kako biste pristupili postavci (ON/OFF) (UKLJUČENO/ISKLJUČENO).
3. Okrenite gumb za pretraživanje kako biste odabrali željenu postavku i potvrdite je pritiskom gumba ③.
4. Tijekom funkcije kuhanja, ako se aktivira način Eco, lampica u pećnici isključuje se nakon 1 minute kuhanja i ponovno uključuje nakon svake radnje korisnika.

Zvučni signal

Za aktiviranje ili deaktiviranje zvučnog signala postupite kako slijedi:
















1. Okrenite gumb za pretraživanje kako biste prikazali "SOUND" (ZVUK).
2. Pritisnite ③ kako biste pristupili postavci (ON/OFF) (UKLJUČENO/ISKLJUČENO).
3. Okrenite gumb za pretraživanje kako biste odabrali željenu postavku i potvrdite je pritiskom gumba ③.

Svjetlost















Za primjenu svjetline zaslona postupite kako slijedi:

1. Okrenite gumb za pretraživanje kako biste prikazali "BRIGHTNESS" (SVJETLINA).
2. Pritisnite tipku ③: na zaslonu se prikazuje broj 1.
3. Okrenite gumb za pretraživanje kako biste povećali ili smanjili svjetlinu zaslona i potvrdite pritiskom gumba ③.










TABLICA S OPISOM FUNKCIJA PEĆNICE

| GUMB FUNKCIJA | | |
|---|--|--|
|  | OFF (ISKLUČENO) | Za završetak pečenja i isključivanje pećnice. |
|  | LAMP (ŽARULJICA) | Za uključivanje/isključivanje unutarnjeg svjetla u pećnici. |
|  |  DEFROST (ODMRZAVANJE) | Da biste ubrzali odmrzavanje hrane. Hranu postavite na srednju razinu. Hranu ostavite zapakiranu kako se ne bi osušila na rubovima. |
| |  KEEP WARM (ODRŽAVANJE TOPLINE) | Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom (npr.: meso, pržena hrana ili voćne tortice). Hranu postavite na srednju razinu. Funkcija se neće aktivirati ako je temperatura u pećnici viša od 65 °C. |
| |  RISING (DIZANJE TIJESTA) | Za optimalno dizanje slatkih i slanijih tijesta. Kako bi se poboljšala kvaliteta dizanja tijesta, funkcija se neće aktivirati ako je temperatura u pećnici viša od 40 °C. Tijesto postavite na 2. razinu. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati. |
| |  ECO FORCED AIR (EKOLOŠKA TERMOVENTILACIJA) | 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 korištenje 3. razine. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati. |
|  | CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO) | Za kuhanje bilo koje vrste hrane na samo jednoj razini. Upotrijebite 2. razinu. Zagrijte pećnicu prije nego u nju stavite hranu. |
|  | CONVECTION BAKE (KONVEKCIJSKO PEČENJE SLASTICA) | Za pečenje mesa i pita s tekućim nadjevom (pikantnim ili slatkim) na jednoj razini. Upotrijebite 2. razinu. Zagrijte pećnicu prije pečenja. |
|  | FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA) | Za istovremenu pripremu različitih jela za koja je potrebna ista temperatura na dvije razine (npr.: riba, povrće, kolači). Ova se funkcija može koristiti za pripremu različitih jela bez prenošenja mirisa s jednog jela na drugo. Pri pripremi jela samo na jednoj razini koristite 2. razinu. Pri pripremi jela na dvije razine, najprije zagrijte pećnicu, a zatim upotrijebite 1. i 3. razinu. |
|  | MAXI COOKING (MAKSI PEČENJE) | Za pečenje velikih komada mesa (težih od 2,5 kg). Upotrijebite 1. ili 3. razinu, ovisno o veličini komada mesa. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati. 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. |
|  | GRILL (ROŠTILJ) | Za pripremu odrezaka, ražnjića, kobasica na roštilju, za povrće zapečeno u pećnici kao i za rumenjenje kruha. Hranu postavite na 4. razinu. Pri pripremi mesa na roštilju upotrijebite pliticu za skupljanje suvišne tekućine koja nastaje tijekom pečenja. 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. |
| | TURBOGRILL | Za pripremu velikih komada mesa na roštilju (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. |
|  | SETTINGS (POSTAVKE) | Za postavljanje zaslona (jezik, vrijeme, svjetlina, glasnoća zvučnog signala, ušteda energije). |
|  | BREAD/PIZZA (KRUH/PIZZA) | Za pečenje različitih vrsta i veličina pizza i kruha. Ova funkcija sadrži dva programa s unaprijed postavljenim postavkama. Jednostavno odredite potrebne vrijednosti (temperaturu i vrijeme) i pećnica će automatski upravljati ciklusom pečenja. Stavite tijesto na 2. razinu nakon prethodnog zagrijavanja pećnice. |
|  | FAST PREHEATING (BRZO PREDZAGRIJAVANJE) | Za brzo zagrijavanje pećnice |

TABLICA PEČENJA

| Recept | Funkcija | Zagrijavanje | Razine (od donje) | Temp. (°C) | Vrijeme (min) | Dodaci i napomene |
|--|--|--------------|-------------------|------------|---------------|--|
| Torte od dizanog tijesta |  | Da | 2 | 160 - 180 | 30 - 90 | Kalup za kolače na rešetki |
| |  | Da | 1 - 3 | 160 - 180 | 30 - 90 | Razina 3: kalup za kolače na rešetki Razina 1: kalup za kolače na rešetki |
| Punjene pite (kolač od sira, savijača, pita od jabuka) |  | Da | 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 | Razina 3: kalup za kolače na rešetki Razina 1: kalup za kolače na rešetki |
| Keksi/voćne tortice |  | Da | 2 | 170 - 180 | 15 - 45 | Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje |
| |  | Da | 1 - 3 | 160 - 170 | 20 - 45 | Razina 3: rešetka Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje |
| Peciva s kremom |  | Da | 2 | 180 - 200 | 30 - 40 | Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje |
| |  | Da | 1 - 3 | 180 - 190 | 35 - 45 | Razina 3: plitica za pečenje na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje |
| Puslice |  | Da | 2 | 90 | 110 - 150 | Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje |
| |  | Da | 1 - 3 | 90 | 130 - 150 | Razina 3: plitica za pečenje na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje |
| Kruh/pizza/pogača |  | Da | 2 | 190 - 250 | 15 - 50 | Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje |
| |  | Da | 1 - 3 | 190 - 250 | 25 - 50 | Razina 3: plitica za pečenje na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje |
| Kruh |  (Kruh) | Da | 2 | 180 - 220 | 30 - 50 | Plitica za skupljanje suvišne tekućine/plitica za pečenje na rešetki |
| Pizza |  (Pizza) | Da | 2 | 220 - 250 | 15 - 30 | Plitica za skupljanje suvišne tekućine/plitica za pečenje |


| Recept | Funkcija | Zagrijavanje | Razine (od donje) | Temp. (°C) | Vrijeme (min) | Dodaci i napomene |
|---|---|--------------|-------------------|--------------------------|---------------|--|
| Smrznuta pizza |  | Da | 2 | 250 | 10-15 | Razina 2: plitica za skupljanje suvišne tekućine/plitica za pečenje na žičanoj rešetki |
| |  | Da | 1 - 3 | 250 | 10 - 20 | Razina 3: 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 - 190 | 35 - 45 | Kalup za kolače na rešetki |
| |  | Da | 1 - 3 | 180 - 190 | 45 - 60 | Razina 3: kalup za kolače na rešetki Razina 1: kalup za kolače na rešetki |
| Košarice/hrskavci od lisnatog tijesta |  | Da | 2 | 190 - 200 | 20 - 30 | Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje |
| |  | Da | 1 - 3 | 180 - 190 | 20 - 40 | Razina 3: plitica za pečenje na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje |
| Lazanje/zapečena tjestenina/kaneloni/kolači s voćem |  | Da | 2 | 190 - 200 | 45 - 65 | Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki |
| Janjetina/teletina/govedina/svinjetina 1 kg |  | Da | 2 | 190 - 200 | 70 - 100 | Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki |
| Piletina/zečetina/pačestina 1 kg |  | Da | 2 | 200 - 230 | 50 - 100 | Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki |
| Puretina/gusje meso 3 kg |  | Da | 1/2 | 190 - 200 | 80 - 130 | 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, plavi patlidžani) |  | Da | 2 | 180 - 200 | 50 - 60 | Plitica za pečenje na rešetki |
| Tost |  | - | 4 | 3 (visoko) | 2 - 5 | Rešetka |
| File ribe/odresci |  | - | 4 | 2 (srednje) | 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 |

| Recept | Funkcija | Zagrijavanje | Razine (od donje) | Temp. (°C) | Vrijeme (min) | Dodaci i napomene |
|--|---|--------------|-------------------|-------------|---------------|---|
| Pile za pečenje 1 - 1,3 kg |  | - | 2 | 2 (srednje) | 50 - 65 | Razina 2: rešetka (na dvije trećine pečenja okrenite hranu) |
| | | | | 3 (visoko) | 60 - 80 | Razina 2: ražanj (ako je priložen) |
| Lagano pečeno goveđe pečenje 1 kg |  | - | 2 | 2 (srednje) | 35 - 45 | Plitica za pečenje na rešetki (ako je potrebno, na dvije trećine pečenja okrenite hranu) |
| Janjeći but/ koljenica |  | - | 2 | 2 (srednje) | 60 - 90 | Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje na rešetki (ako je potrebno, na dvije trećine pečenja okrenite hranu) |
| Krumpir u pećnici |  | - | 2 | 2 (srednje) | 45 - 55 | 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 |
| Lazanje i meso |  | Da | 1 - 3 | 200 | 50 - 100* | Razina 3: 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* | Razina 3: 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* | Razina 3: plitica za pečenje na rešetki |
| | | | | | | Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki |
| Punjene pečenke |  | - | 3 | 200 | 80 - 120* | Plitica za sakupljanje ili tava na rešetki |
| Meso u komadima (zečatina, piletina, janjetina) |  | - | 3 | 200 | 50 - 100* | Plitica za sakupljanje ili tava na rešetki |

* Vremena pripreme su približna. Jelo se može izvaditi iz pećnice u različitom trenutku, po osobnom okusu.

ISKUŠANI RECEPTI (u skladu s normama IEC - 60350-1:2011-12 i DIN 3360-12:07:07)

| Recept | Funkcija | Prethodno zagrijavanje | Razina (od dna) | Temp. (°C) | Vrijeme (min) | Dodaci i napomene |
|---|---|------------------------|-----------------|------------|---------------|--|
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2 | | | | | | |
| Prhko tijesto |  | Da | 2 | 170 | 15-25 | Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje |
| |  | Da | 1-3 | 150 | 30-45 | Razina 3: plitica za pečenje Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3 | | | | | | |
| Mali kolači |  | Da | 3 | 170 | 20-30 | Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje |
| |  | Da | 1-3 | 160 | 25-35 | Razina 3: plitica za pečenje Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1 | | | | | | |
| Biskvit bez masnoće |  | Da | 2 | 170 | 30-40 | Kalup za kolače na rešetki |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2 | | | | | | |
| 2 pite od jabuka |  | Da | 2 | 185 | 60-75 | Kalup za kolače na rešetki |
| |  | Da | 1-3 | 175 | 70-90 | Razina 3: kalup za kolače na rešetki Razina 1: kalup za kolače na rešetki |
| IEC 60350-1:2011-12 § 9.2 | | | | | | |
| Tost * |  | - | 4 | 3 (visoka) | 3-5 | Rešetka |
| IEC 60350-1:2011-12 § 9.3 | | | | | | |
| Pljeskavice * |  | - | 4 | 3 (visoka) | 30-40 | 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 jabuke, kolač od dizanog tijesta |  | Da | 2 | 180 | 30-40 | Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje |
| |  | Da | 1-3 | 160 | 55-65 | Razina 3: plitica za pečenje Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje |
| DIN 3360-12:07 § 6.6 | | | | | | |
| Svinjsko pečenje |  | - | 2 | 170 | 110-150 | Razina 2: pladanj za skupljanje |
| DIN 3360-12:07 Prilog C | | | | | | |
| Nedizano tijesto |  | Da | 2 | 170 | 35-45 | Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje |
| |  | Da | 1-3 | 170 | 40-50 | Razina 3: plitica za pečenje Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje |

Tablica pečenja savjetuje idealan odabir funkcije i temperature pripreme kako bi se osigurali najbolji rezultati u svim receptima. Ako želite pripremati jela samo na jednoj razini s funkcijom pomoćnog ventilatora, stavite jelo na drugu razinu i odaberite temperaturu koja se preporučuje za funkciju "FORCED AIR" (TERMOVENTILACIJA)  tijekom pripreme na više razina.

Podaci u tablici dani su bez upotrebe vodilica. Testove provedite bez vodilica.

*Pri pripremi jela na roštilju preporučuje se da s prednje strane ostavite 3 – 4 cm slobodnog prostora radi lakšeg vađenja iz pećnice.

Klasa učinkovite potrošnje energije (prema EN 60350-1:2013-07)

Za testiranje primijenite odgovarajuću tablicu.

PREPORUČENA UPORABA I SAVJETI

Kako čitati tablicu pečenja

U tablici je navedena najbolja funkcija 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 (kada je potrebno). Temperatura pečenja i vrijeme služe samo za orijentaciju i ovisit će o količini namirnica i vrsti dodatnog pribora koji koristite. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno ispečeno, podesite višu vrijednost. Koristite isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, metalne, tamne 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 postići ćete ako pažljivo slijedite savjete navedene u tablici pečenja za izbor (isporučenog) dodatnog pribora i njegovo stavljanje na različite razine.

Istovremeno pečenje različitih namirnica

Primjena funkcije "FORCED AIR" (TERMOVENTILACIJA): možete istovremeno peći različite namirnice koje zahtijevaju istu temperaturu pečenja (na primjer: ribu i povrće) na više razina. Izvadite namirnice koje zahtijevaju kraće vrijeme pečenja i ostavite u pećnici one koje zahtijevaju dulje vrijeme pečenja.

Deserti

- Osjetljive deserte pecite s konvencionalnom funkcijom na samo jednoj razini. Koristite tamne, metalne kalupe za kolače i uvijek ih stavite na isporučenu žičanu rešetku. Za pečenje na više razina odaberite funkciju termoventilacije i rasporedite kalupe za kolače cik-cak, što pospješuje optimalno strujanje vrućeg zraka.
- Kako biste provjerili je li kolač koji se diže ispečen, probodite ga čačkalicom u sredini. Ako izvadite čistu čačalicu, kolač je gotov.
- Ako koristite neprianjajuće kalupe za kolače, rubove nemojte namastiti maslacem, jer kolač uz njih neće ravnomjerno narasti.
- Ako kolač za vrijeme pečenja "padne", sljedeći put postavite nižu temperaturu; pokušajte smanjiti količinu tekućine u smjesi i blaže miješati.
- Za slastice s vlažnim nadjevom (pita od sira ili voćne pite) koristite funkciju "KONVEKCIJSKO PEČENJE" (CONVECTION BAKE). Ako je dno kolača gnjecavo, spustite razinu i prije stavljanja nadjeva pospite dno kolača mrvicama kruha ili keksa.

Meso

- Koristite bilo koju vrstu plitice za pećnicu ili vatrostalnu posudu prikladnu veličini komada mesa kojeg pečete. Kod pečenja s kostima najbolje je dodati malo goveđe juhe na dno posude: meso će imati bolji okus ako ga zalijevate tijekom pečenja. Kad je pečenje gotovo, ostavite ga u pećnici još 10 - 15 minuta ili omotajte aluminijskom folijom.
- Kada želite pripremiti meso na roštilju, izaberite komade ravnomjerne debljine kako biste postigli ujednačene rezultate pečenja. Vrlo debeli komadi mesa zahtijevaju dulje vrijeme pečenja. Kako biste spriječili da meso izvana izgori, spustite rešetku u niži položaj, tako da hrana bude dalje od roštilja. Okrenite meso kada isteknu dvije trećine vremena pečenja.

Za sakupljanje sokova od pečenja savjetujemo stavljanje plitice za sakupljanje s pola litre vode izravno ispod roštilja s mesom. Nadopunite ako treba.

Ražanj (samo na nekim modelima)

Koristite ovaj dodatak za ujednačeno pečenje velikih komada mesa i peradi. Nabodite meso na šipku ražnja i zavežite ako se radi o piliću; provjerite stoji čvrsto stoji pa uvucite šipku i oslonite je na njezin nosač. Kako biste spriječili dimljenje i sakupljanje sokova od pečenja, savjetujemo da stavite pliticu za sakupljanje s pola litre vode na prvu razinu. Šipka ima plastičnu ručku koju morate skinuti prije početka pečenja i koristiti na kraju pečenja, kako se ne biste opekli prilikom vađenja jela iz pećnice.

Pizza

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

Funkcija dizanja tijesta

Najbolje je pokriti tijesto vlažnom krpom prije stavljanja u pećnicu. Vrijeme dizanja tijesta se ovom 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.