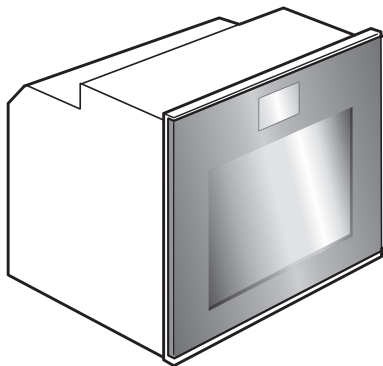
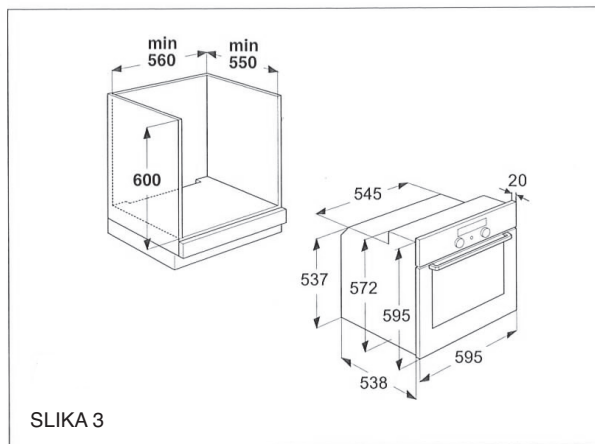
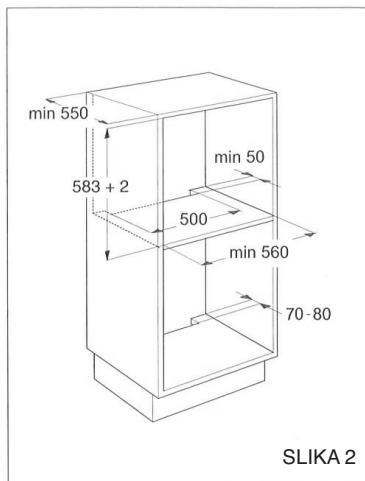
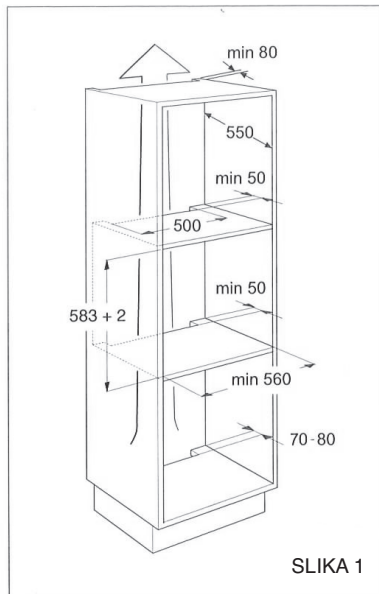


SADRŽAJ

VAŽNE NAPOMENE O SIGURNOSTI	3
ZBRINJAVANJE KUĆANSKIH UREĐAJA	4
UGRADNJA	4
ČUVANJE OKOLIŠA	4
U SLUČAJU PROBLEMA	5
SERVIS	5
ČIŠĆENJE	6
ODRŽAVANJE	7
UPUTE ZA UPORABU PEĆNICE	8
POPIS FUNKCIJA	10
TABLICA S OPISOM FUNKCIJA	17
TABLICA PEČENJA	19
IZJAVA O SUKLADNOSTI	24



UPUTE ZA UGRADNJU WHIRLPOOL PEĆNICA



Važne napomene o sigurnosti

VAŠA I SIGURNOST DRUGIH JE NA PRVOME MJESTU

Ove upute sadrže sigurnosna upozorenja, a neka su naznačena i na samom uređaju. Pažljivo ih pročitajte i uvijek ih se pridržavajte.



Ovo je simbol opasnosti koji korisnika upozorava na potencijalan rizik. Sva sigurnosna upozorenja sadrže ovaj simbol i sljedeće pojmove:



OPASNOST

Ukazuje na opasnost koja može izazvati ozbiljne ozljede.



UPOZORENJE

Ukazuje na opasnost koja može izazvati ozbiljne ozljede.

Sva sigurnosna upozorenja sadrže pojedinosti o potencijalnoj opasnosti i nude savjete kako smanjiti rizik od ozljeda, šteta i strujnih udara do kojih može doći ako se uređajem ne rukuje pravilno. Pažljivo pročitajte sljedeće naputke:

- Uređaj se ne smije spajati na napajanje prije ugradnje.
- Ugradnju i održavanje uvijek povjerite stručnoj osobi koja će to napraviti u skladu s preporukama proizvođača i važećim pravilima o sigurnosti. Nemojte popravljati ili mijenjati bilo koji dio uređaja osim ako to nije izričito naznačeno u uputama za uporabu.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Mrežni kabel mora biti dovoljno dug za spajanje uređaja nakon ugradnje.
- U skladu sa važećim sigurnosnim propisima potrebno je ugraditi FID sklopku s minimalnim razmakom od 3 mm između kontakata.
- Nemojte koristiti višestruke adaptere ili produžne kabele.
- Prilikom odspajanja uređaja iz napajanja nemojte povlačiti sâm kabel nego prihvatite utikač.
- Električne komponente ne smiju biti dostupne nakon ugradnje.
- Nemojte dodirivati uređaj mokrim rukama i nemojte njime rukovati bosim.
- Ovaj uređaj je namijenjen isključivo uporabi u kućanstvu za pripremu hrane. Nije dopuštena drugačija uporaba (npr. za grijanje prostora). Proizvođač ne preuzima odgovornost za štete nastale uslijed nepravilne uporabe uređaja ili nepravilnog podešavanja.
- Uređaj ne smiju koristiti fizički, mentalno, psihički i osjetljivo hendikepirane osobe i djeca, ili osobe bez iskustva ili znanja o uporabi uređaja, osim pod nadzorom ili ako ih u to upute osobe odgovorne za njihovu sigurnost.
- Dostupni dijelovi uređaja mogu se jako zagrijati tijekom uporabe. Djeca ne smiju biti u blizini uređaja i treba paziti da se ne igraju s uređajem.
- Tijekom uporabe i poslije, nemojte dodirivati grijače elemente ili unutarnje površine uređaja kako se ne biste opekli. Pazite da uređaj ne dođe u kontakt s tkaninama ili drugim zapaljivim materijalima dok se dovoljno ne ohladi.
- Kad završite s pripremom hrane, budite pažljivi prilikom otvaranja vrata i pustite da para postupno izide prije vađenja jela. Kad su vrata zatvorena, iz otvora iznad kontrolne ploče izlazi vruć zrak. Nemojte blokirati ventilacijske otvore.
- Kad vadite plitice s hranom i drugi pribor uvijek nosite kuhinjske rukavice i nemojte dodirivati vruće dijelove uređaja.
- Nemojte ostavljati zapaljive materijale u uređaju ili blizu njega. Ako se uređaj slučajno uključi, može doći do požara.
- Nemojte zagrijavati ili peći hranu u zatvorenim staklenkama ili posudama. Pritisak koji se stvara u unutrašnjosti uređaja može prouzročiti eksploziju i oštećenje uređaja.
- Nemojte koristiti posude od sintetičkih materijala.
- Pregrijano ulje i masnoća lako se zapale. Uvijek budite oprezni kad pripremate hranu s mnogo ulja ili masti.
- Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom sušenja hrane.
- Ako prilikom pečenja koristite alkoholna pića (npr. rum, konjak, vino), ne zaboravite da alkohol pri visokim temperaturama isparava. Uslijed toga se može dogoditi da se alkoholne pare zapale u kontaktu s električnim grijaćim elementom.

Zbrinjavanje kućanskih uređaja

Ovaj uređaj je proizveden od materijala koji se mogu reciklirati i ponovo upotrijebiti. Zbrinite ga u skladu s lokalnim zakonima o zbrinjavanju otpada. Prije toga prerežite mrežni kabel.

— Za daljnje informacije o tretiranju i recikliranju kućanskih uređaja upitajte u odgovarajućem tijelu lokalne samouprave, reciklažnom dvorištu ili trgovini u kojoj ste kupili uređaj.

Ugradnja

- Nakon vađenja pećnice iz ambalaže provjerite nije li se slučajno oštetila tijekom transporta te zatvaraju li se vrata pravilno. U slučaju problema obratite se prodavatelju ili najbližem ovlaštenom servisu.
- Kako biste spriječili oštećenja, izvadite pećnicu iz polistirenske pjenaste vrećice tek kad je spremna za ugradnju.
- Pećnice se ne smije ugraditi pored štednjaka.

PRIPREMA ELEMENTA ZA UGRADNJU

- Kuhinjski element u koji ugrađujete pećnicu mora biti otporan na toplinu (min. 90°C).
- Izrežite element prije stavljanja pećnice i pažljivo uklonite iverje i piljevinu.
- Nakon ugradnje dno pećnice više ne smije biti dostupno.
- Kako bi pećnica radila pravilno, nemojte blokirati minimalan razmak između radne površine i gornje strane pećnice.

SPAJANJE NA NAPAJANJE

Pazite da napon mreže odgovara naponu navedenom na tipizacijskoj pločici pećnice. Pločica se nalazi na prednjem rubu pećnice (vidljiva je kad otvorite vrata).

- U slučaju potrebe za zamjenom mrežnog kabela, angažirajte stručnog električara.

Kabel je potrebno zamijeniti kabelom tipa H05 RR-F 3x1,5 mm². Obratite se ovlaštenom servisu.

OPĆE PREPORUKE

Prije uporabe:

- Skinite kartonsku ambalažu, zaštitni film i naljepnice s pribora pećnice.
- Izvadite pribor iz pećnice i zagrijte je na 200°C na oko jedan sat kako biste eliminirali miris i pare od izolacijskih materijala i zaštitne masnoće.

Tijekom uporabe:

- Nemojte stavljati teške predmete na vrata jer se ona tako mogu oštetiti.
- Nemojte se vješati na vrata i nemojte niša vješati na ručku.
- Nemojte prekrivati unutrašnjost pećnice aluminijском folijom.
- Nikad nemojte ulijevati vodu u vruću pećnicu jer se tako može oštetiti emajlirana obloga.
- Nikad nemojte povlačiti lonce ili tave po dnu pećnice jer se tako može oštetiti emajlirana obloga.
- Pazite da mrežni kabeli drugih uređaja ne dodiruju vruće dijelove pećnice ili da ne zapinju u vratima.
- Nemojte izlagati pećnicu atmosferskim utjecajima.

Čuvanje okoliša




Zbrinjavanje ambalaže

Ambalaža se može u potpunosti reciklirati i označena je simbolom za recikliranje (♻️). Razni dijelovi ambalaže stoga se moraju zbrinuti odgovorno te u skladu s lokalnim zakonima koji reguliraju zbrinjavanje otpada.

Zbrinjavanje uređaja

- Ovaj uređaj je označen u skladu s Europskom direktivom 2002/96/EC o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi.
- Pravilnim zbrinjavanjem uređaja pomažete u sprečavanju potencijalno negativnih posljedica za okoliš i ljudsko zdravlje.

- Simbol  na uređaju i prateći dokumenti ukazuju da se ne smije zbrinjavati s kućnim otpadom, već ga valja odnijeti u odgovarajući centar za recikliranje električne i elektronske opreme.

Štednja energije

- Pećnicu unaprijed zagrijte samo ako to zahtijeva recept za jelo koje pripremate.

- Koristite tamne ili emajlirane posude jer one daleko bolje upijaju toplinu.
- Isključite pećnicu 10-15 minuta prije podešenog kraja pečenja. Jela koja zahtijevaju duže vrijeme pečenja i dalje će se peći čak i nakon isključenja pećnice.

Izjava o sukladnosti

Ova pećnica, koja je namijenjena pripremi hrane, usklađena je s Europskom uredbom (CE) br. 1935/2004 te je dizajnirana, proizvedena i prodana u skladu s direktivom o

niskom naponu 2006/95/CE (koja zamjenjuje 73/23/CEE i sve naknadne dopune) i direktivom o zaštiti od elektromagnetskih smetnji 2004/108/CE.

U slučaju problema

Pećnica ne radi:

- Provjerite ima li struje te je li pećnica spojena na napajanje.
- Isključite je i ponovo uključite kako biste vidjeli je li problem riješen.

Vrata se ne mogu otvoriti:

- Isključite pećnicu i ponovno je uključite kako biste vidjeli je li problem riješen.

- **Važno:** tijekom ciklusa automatskog čišćenja vrata pećnice ne mogu se otvoriti. Pričekajte da se automatski otključaju (pogledajte odjeljak "Ciklus automatskog čišćenja pirolizom").

Elektronski programator ne radi:

- Ako se na pokazivaču pojavi slovo "F" s brojem, obratite se najbližem ovlaštenom servisu i navedite broj pokraj slova "F".

Servis

Prije pozivanja servisa

1. Proučite natuknice u poglavlju "U slučaju problema" i služeći se njima pokušajte sami riješiti problem.
2. Isključite uređaj i pokušajte ga ponovno uključiti kako biste vidjeli da li problem još postoji.

Ukoliko problem postoji i nakon izvršenih provjera, obratite se najbližem ovlaštenom servisu.

Uvijek navedite:

- vrstu problema;
- točnu vrstu i model uređaja;
- servisni broj (tj. broj iza riječi Service na pločici s podacima, koja se nalazi na desnoj

strani unutar pećnice, vidljivoj kada su vrata pećnice otvorena). Servisni broj je također naveden na jamstvenom listu;

- vašu punu adresu;
- vaš telefonski broj.

SERVICE 0000 000 00000



U slučaju da pećnica treba popravak, obratite se **ovlaštenom serviseru** (koji jamči uporabu originalnih zamjenskih dijelova i pravilnu zamjenu).

Čišćenje

UPOZORENJA

- **Nemojte koristiti uređaje za parno čišćenje.**
- **Pećnicu dodirujte samo kad se dovoljno ohladi.**
- **Prije čišćenja odspojite pećnicu iz napajanja.**

Vanjski dijelovi pećnice

VAŽNO: Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterđente. Ako bilo kakav takav proizvod dođe u kontakt s pećnicom, odmah ga uklonite mokrom krpom.

- Očistite površine vlažnom krpom. Ako su jako zaprljane, u vodu dodajte nekoliko kapi sredstva za pranje. Prebrišite suhom krpom.

Unutrašnjost pećnice

VAŽNO: Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili čeličnu vunu jer se tako s vremenom mogu oštetiti emajlirane površine i staklo vrata pećnice.

- Nakon svake uporabe ostavite pećnicu da se ohladi i očistite je dok je još uvijek malo topla kako biste lakše očistili eventualne ostatke hrane (primjerice, namirnice s visokim udjelom šećera).
- Koristite deterđente namijenjene čišćenju pećnica i pridržavajte se uputa proizvođača deterđenta.
- Staklo na vratima pećnice očistite tekućim deterđentom. Za lakše čišćenje pećnice, vrata se mogu skinuti (pogledajte ODRŽAVANJE).
- Za čišćenje gornje površine unutrašnjosti pećnice potrebno je spustiti gornji grill grijač (samo kod nekih modela, pogledajte ODRŽAVANJE).

NAPOMENA: Nakon dulje uporabe pećnice (osobito nakon pripreme hrane s visokim udjelom vode, primjerice pizze, punjenog povrća itd.), na unutrašnjoj strani vrata ili na brtvi može doći do kondenzacije. Kad se pećnica ohladi, obrišite kondenziranu vlagu krpom ili spužvom.

Pribor:

- Pribor odmah po uporabi natopite u vodi i deterđentu. Ako je još vruć, navucite kuhinjske rukavice.
- Ostatke hrane možete otkloniti četkom ili spužvom.

Čišćenje stražnje stjenke i bočnih katalitičkih ploča (ako su isporučene):

VAŽNO: Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterđente, grube četke, spužve za tave ili raspršivače za pećnice jer mogu oštetiti katalitički emajl i narušiti njegova svojstva samočišćenja.

- Zagrijte praznu pećnicu na temperaturu od 200°C na otprilike sat vremena.
- Nakon toga, kad se pećnica ohladi, uklonite ostatke hrane spužvom.

Ciklus automatskog čišćenja pirolizom

UPOZORENJA

- **Nemojte dirati pećnicu tijekom ciklusa pirolize.**
- **Djecu držite dalje od pećnice za vrijeme ciklusa pirolize.**

Ova funkcija spaljuje ostatke hrane unutar pećnice pri temperaturi od približno 500°C. Pri tako visokoj temperaturi, naslage se pretvaraju u pepeo koji se može jednostavno obrisati vlažnom krpom, kad se pećnica ohladi. Nemojte koristiti funkciju pirolize nakon svake uporabe pećnice, upotrijebite je samo kad je pećnica veoma prljava ili proizvodi dim ili pare tijekom zagrijavanja ili pečenja.

- Ako je pećnica ugrađena ispod štednjaka, svi plamenici ili grijači trebaju biti isključeni tijekom funkcije automatskog čišćenja (piroliza).
- Izvadite sav pribor prije pokretanja funkcije pirolize. Uređaj je opremljen dvjema funkcijama pirolize:

1. **Ciklus s uštedom energije (PYRO EXPRESS/ECO):** troši približno 25% manje energije od standardnog ciklusa. Koristite ovaj ciklus redovito (nakon što 2 ili 3 puta pečete meso zaredom).
 2. **Standardni ciklus (PYRO):** prikladan za čišćenje veoma prljave pećnice.
- U bilo kojem slučaju, nakon određenog broja uporabe pećnice i ovisno o količini zaprljanja, na pokazivaču pećnice prikaže se savjet da pokrenete ciklus automatskog čišćenja.

Napomena: tijekom funkcije pirolize, vrata pećnice ne mogu se otvoriti; ona ostaju zaključana sve dok temperatura unutar pećnice ne padne na prihvatljivu sigurnu razinu.

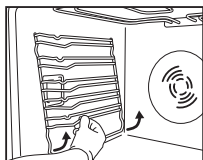
Održavanje

⚠ UPOZORENJA

- Koristite zaštitne rukavice.
- Prije sljedećih postupaka pričekajte da se pećnica ohladi.
- Odspojite pećnicu iz napajanja.

PREMJEŠTANJE GORNJEGA GRIJAČA (SAMO NEKI MODELI)

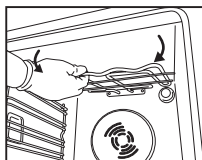
1. Izvadite bočne vodilice (slika 1).
2. Malo izvucite grijač (slika 2) i spustite ga (slika 3).
3. Za premještanje grijača, podignite ga tako da ga lagano povučete prema sebi tako da bude oslonjen na bočne potpornje.



Slika 1



Slika 2



Slika 3

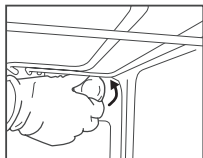
ZAMJENA ŽARULJE

Promjena žarulje stražnjeg dijela pećnice (ako postoji):

1. Odspojite pećnicu iz napajanja.
2. Odvratite pokrov žarulje ulijevo (slika 4), zamijenite žarulju (pogledajte napomenu o tipu žarulje) i zavrните pokrov žarulje na mjesto.
3. Ponovno spojite pećnicu na napajanje.

Promjena žarulje bočnog dijela pećnice (ako postoji):

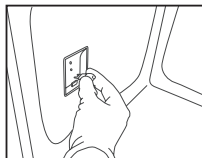
1. Odspojite pećnicu iz napajanja.
2. Skinite bočne vodilice, ako postoje (slika 1).
3. Odvijačem odignite pokrov žarulje (slika 5).
4. Zamijenite žarulju (pogledajte napomenu o tipu žarulje) (slika 6).
5. Namjestite pokrov žarulje i pritisnite ga tako da klikne (slika 7).
6. Vratite bočne vodilice na mjesto i ponovno ih pričvrstite.
7. Ponovno spojite pećnicu na napajanje.



Slika 4



Slika 5



Slika 6



Slika 7

NAPOMENE:

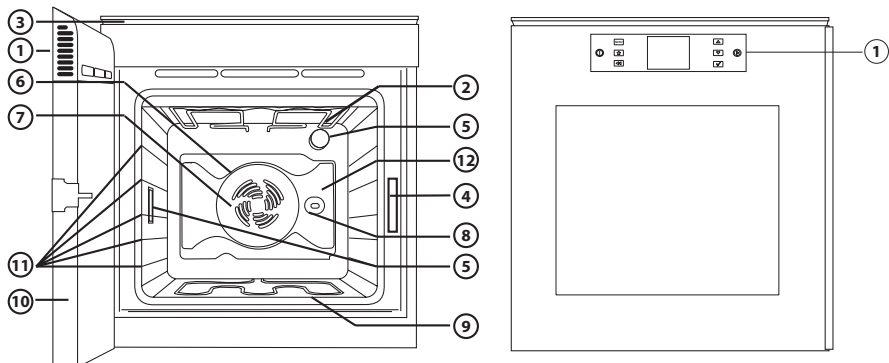
- Koristite samo žarulje sa žarnom niti snage 25-40 W/230 V, tip E-14, T300°C ili halogene žarulje snage 25-40 W/230 V, tip G9, T300°C.
- Žarulje možete nabaviti u ovlaštenom servisu.

VAŽNO:

- Koristite li halogene žarulje, nemojte ih dodirivati golim rukama jer ih otisci prstiju mogu oštetiti.
- Nemojte koristiti pećnicu bez pokrova žarulje.

Upute za uporabu pećnice

UPUTE O SPAJANJU NA NAPAJANJE POTRAŽITE U POGLAVLJU O UGRADNJI

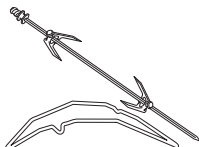
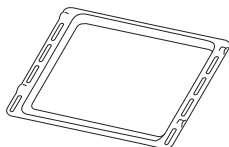
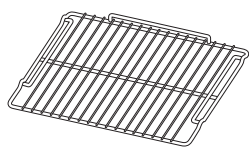


1. Kontrolna ploča
2. Gornji grijač/gril
3. Ventilator za hlađenje (nije vidljiv)
4. Tipizacijska pločica (ne smije se skidati)
5. Žarulja
6. Kružni grijač (nije vidljiv)
7. Ventilator
8. Ražanj (ako postoji)
9. Donji grijač (nije vidljiv)
10. Vrata s otvaranjem s desne strane (postoji verzija i za ljevakе)
11. Mjesta za police (od 1 do 5, odozdo)
12. Stražnja stijenka

NAPOMENE:

- Tijekom pečenja se ventilator za hlađenje može uključivati u intervalima kako bi se smanjila potrošnja energije.
- Na kraju pečenja, nakon što isključite pećnicu, ventilator za hlađenje će možda raditi još neko vrijeme.
- Kad tijekom pečenja otvorite vrata pećnice, grijači se isključuju.

ISPORUČENI PRIBOR



A. ŽIČANA REŠETKA (2): služi za pečenje na grilu ili kao nosač za posude, kalupe za torte i drugi pribor za pečenje.

B. PLITICA ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE (1): koristi se za sakupljanje masnoće i komadića hrane ako je postavite ispod rešetke. Možete je koristiti i kao posudu za pečenje mesa, ribe, povrća, pogača i sl.

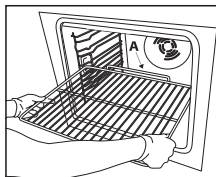
C. RAŽANJ (1): koristi se za ujednačeno pečenje velikih komada mesa i peradi.

DODATNI PRIBOR

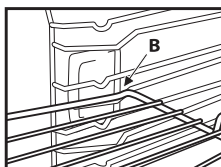
Ostali pribor možete nabaviti zasebno u ovlaštenom servisu, a uključuje plitice za pečenje i katalitičke ploče.

STAVLJANJE REŠETKE I DRUGOG PRIBORA U PEĆNICU

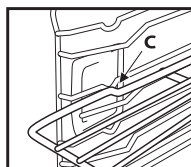
Na rešetki, kao i na ostalom priboru, postoji mehanizam zaključavanja koji sprečava nenamjerno vađenje.



Slika 1



Slika 2



Slika 3

1. Uložite rešetku vodoravno tako da uzdignuti dio "A" bude okrenut prema gore (slika 1)
2. Kad rešetka dosegne položaj zaključavanja "B", nagnite je (slika 2).
3. Vratite rešetku u vodoravan položaj i gurnite je do krajnjeg položaja "C" (slika 3).
4. Za vađenje rešetke ponovite postupak obrnutim redoslijedom.

Ostali pribor, primjerice plitica za sakupljanje masnoće i plitica za pečenje, stavljaju se na jednak način. Izbočenje na ravnoj površini omogućava zaključavanje pribora na mjesto.



UPOZORENJE

Prilikom vađenja hrane nakon pečenja koristite kuhinjske rukavice i pripazite da ne dodirnete unutrašnju stranu vrata pećnice - opasnost od opekline!

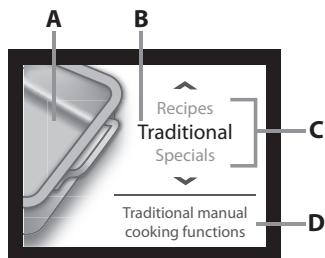
OPIS KONTROLNE PLOČE





TIPKE OSJETLJIVE NA DODIR: za uporabu dodirnite odgovarajući simbol (potreban je samo lagani dodir).

- Ukjučeno/Isključeno
- za pristupanje glavnom IZBORNIKU ili povratak na početni prikaz
- za pristupanje do deset najčešće korištenih funkcija
- za povratak na prethodni prikaz
- za pregled funkcija/opcija i promjenu zadanih vrijednosti
- za odabir i potvrdu podešenja
- za početak pečenja


Popis funkcija

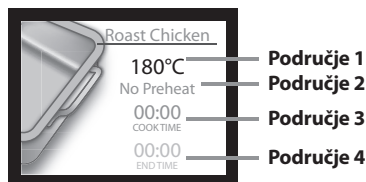








Nakon uključivanja pećnice pritisnite simbol . Na pokazivaču će se prikazati sljedeći indikatori.

- A.** Simbol označene funkcije
- B.** Označena funkcija može se odabrati pritiskom na 
- C.** Ostale dostupne funkcije koje se mogu odabrati
- D.** Opis označene funkcije

VIŠE O FUNKCIJAMA

Nakon odabira željene funkcije pritisnite tipku . Na pokazivaču će se prikazati dodatne opcije i detalji










Za kretanje po različitim područjima koristite tipke  i : vrijednosti koje se mogu podesiti prikazane su većim tamnosivim slovima. Pritisnite  za odabir vrijednosti, podesite je koristeći  i  te potvrdite podešenje pritiskom na tipku .

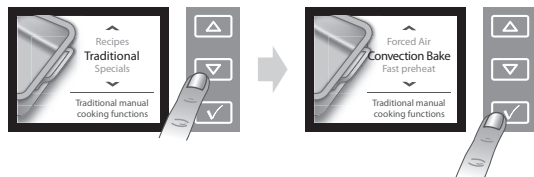
PRVA UPORABA UREĐAJA - ODABIR JEZIKA I PODEŠAVANJE SATA






Za ispravno korištenje, potrebno je odabrati željeni jezik i podesiti točno vrijeme prilikom prvog uključivanja pećnice.

Postupite na sljedeći način:

1. Pritisnite : na pokazivaču se prikazuju prva tri dostupna jezika.
2. Koristite tipke  i  za kretanje po popisu.
3. Kad željeni jezik bude označen, pritisnite  za odabir.
Nakon odabira jezika, na pokazivaču će treperiti 12:00.
4. Tipkama  i  podesite točno vrijeme. Za brže kretanje po brojkama držite tipku pritisnutom.
5. Potvrdite podešenje pritiskom na : na pokazivaču će se prikazati popis funkcija.

ODABIR FUNKCIJA ZA PEČENJE



1. Ako je pećnica isključena, pritisnite tipku ; na pokazivaču će se prikazati popis funkcija.
2. Za pregled različitih mogućnosti, pritisnite tipke  i : funkcija koja se može odabrati označena je tamnosivo na pokazivaču.
NAPOMENA: popis funkcija i njihov opis pogledajte u tablici na str. 14 i 15.
3. Odaberite funkciju pritiskom na tipku : na pokazivaču se prikazuju podešenja za pečenje. Ukoliko vam odgovaraju zadane vrijednosti, pritisnite tipku za početak . U suprotnom, promijenite ih postupkom opisanim iznad.

PODEŠAVANJE SNAGE GRILA



Za podešavanje snage grila, postupite na sljedeći način:

1. Tipkama Δ i ∇ odaberite TRADITIONAL unutar izbornika GRILL i potvrdite pritiskom tipke \checkmark .
2. Ako vam odgovara unaprijed podešena razina snage, pritisnite \bullet za početak pečenja.
3. Ako želite podesiti drugačiju razinu snage, tipkama Δ i ∇ odaberite vrijednost u popisu i potvrdite tipkom \checkmark .

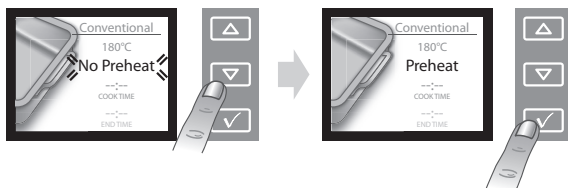
PODEŠAVANJE TEMPERATURE

1. Povjerite je li odabrana vrijednost temperature (područje 1) i pritisnite tipku \checkmark za odabir parametra koji ćete mijenjati: vrijednosti temperature trepere.
2. Tipkama Δ i ∇ podesite željenu vrijednost.
3. Pritisnite tipku \checkmark za potvrdu i zatim pritisnite \bullet . Na pokazivaču piše na koju razinu treba staviti hranu.
4. Pritisnite \bullet za početak pečenja.

Podešena temperatura može se na isti način mijenjati i tijekom pečenja.

5. Na kraju pečenja prikazuje se poruka o završetku pečenja. U tom trenutku možete isključiti pećnicu pritiskom na Δ ili produljiti pečenje pritiskom na ∇ . Kad je pećnica isključena na pokazivaču se pojavi traka hlađenja koja prikazuje kolika je temperatura unutar pećnice.

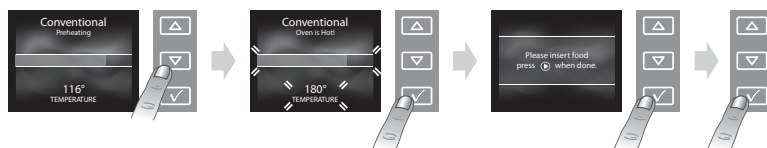
ZAGRIJAVANJE PEĆNICE



Ako želite zagrijati pećnicu prije stavljanja hrane, promijenite standardna podešenja na sljedeći način:

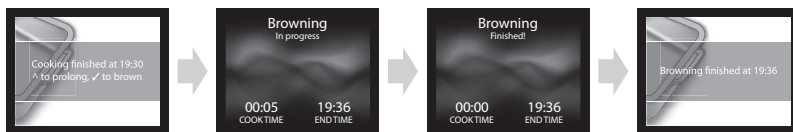
1. Tipkama Δ i ∇ pomaknite kursor na zagrijavanje.
2. Pritisnite tipku \checkmark za odabir podešenja: na pokazivaču treperi "No Preheating".
3. Za promjenu podešenja pritisnite Δ ili ∇ : na pokazivaču se prikazuje "Preheating".
4. Za potvrdu odabira pritisnite tipku \checkmark .

BRZO ZAGRIJAVANJE



DODATNO TAMNJENJE

Kod određenih funkcija na kraju pečenja indikator pokazuje mogućnost dodatnog tamnjenja vanjske površine jela. Ova funkcija se može koristiti samo kad je podešeno vrijeme pečenja.

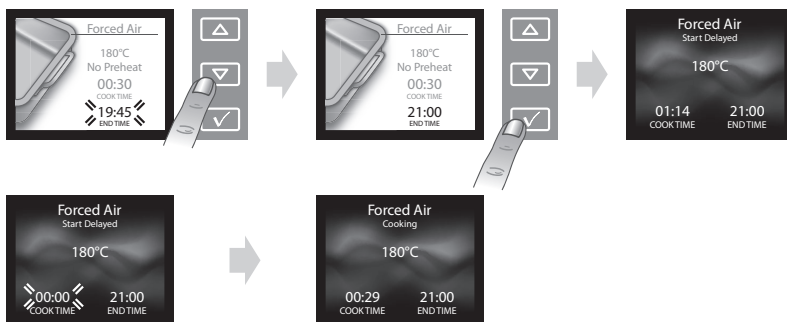


Na kraju vremena pečenja na prikazivaču se prikazuje “^ to prolong, ✓ to brown”. Pritisnite tipku [✓] i pećnica će započeti ciklus dodatnog tamnjenja koji traje pet minuta. Funkcija se može koristiti samo jednom nakon pečenja.

PODEŠAVANJE VREMENA DOVRŠETKA PEČENJA/ODGOĐENI POČETAK

Možete podesiti vrijeme dovršetka pečenja koristeći funkciju odgođenog početka pečenja - maksimalno 23 sata i 59 minuta. To se može podesiti nakon podešavanja vremena pečenja.

Ovo podešenje možete koristiti samo ako za odabrani način pečenja nije potrebno zagrijavanje.

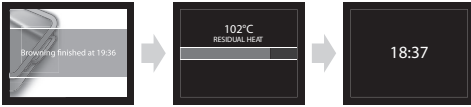


Nakon podešavanje vremena pečenja, na pokazivaču se prikazuje vrijeme dovršetka pečenja (primjerice 19:45). Za odgodu vremena dovršetka pečenja te tako i vrijeme početka pečenja, postupite ovako:

1. Tipkama [▲] i [▼] postavite kursor pored vremena dovršetka pečenja.
2. Pritisnite tipku [✓] za odabir podešenja: vrijeme dovršetka pečenja treperi.
3. Kako biste odgodili vrijeme dovršetka pečenja, podesite željenu vrijednost koristeći tipke [▲] i [▼].
4. Potvrdite odabranu vrijednost pritiskom tipke [✓].
5. Pritisnite tipku [▶]. Na pokazivaču piše na koju razinu treba staviti hranu.
6. Pritisnite tipku [▶] za pokretanje funkcije. Pećnica započinje s pečenjem nakon vremenskog perioda izračunatog tako da pečenje završi točno u podešeno vrijeme (primjerice, ako je vrijeme dovršetka pečenja podešeno na 20.10 za jelo kojem je potrebno 20 minuta pečenja, pećnica će početi s radom u 19.50).

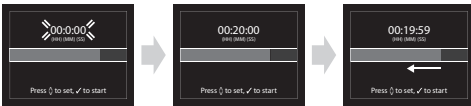
NAPOMENA: U periodu prije početka pečenja pećnica se može uključiti pritiskom na tipku [▶]. U bilo kojem trenutku tokom pečenja, podešene vrijednosti (temperatura, podešenje grila, vrijeme pečenja) mogu se promijeniti tipkama [▲][▼] i [✓] na način opisan u prethodnim odjeljcima.

INDIKATOR PREOSTALE TOPLINE








Ako je nakon pečenja ili isključivanja temperatura unutar pećnice viša od 50°C, na pokazivaču će se prikazati trenutna temperatura i traka hlađenja. Kad se temperatura spusti do 50°C, na pokazivaču će se prikazati točno vrijeme.

TIMER



Ova funkcija se može koristiti samo kad je pećnica isključena. Korisna je primjerice za kontrolu vremena kuhanja tjestenine. Maksimalno vrijeme koje se može podesiti je 1 sat i 30 minuta.










1. Dok je pećnica isključena pritisnite tipku : na pokazivaču se prikazuje "00:00:00".
2. Tipkama  i  podesite željeno vrijeme.
3. Pritisnite tipku  za početak odbrojavanja. Nakon isteka podešenog vremena na pokazivaču će se prikazati "00:00:00" i oglasit će se zvučni signal. U tom trenutku vrijeme možete produljiti gore opisanim postupkom ili isključiti timer pritiskom na tipku  (na pokazivaču će se prikazati točno vrijeme).

RECEPTI

Zahvaljujući "Sixth sense" tehnologiji pećnica nudi 30 unaprijed definiranih recepata s idealnim temperaturnama pečenja.

Jednostavno pripremite namirnice na način naveden u receptu. Zatim postupite ovako:



1. Tipkama  i  odaberite "RECIPES" i potvrdite tipkom .
2. S ponudjenog popisa odaberite jelo koje želite pripremiti.
3. Potvrdite odabrano jelo tipkom .
4. Tipkama  i  odaberite željeni recept.
5. Potvrdite pritiskom na tipku : na pokazivaču se prikazuje približno vrijeme pečenja.
6. Stavite namirnice u pećnicu i pritisnite tipku . Na pokazivaču piše na koju razinu treba staviti hranu.
7. Pritisnite tipku  za početak pečenja. Za odgodu početka pečenja pogledajte odjeljak "Podešavanje vremena dovršetka pečenja/odgođeni početak".







NAPOMENE: neka jela potrebno je okrenuti ili promiješati u toku pečenja: pećnica će se oglasiti zvučnim signalom, a na pokazivaču će pisati koji je odgovarajući postupak. Vrijeme pečenja koje je prikazano na početku je samo okvirno; može se automatski produljiti tijekom pečenja.

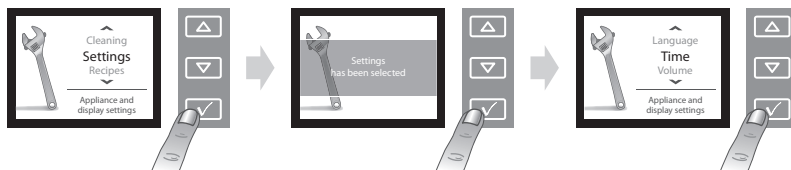
Kratko prije završetka vremena pečenja pećnica upozorava da provjerite je li hrana pečena onako kako želite. Ako nije, tipkama  i  možete ručno produljiti vrijeme pečenja.








PREČACI



1. Pritisnite tipku : na pokazivaču se prikazuje 10 najčešće korištenih funkcija.
2. Za kretanje po popisu koristite tipke  i .
3. Pritisnite  za odabir željene funkcije.
4. Za promjenu podešenja odabrane funkcije postupite na način opisan u prethodnim odjeljcima.

PODEŠENJA






1. Za promjenu nekog podešenja pokazivača, koristeći tipke  i  odaberite "SETTINGS" u glavnom izborniku.
2. Potvrdite pritiskom na : na pokazivaču se prikazuje podešenje koje se može mijenjati (jezik, glasnoća zvučnog signala, svjetlina prikaza, vrijeme, funkcija uštede energije).
3. Tipkama  i  odaberite podešenje koje želite mijenjati.
4. Pritisnite tipku  za potvrdu.
5. Za promjenu podešenja slijedite upute na pokazivaču.
6. Pritisnite ; na pokazivaču se pojavljuje poruka koja potvrđuje vaš odabir.

NAPOMENA: ako je, kad je pećnica isključena, funkcija ECOMODE (ušteda energije) uključena (ON), pokazivač se isključuje nakon nekoliko sekundi. U suprotnom, ako funkcija nije uključena (OFF), pokazivač se nakon nekoliko sekundi samo zatamni.

ZAKLJUČAVANJE TIPKI

Ova funkcija se koristi za zaključavanje tipki kontrolne ploče.







Za uključenje, istovremeno pritisnite tipke  i  i držite pritisnute barem 3 sekunde. Kad je funkcija uključena, tipke su zaključane a na pokazivaču se prikazuje poruka i simbol. Funkcija se može uključiti i tijekom pečenja. Za isključenje ponovite gore opisani postupak. Dok je uključena funkcija zaključavanja tipki pećnica se može isključiti tipkom .

AUTOMATSKO ČIŠĆENJE PEĆNICE



Za opis ove funkcije, pogledajte odjeljak ČIŠĆENJE i tablicu s funkcijama na str. 14.

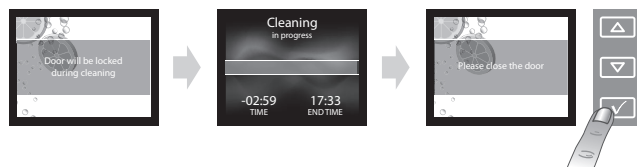


Za uključenje ciklusa automatskog čišćenja pećnice (piroliza), postupite na sljedeći način:


1. Tipkama  i  odaberite "Cleaning" u glavnom izborniku.
2. Pritisnite tipku : na pokazivaču se prikaže "Pyro Express Cleaning" i "Pyro Cleaning".
3. Tipkama  i  odaberite jedan od dva ciklusa i potvrdite tipkom : pokazivač prikazuje trajanje i vrijeme završetka odabranog ciklusa (vrijeme završetka može se odgoditi postupkom koji je opisan u odjeljku "PODEŠAVANJE VREMENA DOVRŠETKA PEČENJAV ODGOĐENI POČETAK").

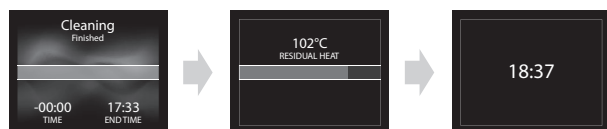


4. Pritisnite tipku : na pokazivaču su prikazane upute za pokretanje ciklusa. Nakon što provedete svaku napomenu, potvrdite tipkom .













5. Nakon posljednje potvrde, pećnica započinje ciklus čišćenja i vrata se automatski zaključavaju: na pokazivaču se prikaže poruka upozorenja u trajanju od tri sekunde. Odmah nakon toga se na pokazivaču prikaže traka napretka koja označava napredak ciklusa čišćenja.







NAPOMENA: Ako otvorite vrata pećnice prije nego što se otključaju automatski, na pokazivaču se prikaže poruka upozorenja. Kad ponovno zatvorite vrata, ciklus se treba ponovno pokrenuti pritiskom tipke .



6. Na kraju ciklusa, poruka o završetku treperi na pokazivaču, nakon čega se prikaže traka hlađenja koja označava da je u tijeku hlađenje. Preostala temperatura prikazana je na pokazivaču. Vrata ostaju zaključana sve dok temperatura unutar pećnice ne padne na prihvatljivu sigurnu razinu: na pokazivaču se prikaže točno vrijeme.

Tablica s opisom funkcija

GLAVNI IZBORNIK		
	PODEŠENJA	Podešenja pokazivača (jezik, vrijeme, svjetlina, glasnoća zvučnog signala, funkcija uštede energije)
	RECEPTI	Odabir između 30 različitih unaprijed definiranih recepata (pogledajte priloženu knjižicu s receptima). Pečnica automatski podešava optimalnu temperaturu, funkciju i vrijeme pečenja. Važno je pridržavati se uputa o pripremi, priboru i razini pečenja navedenih u knjižici recepata.
	AUTOMATSKO ČIŠĆENJE	Za spaljivanje ostataka hrane od pečenja pri veoma visokoj temperaturi (približno 500°). Dostupna su dva ciklusa automatskog čišćenja: kraći ciklus (Pyro Express) i potpun ciklus (Pyro). Potpun ciklus preporuča se kod veoma prljavih pećnica, a kraći je namijenjen redovitom čišćenju.
	TRADICIONALNO	Pogledajte TRADICIONALNE FUNKCIJE.
	POSEBNO	Pogledajte POSEBNE FUNKCIJE.
TRADICIONALNE FUNKCIJE		
	BRZO ZAGRIJAVANJE	Za brzo zagrijavanje pećnice.
	KONVENCIONALNO	Za pečenje svih vrsta jela samo na jednoj razini. Koristite treću razinu. Za pečenje pizze, pita i kolača s tekućim punjenjem koristite prvu i drugu razinu. Nije potrebno prethodno zagrijavanje pećnice.
	GRIL	Za pečenje odrezaka, ražnjića i kobasica, pečenje gratiniranog povrća i pripremu tosta. Hranu stavite na četvrtu ili petu razinu. Ako pečete meso, koristite pliticu za sakupljanje masnoće u kojoj će se sakupljati sokovi od pečenja. Stavite je na treću/četvrtu razinu i u nju ulijte približno pola litre vode. Nije potrebno prethodno zagrijavanje pećnice. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja.
	TURBO GRIL	Za pečenje velikih komada mesa (butovi, goveđe pečenje, cijelo pile). Hranu stavite na srednje razine. Koristite pliticu za sakupljanje masnoće u kojoj će se sakupljati sokovi od pečenja. Stavite je na prvu/dругu razinu i u nju ulijte približno pola litre vode. Nije potrebno prethodno zagrijavanje pećnice. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja. S ovom funkcijom možete koristiti i ražanj, ukoliko je isporučen.
	VENTILATOR	Za pečenje jela na više razina (najviše tri) pećnice pri istoj temperaturi (primjerice, riba, povrće, slastice). Funkcija se može koristiti za pečenje različitih jela istovremeno bez uzajamnog poprimanja mirisa. Za pečenje na samo jednoj razini koristite treću razinu, prvu i četvrtu koristite za pečenje na dvije razine, a prvu, treću i petu za pečenje na tri razine. Nije potrebno prethodno zagrijavanje pećnice.
	KONVEKCIJSKO PEČENJE	Za pečenje mesa i kolača s tekućim punjenjem (slano ili slatko) na jednoj razini. Koristite treću razinu. Nije potrebno prethodno zagrijavanje pećnice.

POSEBNE FUNKCIJE		
	ODMRZAVANJE	Za ubrzavanje odmrzavanja hrane. Hranu stavite na srednju razinu. Ostavite he u pakovanju kako biste spriječili isušivanje s vanjske strane.
	ODRŽAVANJE TOPLINE	Za održavanje upravo pečene hrane toplom i hrskavom (primjerice meso., pržena hrana ili rožate). Hranu stavite na srednju razinu. Funkcija se neće uključiti ako je temperatura u pećnici iznad 65°C.
	DIZANJE TIJESTA	Za optimalno dizanje slatkog ili slanog tijesta. Kao zaštita za kvalitetno dizanje, funkcija se neće uključiti ako je temperatura u pećnici iznad 50°C. Tijesto stavite na drugu razinu. Nije potrebno prethodno zagrijavanje pećnice.
	PRAKTIČNO	Pečenje gotovih jela sobne temperature ili iz hladnjaka (keksi, tekuće smjese za kolače, kolačići, predjela i pekarski proizvodi). Ova funkcija nježno i brzo peče svu hranu; može se koristiti i za podgrijavanje ranije pripremljene hrane. Pridržavajte se uputa na pakiranju hrane. Nije potrebno prethodno zagrijavanje pećnice.
	MAKSI PEČENJE	Za pečenje velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Koristite prvu ili treću razinu, ovisno o veličini komada. Nije potrebno prethodno zagrijavanje pećnice. Preporučamo da okrenete meso tijekom pečenja radi ravnomjernijeg postizanja tamnije boje. Također, možete povremeno politi meso kako biste spriječili isušivanje.
	ZAMRZNUTA HRANA	Lazanje
		Pizza
		Savijača
		Pomfrit
		Kruh
	Razno	Temperatura se može podesiti između 50 i 250°C za pečenje različitih vrsta proizvoda.

Tablica pečenja

Recept	Funkcija	Prethodno zagrijavanje	Razina (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Pribor
Kolači od dizanog tijesta	KONV.	-	2 / 3	160-180	30-90	Kalup za kolač na rešetki
	VENT.	-	1-4	160-180	30-90	Razina 4: kalup za kolač na rešetki Razina 1: kalup za kolač na rešetki
Pite s punjenjem (kolač od sira, savijača, pita od jabuke)	KONV.	-	3	160-200	35-90	Plitica za sakupljanje masnoće/plitica za pečenje ili kalup za kolač na rešetki
	VENT.	-	1-4	160-200	40-90	Razina 4: kalup za kolač na rešetki Razina 1: kalup za kolač na rešetki
Keksi/kolačići	KONV.	-	3	170-180	20-45	Plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje
	VENT.	-	1-4	160-170	20-45	Razina 4: rešetka Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje
	VENT.	-	1-3-5	160-170	20-45	Razina 5: plitica za pečenje na rešetki Razina 3: plitica za pečenje na rešetki Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje
Lagano dizano tijesto	KONV.	-	3	180-200	30-40	Plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje
	VENT.	-	1-4	180-190	35-45	Razina 4: plitica za pečenje na rešetki Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje
	VENT.	-	1-3-5	180-190	35-45	Razina 5: plitica za pečenje na rešetki Razina 3: plitica za pečenje na rešetki Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje
Puslice	KONV.	-	3	90	110-150	Plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje
	VENT.	-	1-4	90	140-160	Razina 4: plitica za pečenje na rešetki Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje
	VENT.	-	1-3-5	90	140-160	Razina 5: plitica za pečenje na rešetki Razina 3: plitica za pečenje na rešetki Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje
Kruh / Pizza / Pogača	KONV.	-	1 / 2	190-250	20-50	Plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje
	VENT.	-	1-4	190-250	25-50	Razina 4: plitica za pečenje na rešetki Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje
	VENT.	-	1-3-5	190-250	25-50	Razina 5: plitica za pečenje na rešetki Razina 3: plitica za pečenje na rešetki Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje
Slane pite (pita od povrća, quiche lorraine)	KONV.	-	3	180-190	40-55	Kalup za kolač na rešetki
	VENT.	-	1-4	180-190	45-60	Razina 4: kalup za kolač na rešetki Razina 1: kalup za kolač na rešetki
	VENT.	-	1-3-5	180-190	45-60	Razina 5: kalup za kolač na rešetki
						Razina 3: kalup za kolač na rešetki
						Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje + kalup za kolač

Recept	Funkcija	Prethodno zagrijavanje	Razina (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Pribor
Košarice od lisnatog tijesta / prhki kolači	KONV.	-	3	190-200	20-30	Plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje
	VENT.	-	1-4	180-190	20-40	Razina 4: plitica za pečenje na rešetki Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje
	VENT.	-	1-3-5	180-190	20-40	Razina 5: plitica za pečenje na rešetki Razina 3: plitica za pečenje na rešetki Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje
Lazanje / zapečena tjestenina / kaneloni / rožate	KONV.	-	3	190-200	45-55	Plitica za pečenje na rešetki
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg	KONV.	-	3	190-200	80-110	Plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje na rešetki
Piletina / zečetina / patka 1 kg	KONV.	-	3	200-230	50-100	Plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje na rešetki
Puretina / guska 3 kg	KONV.	-	2	190-200	80-130	Plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje na rešetki
Pečena riba / u omotu (fileti ili cijela)	KONV.	-	3	180-200	40-60	Plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje na rešetki
Punjeno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)	KONV.	-	2	180-200	50-60	Plitica za pečenje na rešetki
Tost	GRIL	-	5	Visoka	3-5	Gril
Riblji fileti / odresci	GRIL	-	3-4	Srednja	20-30	Razina 4: rešetka (okrenite hranu nakon polovice pečenja)
						Razina 3: plitica za sakupljanje masnoće s vodom
Kobasice / ražnjići / rebrica / hamburgeri	GRIL	-	4-5	Srednja - Visoka	15-30	Razina 5: rešetka (okrenite hranu nakon polovice pečenja)
						Razina 4: plitica za sakupljanje masnoće s vodom
Pečeno pile 1-1,3 kg	TURBO GRIL	-	1-2	Srednja	55-70	Razina 2: rešetka (okrenite hranu nakon dvije trećine pečenja)
			1-2	Visoka	60-80	Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće s vodom
Slabo pečena govedina 1 kg	TURBO GRIL	-	3	Srednja	35-45	Plitica za pečenje na rešetki (okrenite hranu nakon dvije trećine pečenja ako je potrebno)
Janjeći but / koljenice	TURBO GRIL	-	3	Srednja	60-90	Plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje na rešetki (okrenite hranu nakon dvije trećine pečenja ako je potrebno)
Pečeni krumpir	TURBO GRIL	-	3	Srednja	45-55	Plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje na rešetki (okrenite hranu nakon dvije trećine pečenja ako je potrebno)
Gratinirano povrće	TURBO GRIL	-	3	Visoka	10-15	Plitica za pečenje na rešetki
Lazanje i meso	VENT.	-	1-4	200	50-100	Razina 4: plitica za pečenje na rešetki
						Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje na rešetki

Recept	Funkcija	Prethodno zagrijavanje	Razina (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Pribor
Meso i krumpiri	VENT.	-	1-4	200	45-100	Razina 4: plitica za pečenje na rešetki
						Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje na rešetki
Riba i povrće	VENT.	-	1-4	180	30-50	Razina 4: plitica za pečenje na rešetki
						Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje na rešetki
Zamrznuta pizza	ZAMR, HRANA	-	3	Automatska	10-15	Plitica za sakupljanje masnoće / plitica za pečenje na rešetki
		-	1-4	Automatska	15-20	Razina 4: plitica za pečenje na rešetki
		-	1-3-5	Automatska	20-30	Razina 5: plitica za pečenje na rešetki
						Razina 3: plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje
		-	1-3-4-5	Automatska	20-30	Razina 1: plitica za pečenje na rešetki
						Razina 5: plitica za pečenje na rešetki
						Razina 4: plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje
						Razina 1: plitica za pečenje na rešetki

Tablica testiranih recepata (usklađenih s pravilima IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 i DIN 3360-12:07:07)

Recept	Funkcija	Zagrijavanje	Razina (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Pribor i bilješke
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Prhko tijesto	KONV.	-	3	170	20-30	Plitica za sakupljanje masnoće / plitica za pečenje
	VENT.	-	1-4	160	20-30	Razina 4: plitica za pečenje Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Sitni kolači	KONV.	-	3	170	25-35	Plitica za sakupljanje masnoće / plitica za pečenje
	VENT.	-	1-4	160	30-40	Razina 4: plitica za pečenje Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće
	VENT.	-	1-3-5	160	35-45	Razina 5: plitica za pečenje na rešetki Razina 3: plitica za pečenje Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Nemasni biskvit	KONV.	-	2	170	30-40	Kalup za kolač na rešetki
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
Dvije pite od jabuka	KONV.	-	2 / 3	185	70-90	Kalup za kolač na rešetki
	VENT.	-	1-4	175	75-95	Razina 4: kalup za kolač na rešetki Razina 1: kalup za kolač na rešetki
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Tost	GRIL	-	5	Visoka	3-5	Gril
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hamburgeri	GRIL	-	5	Visoka	20-30	Razina 5: rešetka (okrenite hranu nakon polovice pečenja) Razina 4: plitica za sakupljanje masnoće s vodom
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Kolač od jabuka, kolač od dizanog tijesta	KONV.	-	3	180	35-45	Plitica za sakupljanje masnoće / plitica za pečenje
	VENT.	-	1-4	160	55-65	Razina 4: plitica za pečenje Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Pečena svinjetina	MAKSI PEČENJE	-	3	190	150-170	Razina 3: gril Razina 2: plitica za sakupljanje masnoće s vodom (nadopuniti prema potrebi)
DIN 3360-12:07 aneks C						
Biskvit	KONV.	-	3	170	40-50	Plitica za sakupljanje masnoće / plitica za pečenje
	VENT.	-	1-4	170	45-55	Razina 4: plitica za pečenje Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće

Tablica pečenja predlaže idealnu funkciju i temperaturu pečenja za najbolje moguće rezultate kod svih recepata. Ako želite peći samo na jednoj razini koristeći funkciju s ventilatorom, stavite hranu na treću razinu i odaberite temperaturu preporučenu za funkciju "FORCED AIR" s pečenjem na više od jedne razine. Kod uporabe grila, s prednje strane ostavite 3 do 4 cm slobodnog prostora kako biste olakšali vađenje iz pećnice.

SAVJETI I PREPORUKE ZA UPORABU

Kako upotrebljavati tablicu pečenja

U tablici su navedene najbolje funkcije za određenu vrstu hrane. Moguće je peći na jednoj ili više razina istovremeno. Vrijeme pečenja računa se od trenutka stavljanja hrane u pećnicu i ne uključuje prethodno zagrijavanje (ako je potrebno). Navedene temperature i vrijeme pečenja samo su orijentacijski i ovise o količini i vrsti hrane te priboru koji se upotrebljava. Počnite od najniže preporučene vrijednosti i zatim je povećajte ako hrana nije dovoljno pečena. Upotrebljavajte priloženi pribor i po mogućnosti kalupe i limove za pečenje tamnih boja. Također možete upotrebljavati posude od vatrostalnog stakla (pyrex) i zemljano posuđe, ali imajte na umu da će vrijeme pečenja biti nešto dulje. Kako biste postigli najbolje rezultate, poštujujte savjete iz tablice pečenja o odabiru priloženog pribora i odabiru razine pečenja.

Pečenje različitih vrsta hrane istovremeno

Pomoću funkcije "VENTILATOR" možete istovremeno pripremati hranu koja se priprema na jednoj temperaturi i jednako vrijeme (primjerice, ribu i povrće) na različitim razinama. Izvadite prvo hranu koja se priprema kraće vrijeme i ostavite hranu koja se priprema dulje.

Deserti

- Osjetljive deserte pecite uz uporabu konvencionalnog pečenja na jednoj razini. Upotrebljavajte metalne kalupe tamnih boja i uvijek ih stavljajte na priloženu žičanu rešetku. Za pečenje na više razina, odaberite funkciju s ventilatorom i rasporedite kalupe za pečenje tako da se osigura ravnomjerno strujanje vrućeg zraka.
- Kako biste provjerili je li kolač pečen, ubodite ga drvenih štapićem u sredinu. Ako je štapić čist kad ga izvadite, kolač je pečen.
- Kod uporabe kalupa s presvlakom protiv prijanjanja, nemojte mastiti rubove kalupa jer se time može onemogućiti ravnomjerno dizanje kolača na rubovima.
- Ako kolač "padne" tijekom pečenja, sljedeći put podesite nižu temperaturu i možda smanjite količinu tekućine u smjesi te miješajte nježnije.

- Kod kolača s vlažnim punjenjem (pite od sira i voća) odaberite funkciju "KONVEKCIJSKO PEČENJE". Ako je donja strana kolača gnjecava, snizite razinu i pospite donju stranu kolača krušnim mrvicama ili zdrobljenim keklima prije ulijevanja punjenja.

Meso

- Odaberite bilo koju posudu za pečenje ili posudu od vatrostalnog stakla (pyrex) koja odgovara veličini komada mesa koje želite ispeći. Kod pečenja buta, preporučljivo je dodati temeljac u posudu i zalijevati pečenje kako bi se poboljšao okus. Kad je pečenje gotovo, ostavite ga mirovati u pećnici još 10-15 minuta ili ga zamotajte u aluminijsku foliju.
- Kod pečenja mesa na grilu, odaberite komade podjednake debljine kako biste postigli ravnomjerno pečenje. Vrlo debeli komadi mesa peku se dulje. Kako biste izbjegli da meso zagori izvana, snizite rešetku i rasporedite hranu podalje od grijača. Okrenite meso nakon isteka dvije trećine vremena pečenja.

Za skupljanje sokova preporučljivo je postaviti pliticu s približno pola litre vode izravno ispod rešetke na kojoj se peče meso. Dolijte vodu prema potrebi.

Ražanj (kod određenih modela)

Ražanj možete upotrijebiti za ravnomjerno pečenje velikih komada mesa i peradi. Stavite meso na šipku i zavežite. Provjerite je li dobro učvršćeno prije stavljanja umetanja šipke u otvor na stražnjoj stijenci pećnice i na odgovarajući nosač. Kako biste izbjegli stvaranje dima i za prikupljanje sokova od pečenja, preporučljivo je postaviti pliticu s pola litre voda na prvu razinu. Na šipku se može postaviti plastična ručka koju treba skinuti prije početka pečenja. Upotrijebite je nakon završetka pečenja za vađenje ražnja kako biste izbjegli opekotine.

Pizza

LAGANO nauljite limove kako bi pizza dobila hrskavu podlogu. Pospite pizzu mozzarella sirom nakon isteka dvije trećine vremena pečenja.

Funkcija dizanja tijesta (kod određenih modela)

Preporučljivo je uvijek prekriti tijesto vlažnom krpom prije stavljanja u pećnicu. Vrijeme dizanja tijesta pomoću ove funkcije je približno za trećinu kraće od vremena dizanja na sobnoj temperaturi (20-25°C). Vrijeme dizanja 1 kg tijesta za pizzu je približno sat vremena.

Proizvođač ne preuzima odgovornost za eventualne tiskarske pogreške.

IZJAVA O SUKLADNOSTI

U skladu s člankom 6 pravilnika o EMC – nn 112/2008

WHIRLPOOL CROATIA d.o.o.
Avenija V. Holjevca 40
Zagreb

Pod punom odgovornošću izjavljujemo da je proizvod :

NAZIV: UGRADBENA PEĆNICA
TIP / MODEL: FXQP6 ; MOD: AKZM 693/MR/R/L
PROIZVOĐAČ WHIRLPOOL
TRG. OZNAKA

Sukladan sa zahtjevima Pravilnika o elektromagnetskoj kompatibilnosti n.n. 112/2008
i primjenjenim normama :

HRN EN 55014-1:2008

Potvrdu o sukladnosti br.555 / 2010 izdala ovlaštena pravna osoba:
Pomorski Centar za Elektroniku d.o.o.
Zrinsko Frankopanska b.b.
21000 Split

20.9.2010.
Mjesto i datum

WHIRLPOOL CROATIA
d.o.o.
Z A G R E B


Pečat i potpis ovlaštene osobe