

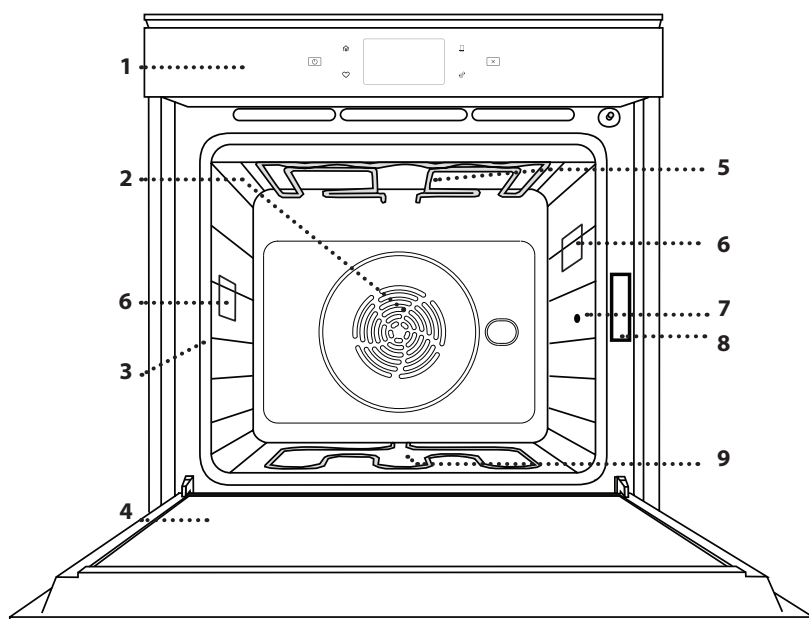

**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA**
**WHIRLPOOL**

Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi

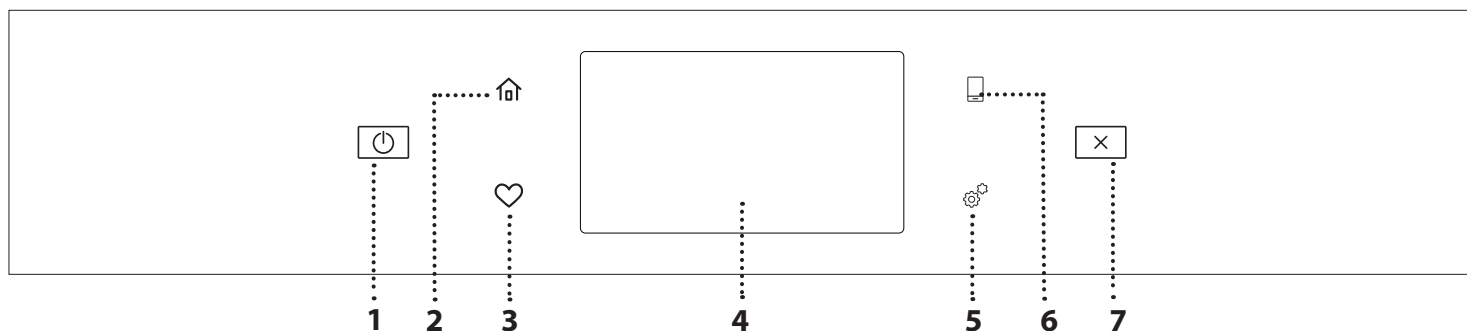
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



**Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.**

**OPIS PROIZVODA**


1. Upravljačka ploča
2. Ventilator i kružni grijač  
(ne vidi se)
3. Vodilice rešetke  
(razina je označena na prednjem dijelu pećnice)
4. Vrata
5. Gornji grijač/grill
6. Žarulja
7. Točka umetanja sonde za jelo
8. Identifikacijska pločica  
(ne skidati)
9. Donji grijač  
(ne vidi se)

**OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE**

**1. ON / OFF**

Za uključivanje i isključivanje pećnice.

**2. POČETNA**

Za brz pristup glavnom izborniku.

**3. FAVORITE (OMILJENO)**

Za pronalazak popisa omiljenih funkcija.

**4. ZASLON**
**5. ALATI**

Za odabir među više opcija i promjenu postavki i omiljenih značajki pećnice.

**6. DALJINSKO UPRAVLJANJE**

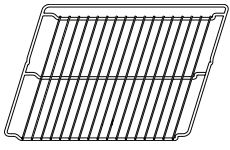
Za omogućavanje upotrebe aplikacije 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.

**7. PONIŠTI**

Za zaustavljanje svih funkcija pećnice osim opcija Sat, Kuhinjski mjerač vremena i Zaključavanje.

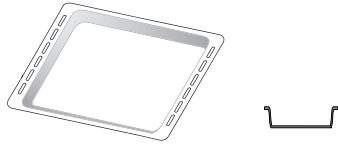
## DODATNI PRIBOR

### REŠETKA



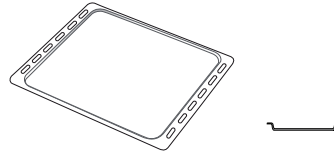
Upotrebljavajte za kuhanje namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici

### PLITICA ZA PRIKUPLJANJE SOKOVA



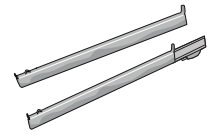
Upotrebljava se kao posuda za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

### PLITICA ZA PEČENJE



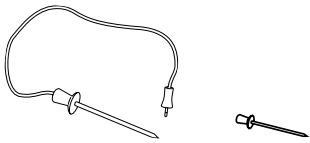
Upotrebljava se za pečenje svih vrsta kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

### KLIZNE VODILICE\*



Za lakše umetanje ili vađenje dodatne opreme.

### SONDA ZA NAMIRNICE



Za tačno mjerenje temperature unutar hrane tijekom pečenja. Zahvaljujući njezinim četiri točke osjeta i čvrstom postolju može se upotrebljavati na mesu i ribi, ali i za kruh, kolače i pečene slastice.

\* Dostupno samo na određenim modelima

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

Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

### UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

Rešetku vodoravno umetnite tako da je kliznete kroz vodilice rešetke pazeći da je strana s podignutim rubom okrenuta prema gore.

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

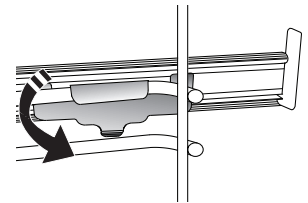
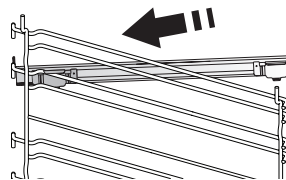
### SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

- Klizne rešetke uklonite tako da podignete vodilice i zatim lagano izvucite donji dio iz sjedišta: vodilice rešetki sada se mogu ukloniti.
- Vodilice rešetki postavite tako da ih najprije postavite u njihovo gornje sjedište. Držeći ih, klizno ih pomaknite u odjeljak za kuhanje, a zatim spustite u položaj donjeg sjedišta.

### POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)

Uklonite vodilice rešetke iz pećnice i uklonite zaštitnu plastiku s kliznih vodilica.

Pričvrstite gornju kopču vodilice na vodilicu rešetke i do kraja je klizno pomaknite. Donju kopču spustite u položaj. Vodilicu učvrstite tako da čvrsto pritisnete donji dio kopče na vodilicu rešetke. Provjerite mogu li se vodilice slobodno pomicati. Ove korake ponovite na drugoj vodilici rešetke na istoj razini.



Napominjemo: Klizne vodilice mogu se postaviti na bilo kojoj razini.

# FUNKCIJE KUHANJA



## MANUAL FUNCTIONS (FUNKCIJE KOJE SE RUČNO ODABIRU)

- **FAST PREHEAT (BRZO ZAGRIJAV.)**  
Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice.
- **CONVENTIONAL (KONVEKCIJSKO)**  
Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.
- **GRILL (ROŠTILJ)**  
Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: Pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.
- **TURBO ROŠTILJ**  
Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.
- **FORCED AIR**  
Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko policama (maksimalno tri). Ova funkcija može se upotrebljavati za kuhanje različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.
- **COOK 4 FUNCTIONS (FUNKCIJE COOK 4)**  
Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na četiri razine. Ova se funkcija može upotrebljavati za pečenje kolačića, torti, okruglih pizza (i smrznutih) i za pripremu cijelih obroka. Pratite tablicu pečenja da biste dobili najbolje rezultate.
- **CONVECTION BAKE (KONVEKCIJSKO PEČENJE)**  
Za pečenje mesa i kolača s punjenjem na samo jednoj polici.
- **POSEBNE FUNKCIJE**
  - » **DEFROST (ODMRZAVANJE)**  
Za brže odmrzavanje hrane. Stavite hranu na srednju rešetku. Ostavite hranu u njezinom pakiranju kako biste spriječili da se isuši izvana.
  - » **ODRŽ. TOPLINE**  
Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom.
  - » **DIZANJE**  
Za optimalno dizanje slatkih i slanijih tijesta. Za održavanje kvalitete dizanja tijesta ne uključujte funkciju ako je pećnica vruća nakon ciklusa kuhanja.
- » **CONVENIENCE (PRIKLADNOST)**  
Za kuhanje gotovih jela koja se čuvaju na sobnoj temperaturi ili u hladnjaku (keksi, mješavine za kolače, muffini, jela od tjestenine i krušni proizvodi). Funkcija brzo i kagano kuha sva jela, a može se upotrebljavati i za podgrijavanje već gotovih jela. Pećnicu ne treba zagrijavati. Slijedite upute na pakiranju.
- » **MAXI COOKING**  
Za pripremu velikih komada mesa (većih od 2,5 kg). Preporučuje se okretati meso tijekom pečenja, da bi s obje strane jednako potamnilo. Najbolje ćete rezultate postići povremenim polijevanjem mesa kako biste spriječili da se osuši.
- » **ECO FORCED AIR (EKO TERMOVENTILACIJA)**  
Za pečenje punjenih komada mesa i fileta mesa na jednoj rešetki. Pretjerano isušivanje namirnica spriječeno je blagim, intervalnim kruženjem zraka. Kada se upotrebljava funkcija EKO, svjetlo ostaje isključeno tijekom kuhanja. Kako biste upotrebljavali ciklus EKO, a tako i optimizirali potrošnju energije, vrata ne smijete otvarati sve dok jelo nije gotovo.
- **FROZEN BAKE (PEČENJE ZAMRZ.)**  
Funkcija automatski odabire idealnu temperaturu pečenja i način za 5 različitih vrsta gotovih smrznutih jela. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.

6<sup>th</sup>  
sense

## 6<sup>th</sup> SENSE

One omogućuju kuhanje svih vrsta hrane na potpuno automatski način. Za najbolji način upotrebe funkcije pratite upute u odgovarajućoj tablici kuhanja. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.

# NAČIN UPOTREBE DODIRNOG ZASLONA



**Za kretanje po izborniku ili popisu:**

Jednostavno prijedite prstima preko zaslona za kretanje po stavkama ili vrijednostima.



**Za odabir ili potvrđivanje:**

Dodirnite zaslon kako biste odabrali željenu vrijednost ili stavku izbornika.

**Za povratak na prethodni zaslon:**

Dodirnite < .

**Za potvrdu postavki ili pristup sljedećem zaslonu:**

Dodirnite „SET“ ili „NEXT“.

## PRVA UPOTREBA

Prilikom prvog uključivanja uređaja morat ćete konfigurirati proizvod.

Nakon toga postavke možete promijeniti pritiskanjem  za pristup izborniku „Tools“ (Alati).

### 1. ODABERITE JEZIK

Morat ćete postaviti jezik i vrijeme kada prvi put uključujete uređaj.

- Prijedite prstom preko zaslona za kretanje po popisu dostupnih jezika.
- Dodirnite jezik koji želite.

Ako dodirnete < , vratit ćete se na prethodni zaslon.

### 2. NAMJEŠTANJE WI-FI POSTAVKI

Značajka 6<sup>th</sup> Sense Live omogućuje vam daljinsko rukovanje pećnicom s mobilnog uređaja. Kako biste omogućili upravljanje uređajem na daljinu, najprije morate uspješno dovršiti postupak povezivanja. Taj je postupak nužan kako biste mogli registrirati svoj uređaj i povezati ga s kućnom mrežom.

- Dodirnite „SETUP NOW“ da biste nastavili s postavljanjem veze.

U protivnom dodirnite „SKIP“ da biste uređaj povezali kasnije.

#### POSTUPAK ZA POSTAVLJANJE VEZE

Za upotrebu ove značajke potrebno vam je sljedeće: Pametni telefon ili tablet i bežični usmjerivač spojen na internet. Upotrijebite svoj pametni uređaj kako biste provjerili je li signal vaše kućne bežične mreže dovoljno snažan u blizini uređaja.

Minimalni zahtjevi.

Pametni uređaj: Android sa zaslonom 1280x720 (ili novijom verzijom) ili s operacijskim sustavom iOS.

U trgovini aplikacija provjerite kompatibilnost aplikacije s Android ili iOS verzijama.

Bežični usmjerivač: 2,4 Ghz Wi-Fi b/g/n.

#### 1. Preuzmite aplikaciju 6<sup>th</sup> Sense Live

Prvi korak za povezivanje uređaja jest preuzimanje aplikacije na mobilni uređaj. Aplikacija 6<sup>th</sup> Sense Live vodit će vas kroz sve ovdje navedene korake. Aplikaciju 6<sup>th</sup> Sense Live možete preuzeti iz trgovine iTunes Store ili Google Play Store.

#### 2. Stvorite račun

Ako to već niste učinili, morat ćete stvoriti račun. To će vam omogućiti da uređaje umrežite i prikazujete ih i njima upravljate na daljinu.

#### 3. Registrirajte svoj uređaj

Pridržavajte se uputa iz aplikacije za registraciju uređaja.

Za dovršetak postupka registracije trebat će vam identifikacijski kod pametnog uređaja (Smart Appliance Identifier (SAID)). To je jedinstveni kod s identifikacijske pločice pričvršćene na proizvod.

#### 4. Povežite se s Wi-Fi mrežom

Slijedite upute za postupak skeniranja za povezivanje. Aplikacija će vas voditi kroz postupak povezivanja vašeg uređaja s bežičnom kućnom mrežom.

Ako vaš usmjerivač podržava WPS 2.0 (ili noviji), odaberite „MANUALLY“, a zatim dodirnite „WPS Setup“: Pritisnite gumb WPS na bežičnom usmjerivaču kako biste uspostavili vezu između dvaju proizvoda.

Ako je to potrebno, proizvod možete i ručno povezati pomoću opcije „Search for a network“.

Kod SAID upotrebljava se za sinkronizaciju pametnog uređaja s vašim kućanskim uređajem.

Prikazuje se MAC adresa za Wi-Fi modul.

Postupak povezivanja morat ćete ponovno izvršiti samo ako promijenite postavke usmjerivača (primjerice, naziv mreže, lozinku ili pružatelja podataka).

### 3. POSTAVLJANJE VREMENA I DATUMA

Ako pećnicu povežete s kućnom mrežom, vrijeme i datum postaviti će se automatski. U protivnom ćete ih morati postaviti ručno.

- Dodirnite odgovarajuće brojeke za postavljanje vremena i datuma.
- Dodirnite „SET“ za potvrdu.

Nakon postavljanja vremena morat ćete postaviti datum.

- Dodirnite odgovarajuće brojeke za postavljanje datuma.
- Dodirnite „SET“ za potvrdu.

Nakon dugotrajnih nestanaka struje, vrijeme i datum moraju se ponovno namjestiti.

### 4. POSTAVLJANJE POTROŠNJE ENERGIJE

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

- Dodirnite vrijednost s desne strane da biste odabrali snagu.
- Dodirnite „OKAY“ da biste dovršili početno postavljanje.

### 5. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno.

Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela



pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi.

Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite pribor koji se nalazi u pećnici. Pećnicu otprilike jedan sat zagrijavajte na 200 °C. preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

## SVAKODNEVNA UPORABA

### 1. ODABERITE FUNKCIJU

- Za uključivanje pećnice pritisnite  ili dodirnite zaslon na bilo kojem mjestu.

Na zaslonu možete birati između ručnih funkcija i funkcija 6<sup>th</sup> Sense.


- Dodirnite glavnu funkciju koja vam je potrebna za pristupanje odgovarajućem izborniku.
- Pomaknite se prema dolje kako biste istražili popis.
- Odaberite potrebnu funkciju tako što ćete je dodirnuti.

### 2. POSTAVLJANJE RUČNIH FUNKCIJA

Nakon odabira željene funkcije možete promijeniti njezine postavke. Na zaslonu će se prikazati postavke koje možete promijeniti.

#### TEMPERATURA / GRILL RAZINA

- Pregledajte predložene vrijednosti i odaberite onu koju želite.

Ako funkcija to dopušta, možete dodirnuti  da biste uključili zagrijavanje.

#### TRAJANJE

Ne morate postavljati vrijeme kuhanja ako želite ručno upravljati kuhanjem. U načinu rada s vremenskim programiranjem pećnica kuha onoliko vremena koliko ste odabrali. Po isteku vremena kuhanja, kuhanje se automatski prekida.

- Za postavljanje trajanja dodirnite „Set Cook Time“.
- Dodirnite odgovarajuće brojke da biste postavili željeno vrijeme kuhanja.
- Dodirnite „NEXT“ za nastavak.

Za poništavanje postavljanja trajanja kuhanja i ručno upravljanje završetkom kuhanja dodirnite vrijednost trajanja i zatim odaberite „STOP“.

### 3. POSTAVLJANJE FUNKCIJA 6<sup>th</sup> SENSE

Funkcije 6<sup>th</sup> Sense omogućuju vam pripremanje raznih jela među onima prikazanim na popisu. Većinu postavki kuhanja automatski odabire uređaj kako bi se postigli najbolji rezultati.

- Odaberite recept s popisa.

Funkcije se prikazuju prema kategorijama namirnica u izborniku „6<sup>th</sup> SENSE FOOD“ (pogledajte pripadajuće tablice) i prema značajkama recepta iz izbornika „LIFESTYLE“.

- Nakon odabira funkcije jednostavno navedite značajke namirnice (količina, težina itd.) koju želite kuhati za postizanje savršenog rezultata.

Za neke od funkcija 6<sup>th</sup> Sense potrebna je sonda za namirnice. Uključite je prije odabira funkcije. Najbolje rezultate u radu sa sondom možete postići tako da pratite upute u odgovarajućem dijelu.


- Pratite upute na zaslonu kao vodič tijekom postupka kuhanja.

### 4. POSTAVLJANJE ODGODE POKRETANJA

Kuhanje se može odgoditi prije pokretanja funkcije: Funkcija će se pokrenuti u unaprijed odabrano vrijeme.

- Dodirnite „DELAY“ za postavljanje željenog vremena početka.
- Nakon postavljanja željene odgode dodirnite „START DELAY“ za pokretanje odgode.
- Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija se automatski uključuje nakon isteka izračunatog vremena.

Programiranje odgode pokretanja kuhanja onemogućuje fazu zagrijavanja pećnice: Pećnica će postupno doseći potrebnu temperaturu, što znači da će vrijeme kuhanja biti malo dulje od onog navedenog u tablici kuhanja.


- Da bi se funkcija odmah uključila i poništilo programirano vrijeme odgode, dodirnite .

### 5. POKRETANJE FUNKCIJE

- Nakon konfiguracije postavki pritisnite „START“ za uključivanje funkcije.

Ako je pećnica vruća i funkcija zahtijeva određenu maksimalnu temperaturu, na zaslonu će se prikazati poruka.

Postavljene vrijednosti u svakom trenutku kuhanja možete promijeniti dodirivanjem vrijednosti koju želite urediti.

- Pritisnite  za prekidanje uključene funkcije u bilo kojem trenutku.

### 6. ZAGRIJAVANJE


Ako je ova funkcija prethodno uključena, nakon pokretanja na zaslonu se prikazuje status faze prethodnog zagrijavanja.

Kada ta faza završi, uključuje se zvučni signal i na zaslonu se prikazuje da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu.

- Otvorite vrata.
- Namirnice stavite u pećnicu.
- Zatvorite vrata i dodirnite „DONE“ za početak kuhanja.

Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja. Otvaranje vrata tijekom faze zagrijavanja privremeno će pauzirati fazu. Vrijeme kuhanja ne uključuje fazu zagrijavanja.

Zadanu postavku opcije zagrijavanja možete promijeniti za funkcije kuhanja koje vam omogućuju da to ručno napravite.

- Odaberite funkciju koja vam omogućuje da ručno odaberete funkciju zagrijavanja.
- Dodirnite ikonu  da biste uključili ili isključili zagrijavanje.

Postavit će se kao zadana opcija.

## 7. PAUSING COOKING (PAUZIRANJE KUHANJA)

U nekim funkcijama 6<sup>th</sup> Sense namirnice treba okrenuti tijekom kuhanja. Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnja koju treba obaviti.

- Otvorite vrata.
- Izvršite radnju koja je od vas zatražena putem zaslona.
- Zatvorite vrata, zatim dodirnite „DONE“ da biste nastavili s kuhanjem.

Prije nego što kuhanje završi pećnica vas na isti način može zatražiti da provjerite hranu.



Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnja koju treba obaviti.

- Provjerite hranu.
- Zatvorite vrata, zatim dodirnite „DONE“ da biste nastavili s kuhanjem.

## 8. END OF COOKING (KRAJ KUHANJA)

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

Kod nekih funkcija po završetku kuhanja možete dodatno zapeći jelo, produljiti vrijeme kuhanja ili spremi funkciju pod omiljene.


- Dodirnite  za spremanje funkcije pod omiljene.
- Odaberite „Extra Browning“ da biste pokrenuli ciklus stvaranja korice od pet minuta.
- Dodirnite  kako biste produljili vrijeme kuhanja.

## 9. FAVORITES (OMILJENI)

Pod značajkom Omiljeni pohranjene su postavke pećnice za vaše omiljene recepte.

Pećnica automatski otkriva funkcije koje najčešće upotrebljavate. Nakon određenog broja upotreba od vas će se zatražiti da funkciju dodate pod omiljene.

### POSTUPAK ZA SPREMANJE FUNKCIJE


Kada funkcija završi, možete dodirnuti  kako biste istu spremili pod omiljene. Time ćete omogućiti bržu upotrebu dotične funkcije u budućnosti, uz zadržane postavke.


Zaslon vam omogućuje spremanje funkcije prikazom vremena za najviše 4 omiljena jela, uključujući doručak, ručak, užinu i večeru.

- Dodirnite ikone kako biste odabrali najmanje jedno.
- Dodirnite „SAVE AS FAVORITE“ za spremanje funkcije.

### NAKON SPREMANJA

Nakon što funkcije spremite pod omiljene na glavnom će se zaslonu prikazati funkcije koje ste spremili za tekuće vrijeme dana.

Za prikaz izbornika omiljenih stavki pritisnite  : Funkcije će se podijeliti prema različitim vremenima obroka i dobit ćete neke prijedloge.


- Dodirnite ikonu obroka za prikaz odgovarajućih popisa. Dodirom  možete pregledati i povijest zadnjih često korištenih funkcija.
- Pregledajte zatraženi popis.
- Dodirnite željeni recept ili funkciju.
- Dodirnite „START“ za uključivanje kuhanja.

## PROMJENA POSTAVKI



Na zaslonu Omiljeni možete dodati sliku ili naziv svakom omiljenom jelu kako biste ga prilagodili svojim željama.

- Odaberite funkciju koju želite promijeniti.
- Dodirnite „EDIT“.
- Odaberite svojstvo koje želite promijeniti.
- Dodirnite „NEXT“: na zaslonu će se prikazati nova svojstva.
- Dodirnite „SAVE“ kako biste potvrdili izmjene.

Na zaslonu Favorites (Omiljene funkcije) možete i izbrisati prethodno spremljene funkcije:


- Dodirnite  na odgovarajućoj funkciji.
- Dodirnite „REMOVE IT“.

Možete i promijeniti vrijeme kada će se različita jela prikazati:

- Pritisnite  .
- Odaberite  „Preferences“.
- Odaberite „Times and Dates“.
- Dodirnite „Your Meal Times“.
- Pregledajte popis i dodirnite odgovarajuće vrijeme.
- Dodirnite odgovarajuće jelo i promijenite ga.

Svako vremensko razdoblje može se kombinirati isključivo s jednim jelom.

## 10. ALATI

Pritisnite  za otvaranje izbornika „Alati“ u bilo kojem trenutku.

U ovom izborniku možete birati među više različitih opcija te mijenjati postavke i omiljene značajke proizvoda i zaslona.



### REMOTE ENABLE (DALJINSKO UKLJUČIVANJE)

Za omogućavanje upotrebe aplikacije 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.



### KITCHEN TIMER (KUHINJSKI PROGRAMATOR

### VREMENA)



Ova se funkcija može uključiti prilikom upotrebe funkcije kuhanja ili samostalno za mjerenje vremena.

Nakon pokretanja programator vremena nastavlja s odbrojanjem neovisno o samoj funkciji i ne ometajući je.

Programator će nastaviti s odbrojanjem i prikazat će se u gornjem desnom kutu na zaslonu.

Vremenski će programator nastaviti s odbrojanjem i prikazuje ga u gornjem desnom kutu na zaslonu.

Postupak za vraćanje ili promjenu kuhinjskog programatora vremena:

- Pritisnite  .
- Dodirnite  .

Kada mjerac vremena završi s odbrojanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal.

- Dodirnite „DISMISS“ kako biste poništili programator vremena ili postavili njegovo novo trajanje.
- Dodirnite „SET NEW TIMER“ za ponovno postavljanje programatora vremena.

## SVJETLO

Za uključivanje ili isključivanje svjetla pećnice.

## SELF CLEAN (SAMOČIŠĆENJE)

Uključite funkciju „Self Clean“ (Samočišćenje) za optimalno čišćenje unutarnjih površina.

Preporučujemo da tijekom ciklusa čišćenja ne otvarate vrata pećnice kako bi se izbjegao gubitak vodene pare jer bi to moglo nepovoljno utjecati na konačni rezultat čišćenja.


- Uklonite dodatan pribor iz pećnice prije uključivanja funkcije.
- Kada je pećnica hladna, ulijte 200 ml pitke vode na dno pećnice.
- Dodirnite „START“ za uključivanje funkcije čišćenja.

Kada se ciklus odabere može se dogoditi pokretanje automatskog čišćenja. Dodirnite „DELAY“ da biste postavili vrijeme završetka navedeno u odgovarajućem odlomku.

## PROBE (SONDA)

Upotreba sonde omogućuje mjerenje temperature u mesu tijekom pečenja kako ne osigurano doseganje optimalne temperature. Temperatura pećnice varira ovisno o odabranoj funkciji, ali je pečenje programirano tako da završava kada se dosegne određena temperatura.

Stavite namirnice u pećnicu i sondu spojite na utičnicu. Održavajte sondu koliko god je to moguće dalje od izvora topline. Zatvorite vrata pećnice.

Dodirnite . Možete birati između ručnih funkcija (prema načinu kuhanja) i 6<sup>th</sup> Sense (prema vrsti namirnica), ako je upotreba sonde dopuštena ili potrebna.

Kada se započne funkcija kuhanja, ona će se poništiti kada se sonda izvadi.

Sondu uvijek isključite i izvadite iz pećnice kada se namirnica vade.

## UPOTREBA SONDE ZA NAMIRNICE

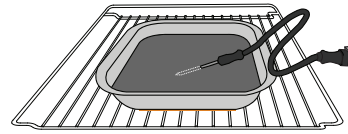
Jelo stavite u pećnicu i utikač priključite tako da ga umetnete u utičnicu s desne strane odjeljka za kuhanje pećnice.

Kabel je polukruti i može se oblikovati prema potrebi da bi se sonda mogla na najbolji način umetnuti u jelo. Pazite da kabel ne dodiruje gornji grijač prilikom pečenja.

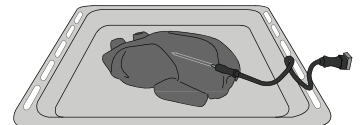
**MESO:** Sondu umetnite duboko u meso izbjegavajući kosti i masna područja. Na piletini sondu umetnite po duljini u središte prsa izbjegavajući šuplja područja.

**RIBA** (cijela): Postavite vrh na najdeblji dio izbjegavajući bodlje.

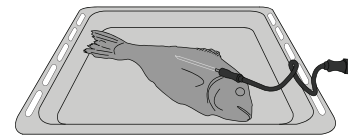
**PEČENJE U PEĆNICI:** Vrh umetnite duboko u tijesto oblikujući kabel tako da dobijete najbolji kut za sondu. Ako sondu upotrebljavate kada kuhate pomoću funkcija 6<sup>th</sup> Sense, kuhanje će se automatski zaustaviti kada odabrani recept dosegne idealnu temperaturu u unutrašnjosti a da ne treba postaviti temperaturu pećnice.



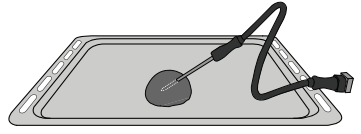
Lasagna (Lazanje)



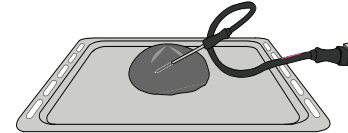
Cijelo pile



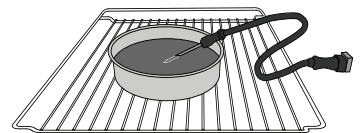
Fish (Riba)



Rolls (Kruščići)



Big Bread (Velika štruca)



Torta

## ISKLJUČENJE ZVUKA

Dodirnite ikonu za isključenje zvuka ili poništenje isključenja zvuka za sve zvukove i alarme.

## CONTROL LOCK (ZAKLJUČAVANJE)

Funkcija „Control Lock“ (Zaključavanje) omogućuje vam zaključavanje gumba na dodirnoj podlozi tako da ih ne možete nehотиčno pritisnuti.

Za uključivanje zaključavanja:

- Dodirnite ikonu .



Za isključivanje zaključavanja:

- Dodirnite zaslon.
- Prijedite prstom preko prikazane poruke.

## MORE MODES (VIŠE NAČINA RADA)

Za odabir načina rada Sabbath i pristup upravljanju snagom.

Način rada Sabbath održava pećnicu u načinu rada za pečenje sve dok se ne isključi. Način rada Sabbath primjenjuje uobičajeni način pečenja. Svi ostali ciklusi kuhanja i čišćenja su onemogućeni. Ne oglašava se niti jedan zvuk i na zaslonu se neće prikazivati promjene temperature. Kada se vrata pećnice otvore ili zatvore, svjetlo pećnice neće se uključiti i grijači se neće odmah uključiti ili isključiti.

Da biste onemogućili ili izašli iz načina rada Sabbath, pritisnite  ili , a zatim pritisnite i 3 sekunde držite zaslon prikaza.

## PREFERENCES (OMILJENE ZNAČAJKE)

Za promjenu više različitih postavki pećnice.

## WIFI

Za promjenu postavki ili konfiguraciju nove kućne mreže.

## INFORMACIJE

Za isključivanje funkcije „Store Demo Mode“ resetiranje proizvoda i prikaz dodatnih informacija o proizvodu.

# TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	POLICA I PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta/Biskviti		Da	170	30 – 50	2
		Da	160	30 – 50	2
		Da	160	30 – 50	4  1
Nadjevne pite (pita od sita, savijača od jabuka, pita od jabuka)		Da	160 – 200	30 – 85	3
		Da	160 – 200	35 – 90	4  1
Kolačići/keksi		Da	150	20 – 40	3
		Da	140	30 – 50	4
		Da	140	30 – 50	4  1
		Da	135	40 – 60	5  3  1
Mali kolači/mufini		Da	170	20 – 40	3
		Da	150	30 – 50	4
		Da	150	30 – 50	4  1
		Da	150	40 – 60	5  3  1
Peciva za princes krafne		Da	180 – 200	30 – 40	3
		Da	180 – 190	35 – 45	4  1
		Da	180 – 190	35 – 45 *	5  3  1
Meringues (Poljupci)		Da	90	110 – 150	3
		Da	90	130 – 150	4  1
		Da	90	140 – 160 *	5  3  1
Kruh/pizza/pogača		Da	190 – 250	15 – 50	2
		Da	190 – 230	20 – 50	4  1
Pizza (s tankim/debelim tijestom, focaccia)		Da	220 – 240	25 – 50 *	5  3  1
Smrznuta pizza		Da	250	10 – 15	3
		Da	250	10 – 20	4  1
		Da	220 – 240	15 – 30	5  3  1
Pikantne pite (pita s povrćem, quiche)		Da	180 – 190	45 – 55	3
		Da	180 – 190	45 – 60	4  1
		Da	180 – 190	45 – 70 *	5  3  1
Košarice/hrskavci od lisnatog tijesta		Da	190 – 200	20 – 30	3
		Da	180 – 190	20 – 40	4  1
		Da	180 – 190	20 – 40 *	5  3  1
Lasagne / voćne pite / zapečena tijestenina / cannelloni		Da	190 – 200	45 – 65	3

DODATNI PRIBOR



Rešetka



Plitica za pećnicu ili kalup za kolače na rešetki



Plitica za sakupljanje sokova/ plitica za pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki



plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje



Plitica za prikupljanje sokova s 500 ml vode



Sonda za namirnice

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	POLICA I PRIBOR
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 – 200	80 – 110	3
Pečena svinjetina s hrskavom kožicom 2 kg		—	170	110 – 150	2
Piletina / zečetine / pačetine 1 kg		Da	200 – 230	50 – 100	3
Puretina / guska 3 kg		Da	190 – 200	80 – 130	2
Pečena riba/en papillote (file, cijela)		Da	180 – 200	40 – 60	3
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 – 200	50 – 60	2
Tost		—	3 (visoko)	3 – 6	5
File ribe/odresci		—	2 (srednja)	20 – 30 **	4 3
Kobasice/ražnjići/rebarca/pljeskavice		—	2 – 3 (srednja – visoka)	15 – 30 **	5 4
Pečeno pile 1 – 1,3 kg		—	2 (srednja)	55 – 70 ***	2 1
Janjeći but / koljenica		—	2 (srednja)	60 – 90 ***	3
Pečeni krumpir		—	2 (srednja)	35 – 55 ***	3
Zapečeno povrće		—	3 (visoko)	10 – 25	3
Cookies (Kolačići)	 Cookies	Da	135	50 – 70	5 4 3 1
Tarts (Pite)	 Tarts (Pite)	Da	170	50 – 70	5 4 3 1
Okrugle pizze	 Pizza	Da	210	40 – 60	5 4 2 1
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5)/ lasagne (razina 3)/meso (razina 1)		Da	190	40 – 120 *	5 3 1
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5) / pečeno povrće (razina 4) / lasanje (razina 2) / mesni odresci (razina 1)	 Menu	Da	190	40 – 120 *	5 4 2 1
Lazanje i meso		Da	200	50 – 100 *	4 1
Meso i krumpiri		Da	200	45 – 100 *	4 1
Riba i povrće		Da	180	30 – 50 *	4 1
Punjena pečenka		—	200	80 – 120 *	3
Mesni odresci (meso kunića, piletina, janjetina)		—	200	50 – 100 *	3

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

\*\* Okrenite hranu na polovici pečenja.

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

#### KAKO ČITATI TABLICU PRIPREME HRANE

Tablica prikazuje najbolje funkcije, pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela.















































Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnice u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno).

Temperatura i vrijeme pečenja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate.

Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost.

Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme pripreme biti nešto dulje.



Kategorije hrane		Razina i dodatni pribor	Količina	Informacije o kuhanju		
CASSEROLE & BAKED PASTA (SLOŽENAC I ZAPEČENA TJESTENINA)	Svježe	Lasagna (Lazanje)	 	500 – 3000 g *	Pripremite prema svom omiljenom receptu. Da biste dobili savršenu zapečenu kornicu, vrh prelijte umakom bechamel i pospite sirom	
		Cannelloni (Kaneloni)	 	500 – 3000 g *		
	Frozen (Smrznuto)	Lasagna (Lazanje)		500 – 3000 g		
		Cannelloni (Kaneloni)		500 – 3000 g		
MEAT (MESO)	Beef (Govedina)	Roast beef (Pečena govedina)	 	600 – 2000 g *	Premažite ulje i utrljajte sol i papar. Začinite češnjakom i začinskim biljem prema vlastitom ukusu. Po završetku kuhanja pustite da se najmanje 15 minuta odmara prije rezanja	
		Roast veal (Teleće pečenje)	 	600 – 2500 g *		
		Steak (Odrezak)	 	2 – 4 cm	Premažite uljem i ružmarinom. Utrljajte sol i crni papar. Ravnomjerno rasporedite na žičanu policu.	
		Hamburger	 	1,5 – 3 cm	Premažite uljem i pospite solju prije kuhanja. Okrenite na 3/5 vremena kuhanja.	
		Slow cooking (Sporo kuhanje)	 	600 – 2000 g *	Premažite ulje i utrljajte sol i papar. Začinite češnjakom i začinskim biljem prema vlastitom ukusu. Po završetku kuhanja pustite da se najmanje 15 minuta odmara prije rezanja	
	Pork (Svinjetina)	Roast Pork (Svinjsko pečenje)	 	600 – 2500 g *		
		Pork Shank (Svinjska koljenica)	 	500 – 2000 g *		
		Pork Ribs (Svinjska rebra)	 	500 – 2000 g		Premažite uljem i pospite solju prije kuhanja. Okrenite na 2/3 vremena kuhanja
		Bacon (Slanina)	 	250 g		Ravnomjerno rasporedite na žičanu policu. Okrenite na 3/4 vremena kuhanja
	Lamb (Janjetina)	Roast Lamb (Pečena janjetina)	 	600 – 2500 g *	Premažite ulje i utrljajte sol i papar. Začinite češnjakom i začinskim biljem prema vlastitom ukusu. Po završetku kuhanja pustite da se najmanje 15 minuta odmara prije rezanja	
		Lamb Rack (Janjeći kotleti)	 	500 – 2000 g *		
		Lamb Leg (Janjeći but)	 	500 – 2000 g *		
	Chicken (Piletina)	Roast Chicken (Pečena piletina)	 	600 – 3000 g *	Premažite uljem i začinite prema vlastitom ukusu. Utrljajte sol i papar. Umetnite u pećnicu s prsima okrenutima prema gore	
		Stuffed Roast Chicken (Punjeno pečeno pile)	 	600 – 3000 g *		
		Chicken Pieces (Komadi piletine)	 	600 – 3000 g *	Premažite uljem i začinite prema vlastitom ukusu. Ravnomjerno rasporedite po plitici za sakupljanje sokova tanjuru tako da je koža okrenuta prema dolje	
		Chicken fillet / Breast (Pileći fileti/prsa)	 	1 – 5 cm	Premažite uljem i pospite solju prije kuhanja. Okrenite na 2/3 vremena kuhanja	
		Roasted Duck (Pečena patka)	Roast Duck (Pečena patka)	 	600 – 3000 g *	Premažite ulje i utrljajte sol i papar. Začinite češnjakom i začinskim biljem prema vlastitom ukusu
	Stuffed Roast Duck (Punjena pečena patka)		 	600 – 3000 g *		
	Duck Pieces (Komadi pačetine)		 	600 – 3000 g *		
	Duck Fillet / Breast (Pačji fileti/prsa)		 	1 – 5 cm	Premažite ulje i utrljajte sol i papar. Začinite češnjakom i začinskim biljem prema vlastitom ukusu. Okrenite na 2/3 vremena kuhanja	

DODATNI  
PRIBOR

Rešetka



Plitica za pečnicu ili kalup za kolače na rešetki



Plitica za sakupljanje sokova/ plitica pečenje ili plitica za pečnicu na rešetki



plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje




























Plitica za prikupljanje sokova s 500 ml vode



Sonda za namirnice

	Kategorije hrane	Razina i dodatni pribor	Količina	Informacije o kuhanju	
MEAT (MESO)	Roasted Turkey & Goose (Pečena pura i guska)	Roast Goose (Pečena guska)	2	600 – 3000 g *	Premažite ulje i utrljajte sol i papar. Začinite češnjakom i začinskim biljem prema vlastitom ukusu.
		Stuffed Roast Goose (Punjena pečena guska)	2	600 – 3000 g *	
		Turkey Pieces (Komadi puretine)	3	600 – 3000 g *	
		Fillets / Breast (Fileti/prsa)	5  4	1 – 5 cm	
	Meat dishes (Mesna jela)	Kebabs (Kebab)	5  4	1 rešetka	Okrenite na 2/3 vremena kuhanja. Premažite uljem i pospite solju prije kuhanja.
		Sausages & Wurstel (Kobasice i hrenovke)	5  4	1,5 – 4 cm	Okrenite na 1/2 vremena kuhanja. Ravnomjerno rasporedite na žičanu policu. Kobasice probušite vilicom kako ne bi pucale. Okrenite na 2/3 vremena kuhanja.
FISH (RIBA)	Roasted Whole Fish (Riba pečena u komadu)	Salmon (Losos)	3  2	0,2 – 1,5 kg *	Premažite ulje i utrljajte sol i papar. Začinite češnjakom i začinskim biljem prema vlastitom ukusu.
		Hake (Oslić)	3  2	0,2 – 1,5 kg *	
		Cod (Bakalar)	3  2	0,2 – 1,5 kg *	
		Seabass (Brančin)	3  2	0,2 – 1,5 kg *	
		Seabream (Orada)	3  2	0,2 – 1,5 kg *	
		Mullet (Cipal)	3  2	0,2 – 1,5 kg *	
		Whole Fish (Cijela riba)	3  2	0,2 – 1,5 kg *	
		Fish In Salt Crust (Riba u soli)	3	0,2 – 1,5 kg *	
	Roasted fillets & steaks (Pečeni fileti i odresci)	Tuna Steak (Odrezak od tune)	3  2	1 – 3 cm	Premažite ulje i utrljajte sol i papar. Začinite češnjakom i začinskim biljem prema vlastitom ukusu.
		Salmon Steak (Odrezak od lososa)	3  2	1 – 3 cm	
		Swordfish Steak (Odrezak od sabljjarke)	3  2	0,5 – 3 cm	
		Cod Steak (Odrezak od bakalara)	3  2	100 – 300 g	
		Seabass Fillet (Fileti brancina)	3  2	50 – 150 g	
		Seabream Fillet (Fileti orade)	3  2	50 – 150 g	
		Other Fillets (Ostali fileti)	3  2	0,5 – 3 cm	
		Fish Fillets (Riblji fileti)	3  2	0,5 – 3 cm	
	Grilled seafood (Pečeni morski plodovi)	Scallops (Jakobove kapice)	4	jedna plitica	Prekrijte mrvicama i začinite uljem, češnjakom, paprom i peršinom.
		Gratin Mussels (Gratinirane dagnje)	4	jedna plitica	Premažite ulje i utrljajte sol i papar. Začinite češnjakom i začinskim biljem prema vlastitom ukusu.
		Shrimps (Škampji)	4  3	jedna plitica	
		Prawns (Rakovi)	4  3	jedna plitica	

	Kategorije hrane	Razina i dodatni pribor	Količina	Informacije o kuhanju
VEGETABLES (POVRĆE)	Roasted vegetables (Pečeno povrće)	Roasted vegetables (Krumpir) 	500 – 1500 g	Narežite na komade, začinite uljem, solju i začinskim biljem prije stavljanja u pećnicu
		Stuffed Vegetables (Punjeno povrće) 	100 – 500 g each	Premažite ulje i utrljajte sol i papar. Začinite češnjakom i začinskim biljem prema vlastitom ukusu
		Other Vegetables (Ostalo povrće) 	500 – 1500 g	
	Gratin Vegetables (Gratinirano povrće)	Roasted vegetables (Krumpir) 	1 polica	Narežite na komade, začinite uljem, solju i začinskim biljem prije stavljanja u pećnicu
		Tomatoes (Rajčice) 	1 polica	Prekrijte mrvicama i začinite uljem, češnjakom, paprom i peršinom
		Peppers (Paprike) 	1 polica	Pripremite prema svom omiljenom receptu. Pospite sirom da biste dobili savršeno zapečenu koricu
		Broccoli (Brokula) 	1 polica	Pripremite prema svom omiljenom receptu. Da biste dobili savršenu zapečenu koricu, vrh prelijte umakom bechamel i pospite sirom
	Cauliflowers (Cvjetača) 	1 polica		
	Others (Ostalo) 	1 polica		
CAKES & PASTRIES (TORTE I KOLAČI)	RISING CAKES (Dizani kolači)	Sponge Cake In Tin (Biskvit u kalupu)  	500 – 1200 g *	Pripremite tijesto za biskvit bez masnoće od 500 – 900 g. Ulijte ga u posudu za pečenje prekrivenu papirom i zamašćenu
		Fruit Rising Cake In Tin (Dizani kolač s voćem u kalupu)  	500 – 1200 g *	Pripremite tijesto za biskvit prema omiljenom receptu i dodajte naribane ili narezane komadiće svježeg voća. Ulijte ga u posudu za pečenje prekrivenu papirom i zamašćenu
		Chocolate Rising Cake In Tin (Dizani čokoladni kolač u kalupu)  	500 – 1200 g *	Pripremite tijesto za biskvit bez masnoće od 500 – 900 g. Ulijte ga u posudu za pečenje prekrivenu papirom i zamašćenu
		Sponge Cake in Baking Tray (Biskvit u kalupu za pečenje)  	500 – 1200 g *	Pripremite tijesto za biskvit bez masnoće od 500 – 900 g. Ulijte ga u lim za pečenje prekriven papirom i zamašćen
	Pastries & filled pies (Kolači i kremaste torte)	Cookies (Kolačići) 	200 – 600 g	Umijesite tijesto od 500 g brašna, 200 g slanog maslaca, 200 g šećera, 2 jaja. Začinite voćnim ekstraktom. Pustite da se ohladi. Ravnomjerno razvaljajte tijesto i oblikujte ga prema želji. Kolačiće složite na pliticu za pečenje
		Kroasani (svježi) 	jedna plitica	
		Croissants (frozen) (Smrznuti kroasani) 	jedna plitica	Ravnomjerno rasporedite na pliticu za pečenje. Prije posluživanja pustite da se ohladi
		Choux pastry (Princes krafne) 	jedna plitica	
		Meringues (Poljupci) 	10 – 30 g svaki	Izradite obrok od 2 bjelanjka, 80 g šećera i 100 g kokosovog brašna. Začinite vanilijom i esencijom badema. Oblikujte u 20 – 24 komanda na namašćenom limu za pečenje
		Tart in tin (Pita u kalupu) 	400 – 1600 g	Umijesite tijesto od 500 g brašna, 200 g slanog maslaca, 200 g šećera, 2 jaja. Začinite voćnim ekstraktom. Pustite da se ohladi. Ravnomjerno razvaljajte tijesto i sklopite ga u lim. Napunite pekmezom i pecite
Strudel (Štrudla) 	400 – 1600 g	Pripremite smjesu od jabuka narezanih na kockice, pinjola, cimeta i muškarnog oraščića. U lim za pečenje stavite malo maslaca, pospite šećerom i pecite 10 – 15 minuta. Zamotajte tijesto i preklopite vanjski dio		
Fruit filled pie (Voćna pita) 	500 – 2000 g	Posudu za pite prekrijte tijestom i dno pospite mrvicama koje će upiti sok. Napunite narezanim svježim voćem pomiješanim sa šećerom i cimetom		

DODATNI  
PRIBOR



Rešetka



Plitica za pećnicu ili kalup za kolače na rešetki



Plitica za sakupljanje sokova/ plitica pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki
























plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje



Plitica za prikupljanje sokova s 500 ml vode



Sonda za namirnice

	Kategorije hrane	Razina i dodatni pribor	Količina	Informacije o kuhanju
SALTY CAKES (SLANI KOLAČI)	Salty Cake (Slana torta)	2 	800 – 1200 g	Tijesto stavite u posudu za pitu za 8 – 10 obroka i probodite ga vilicom. Tijesto napunite prema svom omiljenom receptu
	Vegetable Strudel (Povrtna savijača)	2 	500 – 1500 g	Pripremite smjesu narezanog povrća. Pospite uljem i kuhajte u posudu 15 – 20 minuta. Pustite da se ohladi. Dodajte svježi sir i začinite solju, balzamičnim octom i začinicima. Zamotajte tijesto i preklopite vanjski dio.
BREAD (KRUH)	Rolls (Kruščići)	3 	60 – 150 g svaki*	Pripremite tijesto prema svom omiljenom receptu za lagani kruh. Oblikujte kruščiće prije dizanja. Upotrijebite funkciju pećnice za dizanje
	Medium Size Bread (Kruh srednje veličine)	3 	200 – 500 g svaki*	Tijesto pripremite prema svom omiljenom receptu i stavite ga na pliticu za pečenje
	Sandwich Loaf in Tin (Sendvič kruh u kalupu)	2 	400 – 600 g svaki*	Pripremite tijesto prema svom omiljenom receptu za lagani kruh. Oblikujte u kalupu za štruce prije dizanja. Upotrijebite funkciju pećnice za dizanje
	Big Bread (Velika štruca)	2 	700 – 2000 g *	Tijesto pripremite prema svom omiljenom receptu i stavite ga na pliticu za pečenje
	Wholegrain (Cjelovito zrno)	2 	500 – 2000 g *	
	Baguettes (Bageti)	3 	200 – 300 g svaki*	Pripremite tijesto prema svom omiljenom receptu za lagani kruh. Oblikujte bagete prije dizanja. Upotrijebite funkciju pećnice za dizanje
	Special Bread (Posebni kruh)	2 	-	Tijesto pripremite prema svom omiljenom receptu i stavite ga na pliticu za pečenje
PIZZA	Pizza Thin (Tanka pizza)	2 	okrugla – plitica	Napravite tijesto za pizzu od 150 ml vode, 15 g svježeg kvasca, 200 – 225 g brašna, ulja i soli. Pustite da se diže koristeći odgovarajuću funkciju pećnice. Tijesto razvaljajte preko lagano namašćenog lima za pečenje. Dodajte punjenje od rajčica, mozzarelle i šunke
	Pizza Thick (Debela pizza)	2 	okrugla – plitica	
	Pizza Frozen (Zamrznuta pizza)	2 	1 – 4 sloja	Izvadite iz pakovanja. Ravnomjerno rasporedite na žičanu policu
		4  1 		
	5  3  1 			
	5  4  2  1 			

DODATNI  
PRIBOR



Rešetka



Plitica za pećnicu ili kalup za kolače na rešetki



Plitica za sakupljanje sokova/ plitica pečenja ili plitica za pećnicu na rešetki



plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje



Plitica za prikupljanje sokova s 500 ml vode



Sonda za namirnice

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja.  
Ne upotrebljavajte parne čistače.

Ne upotrebljavajte čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.  
Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

## VANJSKE POVRŠINE

- Očistite površine vlažnom krpom od mikrovlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Dovršite suhom krpom.
- Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikrovlakana.

## UNUTARNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili

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

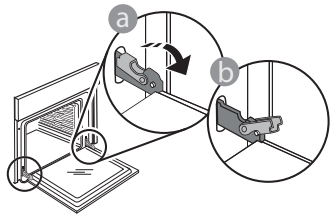
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice mogu se izvaditi.

## DODATNI PRIBOR

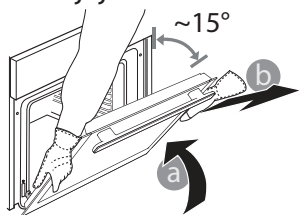
Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

## SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

1. **Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljanje.**

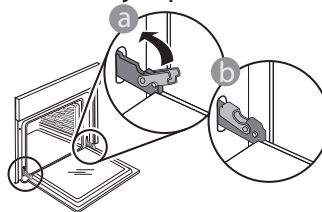


2. **Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.**

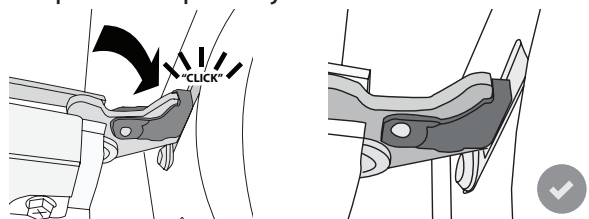


**Ponovno postavite vrata** pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

3. **Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj: provjerite jeste li ih do kraja spustili.**



Lagano pritisnite kako biste provjerili jesu li šarke u ispravnom položaju.

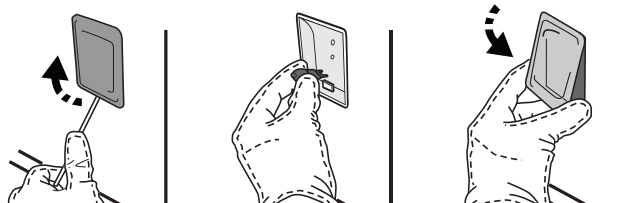


4. **Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ako ispravno ne rade.**



## ZAMJENA ŽARULJE

- Iskopčajte pećnicu iz struje.
- Skinite vodilice rešetke.
- Pomoću odvijača skinite poklopac svjetla.
- Zamijenite žarulju.
- Ponovno postavite poklopac svjetla i jako ga gurnite tako da sjedne na mjesto.
- Ponovno postavite vodilice rešetke.
- Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.



Napominjemo: Upotrebljavajte samo halogene žarulje od 20 – 40 W / 230 V, tip G9, T300 °C. Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244/2009). Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu.

Žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

## Česta pitanja za Wi-Fi

### Koji se Wi-Fi protokoli podržavaju?

Ugrađeni Wi-Fi adapter podržava Wi-Fi b/g/n za europske države.

### Koje postavke treba konfigurirati u softveru usmjerivača?

Potrebne su sljedeće postavke usmjerivača: omogućeno 2,4 GHz, Wi-Fi b/g/n, uključeno DHCP i NAT.

### Koja je podržana verzija WPS-a?

WPS 2.0 ili noviji. Provjerite dokumentaciju usmjerivača.

### Ima li nekih razlika između upotrebe pametnog telefona (ili tableta) s operacijskim sustavom Android ili iOS?

Možete upotrebljavati bilo koji operacijski sustav, nema razlika.

### Mogu li upotrijebiti 3G mobilnu mrežu umjesto usmjerivača?

Da, ali usluge oblaka napravljene su za uređaje koji su stalno spojeni na internet.



### Kako se može provjeriti radi li kućna internetska veza i je li uključena bežična funkcija?

Možete potražiti svoju mrežu na pametnom uređaju. Deaktivirajte sve druge podatkovne veze prije toga.

### Kako mogu provjeriti je li uređaj povezan s mojom kućnom bežičnom mrežom?

Pristupite konfiguraciji svog usmjerivača (pogledajte priručnik usmjerivača) i provjerite je li MAC adresa uređaja navedena na stranici bežično povezanih uređaja.

### Gdje se može pronaći MAC adresa uređaja?

Pritisnite  i zatim dodirnite  WiFi ili adresu potražite na svom uređaju: Na uređaju se nalazi naljepnica sa SAID i MAC adresom. MAC adresa sastoji se od kombinacije brojki i slova i započinje sa „88:e7“.

### Kako se može provjeriti je li bežična funkcija uređaja omogućena?

S pomoću svog pametnog uređaja i aplikacije 6<sup>th</sup> Sense Live provjerite je li mreža uređaja vidljiva i povezana s oblakom.

### Postoji li nešto što može spriječiti da signal dođe do uređaja?

Provjerite da povezani uređaji ne troše sav dostupni signal. Provjerite da broj uređaja s omogućenom Wi-Fi značajkom ne prekoračuje najveći dopušteni broj uređaja na usmjerivaču.

### Koliko usmjerivač mora biti udaljen od pećnice?

Obično je Wi-Fi signal dovoljno snažan za pokrivanje nekoliko prostorija, ali to uvelike ovisi o materijalu od kojeg su izrađeni zidovi. Jačinu signala možete provjeriti postavljanjem pametnog uređaja pored kućanskog uređaja.

### Što se može napraviti ako bežična veza ne dopire do uređaja?

Možete upotrijebiti posebne uređaje za povećanje pokrivenosti Wi-Fi mrežom u vašem domu, primjerice pristupne točke, ponavljače Wi-Fi signala i pojačivač signala za premošćenje strujnim vodom (ne isporučuje se s uređajem).


### Kako se može pronaći naziv i lozinka za bežičnu mrežu?

Pogledajte dokumentaciju usmjerivača. Obično se na usmjerivaču nalazi naljepnica s informacijama koje su potrebne za otvaranje stranice za postavljanje uređaja s pomoću povezanog uređaja.

### Što se može učiniti ako moj usmjerivač upotrebljava Wi-Fi kanal iz susjedstva?

Prinudno postavite usmjerivač da upotrebljava vaš kućni Wi-Fi kanal

---

**Što se može učiniti ako se na zaslonu prikaže  ili ako pećnica ne može uspostaviti stabilnu vezu s kućnim usmjerivačem?**

Uređaj se može uspješno povezati s usmjerivačem, ali ne može pristupiti internetu. Kako bi se uređaj spojio na internet, morate provjeriti postavke usmjerivača i/ili pružatelja usluge.

Postavke usmjerivača: Opcija NAT mora biti uključena, a vatrozid i DHCP pravilno konfigurirani. Podržano šifriranje lozinke: WEP, WPA, WPA2. Ako želite isprobati neku drugu vrstu šifriranja, pogledajte priručnik usmjerivača.

Postavke pružatelja usluge: Ako vaš pružatelj internetskih usluga fiksno odredio broj MAC adresa koje se mogu spojiti na internet, možda nećete moći povezati svoj uređaj na oblak. MAC adresa uređaja ujedno je i njegova jedinstvena identifikacijska oznaka. Zatražite od svog pružatelja internetskih usluga postupak za povezivanje uređaja koja nisu računala s internetom.

**Kako se može provjeriti prenose li se podaci?**

Nakon postavljanja mreže isključite napajanje, pričekajte 20 sekundi i zatim uključite pećnicu: Provjerite prikazuje li se UI status uređaja u aplikaciji. Odaberite ciklus ili neku drugu opciju i provjerite status u aplikaciji.

Nekim postavkama potrebno je nekoliko sekundi da se prikažu u aplikaciji.











**Kako se može promijeniti Whirlpool račun, a da se pritom zadrže svi povezani uređaji?**

Možete stvoriti novi račun, ali nemojte zaboraviti ukloniti uređaje sa starog računa prije nego što ćete ih prebaciti na novi.

**Zamijenio sam usmjerivač, što trebam napraviti?**

Možete zadržati iste postavke (naziv mreže i lozinka) ili izbrisati prethodne postavke s uređaja i ponovno ih konfigurirati.

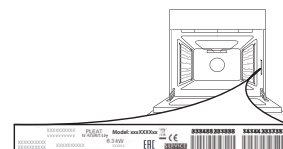
# RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Na zaslonu se prikazuje slovo „F“ iza kojeg slijedi broj ili slovo.	Kvar pećnice.	Obratite se najbližem postprodajnom servisu za korisnike i navedite broj iza kojeg slijedi slovo „F“. Pritisnite  , dodirnite  „Info“ i zatim odaberite „Factory Reset“ (Vraćanje tvorničkih postavki). Sve se spremljene postavke brišu.
Isključuje se napajanje u kući.	Pogrešna postavka snage.	Provjerite je li nazivna snaga kućne mreže barem viša od 3 kW. Ako nije, snagu smanjite na 13 ampera. Da biste promijenili, pritisnite  , odaberite  „More Modes“ i zatim odaberite „Power Management“.
Funkcija se ne pokreće. Funkcija nije dostupna u pokaznom načinu rada.	Pokrenut je pokazni način rada.	Pritisnite  , dodirnite  „Info“ i zatim odaberite „Store Demo Mode“ za zatvaranje.
Na zaslonu se prikazuje ikona  .	WiFi usmjerivač je isključen. Promijenjene su postavke usmjerivača. Bežične veze ne dopiru do uređaja. Pećnica ne može uspostaviti stabilnu vezu s kućnom mrežom. Mogućnost povezivanja nije podržana.	Provjerite je li WiFi usmjerivač spojen na internet. Provjerite je li WiFi signal pored uređaja snažan. Pokušajte ponovno pokrenuti usmjerivač. Pogledajte odjeljak „Česta pitanja za WiFi“. Ako su se promijenile postavke vaše kućne mreže, povežite se s mrežom: Pritisnite  , dodirnite  „WiFi“, a zatim odaberite „Connect to Network“.
Mogućnost povezivanja nije podržana.	Daljinsko upravljanje nije dopušteno u vašoj državi.	Prije kupnje provjerite je li u vašoj državi dopušteno daljinsko upravljanje elektroničkim uređajima.
Dodirni zaslon ne radi ispravno.	Produljena upotreba. Preopterećenje sustava.	Pritisnite i držite  najmanje 4 sekunde. Uključite pećnicu i provjerite je li kvar i dalje prisutan.



Pravila, standardne dokumente i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako:

- posjetite naše web-mjesto [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- upotrebom QR koda
- Možete i **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Kada se obraćate našem postprodajnom servisu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.



Whirlpool



400011627157