

VAŽNE SIGURNOSNE INFORMACIJE

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

VAŠA SIGURNOST I SIGURNOST DRUGIH VRLO JE VAŽNA

Ovaj priručnik i sam uređaj priskrbljuju važna sigurnosna upozorenja koja morate pročitati i stalno ih se pridržavati.



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



OPASNOST

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



UPOZORENJE

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

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

- Nosite zaštitne rukavice pri skidanju ambalaže i postavljanju uređaja.
- Uređaj morate iskopčati iz napajanja prije vršenja bilo kakvog rada na postavljanju.
- Postavljanje i održavanje mora izvršiti kvalificirani tehničar, prema uputama Proizvođača i lokalnim sigurnosnim propisima. Nemojte popravljati ni zamjenjivati bilo koji dio kućanskog uređaja osim ako se to izričito ne navodi u korisničkom priručniku.
- Zamjenu kabela za napajanje mora izvršiti kvalificirani električar. Obratite se ovlaštenom servisu.
- Propisi zahtijevaju da je uređaj uzemljen.
- Električni kabel mora biti dovoljno dug kako bi se uređaj, nakon smještanja u element, mogao priključiti na izvor napajanja.
- Kako bi postavljanje bilo u skladu s propisima o sigurnosti na snazi, treba koristiti rastavnu sklopku sa zaštitom na svim polovima i minimalnim razmakom između kontakata od 3 mm.
- Nemojte upotrebljavati višestruke adaptore za utikač ako se na pećnici već nalazi utikač.
- Nemojte upotrebljavati produžne kabele.
- Ne povlačite kabel za napajanje.
- Nakon postavljanja električni dijelovi ne smiju biti dostupni korisniku.

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

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

Rashodovanje kućanskih aparata

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

POSTAVLJANJE

Nakon uklanjanja ambalaže s pećnice, provjerite da nije došlo do oštećenja za vrijeme prijevoza te da se vrata pećnice dobro zatvaraju. U slučaju problema, kontaktirajte trgovca ili najbliži postprodajni servis. Kako biste spriječili oštećenja, uklonite ploču od pjenastog polistirena ispod pećnice tek u trenutku postavljanja.

PRIPREMA ELEMENTA ZA UGRADBU

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

ELEKTRIČNO SPAJANJE

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

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

OPĆE PREPORUKE

Prije uporabe:

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

Za vrijeme uporabe:


- Nemojte stavljati teške predmete na vrata, jer ih mogu oštetiti.
- Nemojte se hvatati za vrata niti vješati išta za ručku.
- Nemojte prekrivati dno pećnice aluminijskom folijom.
- Nikad ne ulijevajte vodu u vruću pećnicu; tako se može oštetiti emajl.
- Nikad po dnu pećnice nemojte vući posude i plitice, jer tako se može oštetiti emajl.
- Uvjerite se da električni kabeli drugih uređaja ne dodiruju vruće dijelove pećnice i da se ne uklješće u njenim vratima.
- Izbjegavajte izlaganje pećnice atmosferskim prilikama.

ZAŠTITA OKOLIŠA

Odlaganje materijala pakiranja

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

Rashodovanje proizvoda

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

Savjeti za uštedu energije

- Prethodno zagrijte pećnicu samo ako se tako navodi u tablici pečenja ili u vašem receptu.
- Koristite tamne lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje, jer oni bolje upijaju toplinu.
- Isključite pećnicu 10-15 minuta prije vremena određenog za pečenje. Namirnice koje zahtijevaju dulje pečenje nastavite će se peći i nakon što isključite pećnicu.

Izjava o sukladnosti (CE)

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

UPUTE ZA SLUČAJ KVARA

Pećnica ne radi:

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

Vrata se ne otvaraju:

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

Elektronski programator ne radi:

- Ako zaslone pokazuje slovo "F" iza kojeg slijedi broj, obratite se najbližem postprodajnom servisu. U ovom slučaju navedite broj koji slijedi nakon slova "F".

POSTPRODAJNI SERVIS

Prije nego što kontaktirate postprodajni servis:

1. Pogledajte možete li sami riješiti problem uz pomoć prijedloga danih u "Vodiču za utvrđivanje kvarova".
2. Isključite i ponovno uključite uređaj, kako bi provjerili je li smetnja uklonjena.

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

Uvijek navedite:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

ČIŠĆENJE

UPOZORENJE

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

Vanjski dio pećnice

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

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

Unutrašnjost pećnice

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

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

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

Dodatni pribor:

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

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

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

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

Ciklus čišćenja pećnica pomoću funkcije pirolize:

! UPOZORENJE

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

Ova funkcija pri temperaturi od približno 500 °C prži raspršene kapljice koje u pećnici nastaju tijekom pečenja. Na toj visokoj temperaturi, ostaci se pretvaraju u lagani prah koji se lako može obrisati mokrom krpom kad se pećnica ohladi. Funkciju pirolize nemojte uključivati nakon svake upotrebe, koristite je samo kad je pećnica jako prljava ili stvara dim ili isparavanja tijekom predgrijavanja ili pečenja.

- Ako je pećnica montirana ispod ploče za kuhanje, svi plamenici ili električne grijače ploče moraju biti isključeni tijekom samočišćenja (pirolize).
- Uklonite sve dodatke prije pokretanja funkcije pirolize (uključujući bočne rešetke).
- Za optimalno čišćenje vrata pećnice prije uporabe funkcije pirolize najteža zaprljanja uklonite vlažnom spužvom.

Uređaj ima dvije funkcije pirolize:

1. Ciklus za uštedu energije (PYRO EXPRESS/ECO): koji troši približno 25% manje energije od standardnog ciklusa. Odaberite ga u uobičajenim intervalima (nakon dva ili tri uzastopna pečenja mesa).
 2. Standardni ciklus (PYRO): prikladan je za čišćenje jako zaprljane pećnice.
- U svakom slučaju, nakon određenog broja korištenja, ovisno o tome koliko je pećnica zaprljana, poruka na zaslonu pećnice prikazuje savjet za uključivanje ciklusa samočišćenja.

Napomena: tijekom funkcije pirolize, vrata pećnice neće se moći otvoriti, bit će zaključana dok se temperatura u pećnici ne vrati na prihvatljivu sigurnosnu razinu.

ODRŽAVANJE

! UPOZORENJE

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

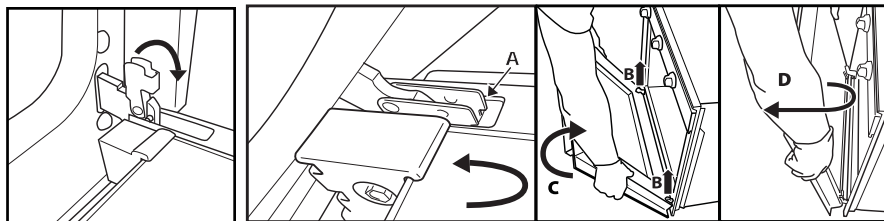
SKIDANJE VRATA

Za skidanje vrata:

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

Za ponovno postavljanje vrata:

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

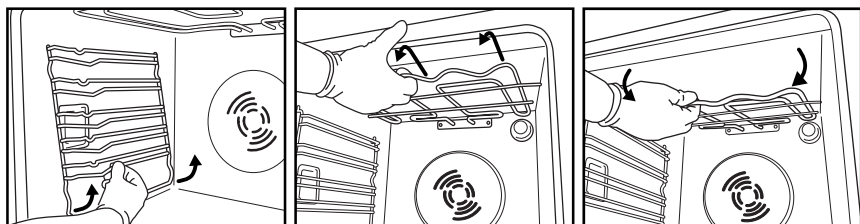


Sl. 1

Sl. 2

POMICANJE GORNJEG GRIJAČA (SAMO NEKI MODELI)

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



Sl. 3

Sl. 4

Sl. 5

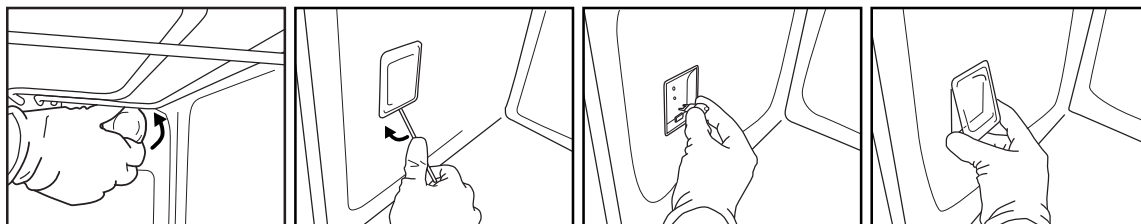
ZAMJENA ŽARULJICE PEĆNICE

Za zamjenu stražnje žaruljice (ako postoji):

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

Da biste zamijenili žaruljicu (ako je ima):

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



Sl. 5

Sl. 6

Sl. 7

Sl. 8

Napomena:

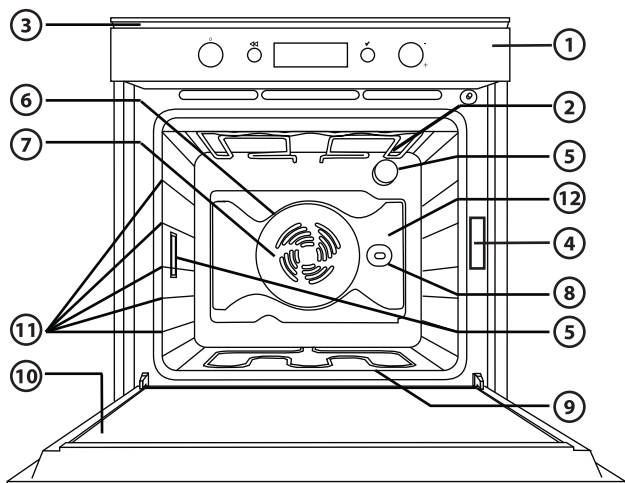
- Koristite samo žaruljice od 25-40 W/230 V sa žarnom niti, tipa E-14, T300 °C ili halogene žaruljice od 20-40 W/230 V tipa G9, T300 °C
- Žaruljica koja se koristi u uređaju posebno je dizajnirana za električne aparate i nije prikladna za osvjetljavanje stambenih prostora (uredba Komisije (EZ) br. 244/2009).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

VAŽNO:

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

UPUTE ZA UPORABU PEĆNICE

ZA ELEKTRIČNO SPAJANJE, VIDI ODLOMAK O POSTAVLJANJU

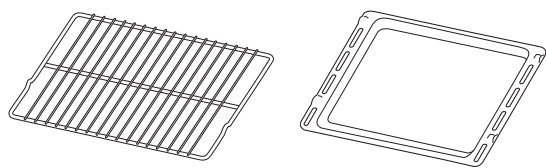


1. Upravljačka ploča
2. Gornji grijač/roštilj
3. Ventilator za hlađenje (koji se ne vidi)
4. Natpisna pločica (ne smije se skidati)
5. Svjetlo
6. Kružni grijač (ne vidi se)
7. Ventilator
8. Ražanj (ako je priložen)
9. Donji grijač (ne vidi se)
10. Vrata
11. Položaj razina (broj razina nalazi se na prednjem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

Napomena:

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

PRILOŽENI DODATNI PRIBOR



Sl. A

Sl. B

- ŽIČANA REŠETKA:** rešetka se može koristiti za pečenje hrane ili kao nosač plitica, pekača za kolače i ostalih posuda za korištenje u pećnici.
- PLITICA ZA SKUPLJANJE TEKUĆINE:** plitica za skupljanje suvišne tekućine namijenjena je postavljanju ispod žičane rešetke radi skupljanja masnoće, a služi i kao posuda za pečenje mesa, ribe, povrća, peciva itd.

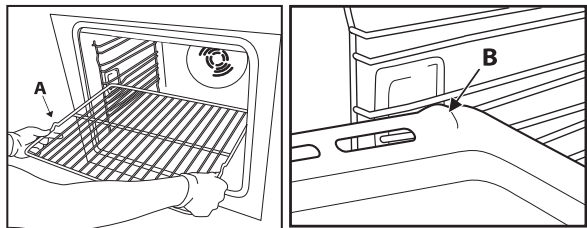
Količina pribora može se razlikovati s obzirom na kupljeni model.

DODATNI PRIBOR KOJI NIJE PRILOŽEN

Ostali dodatni pribor možete kupiti u postprodajnom servisu.

UMETANJE REŠETKI I OSTALOG DODATNOG PRIBORA U PEĆNICU

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



Sl. 1



Sl. 2

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE ELEKTRONSKI PROGRAMATOR



1. **GUMB ZA ODABIR FUNKCIJA:** Gumb za uključenje/isključenje i odabir funkcija
2. **GUMB BROWSE (PRETRAŽIVANJE):** za pretraživanje izbornika i podešavanje unaprijed postavljenih vrijednosti

Napomena: ta dva gumba mogu se izvući. Pritisnite gumb na sredini kako bi iskočio.

3. **GUMB** : za povratak na prethodni zaslon
4. **GUMB** : za odabir i potvrđivanje postavki

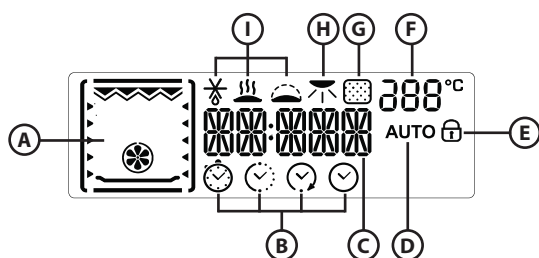
POPIS FUNKCIJA

Okrenite gumb "Functions" (Funkcije) u bilo koji položaj i pećnica će se uključiti: na zaslonu se prikazuju funkcije ili pripadajući podizbornici.

Podizbornici su dostupni i mogu se odabrati okretanjem gumba u položaje GRILL (ROŠTILJ), SPECIALS (POSEBNO), SETTINGS (POSTAVKE), BREAD/PIZZA (KRUH/PIZZA), AUTOMATIC OVEN CLEANING (AUTOMATSKO ČIŠĆENJE PEĆNICE).

Napomena: za popis i opis funkcija pogledajte posebnu tablicu na stranici 14.

OPIS ZASLONA



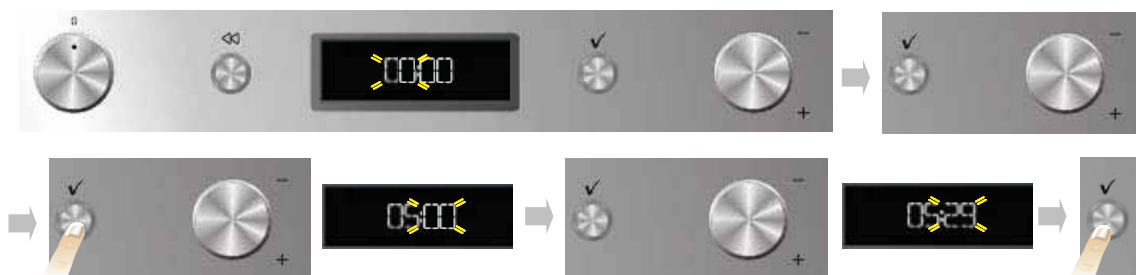
- A. Prikaz elemenata grijanja koji se aktiviraju tijekom različitih funkcija pečenja
- B. Simboli za upravljanje vremenom: mjerač vremena, vrijeme pečenja, vrijeme završetka pečenja, sat
- C. Informacije o odabranim funkcijama
- D. Odabrana je automatska funkcija BREAD/PIZZA (KRUH/PIZZA)
- E. Indikacija zaključanih vrata tijekom ciklusa automatskog čišćenja (pirolitičko čišćenje)
- F. Unutarnja temperatura pećnice
- G. Funkcija pirolitičkog čišćenja
- H. Završno jače pečenje
- I. Posebne funkcije: Defrost (Odmrzavanje), Keep Warm (Održavanje topline), Rising (Dizanje tijesta), Eco Forced Air (Eko termoventilacija)

PRVO UKLJUČIVANJE PEĆNICE – POSTAVLJANJE JEZIKA

Pri prvom uključivanju pećnice na zaslonu će se prikazati: ENGLISH (ENGLESKI)

Okrećite gumb "Browse" (Pretraživanje) dok se ne prikaže željeni jezik, a zatim pritisnite gumb ✓ kako biste ga potvrdili.

POSTAVLJANJE VREMENA



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

1. Okrenite gumb "Browse" (Pretraživanje) kako biste prikazali točan sat.
2. Za potvrdu pritisnite gumb ✓; na zaslonu će treptati dvije znamenke za minute.
3. Okrenite gumb "Browse" (Pretraživanje) kako biste prikazali točne minute.
4. Za potvrdu pritisnite gumb ✓.

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

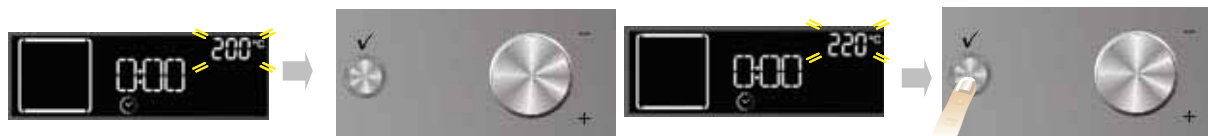
ODABIR FUNKCIJA ZA PEČENJE



1. Okrenite gumb "Functions" (Funkcije) na željenu funkciju: postavke pečenja prikazuju se na zaslonu.
2. Ako se prikazuju željene vrijednosti, pritisnite ✓. Kako biste ih promijenili, postupite kako slijedi dolje.

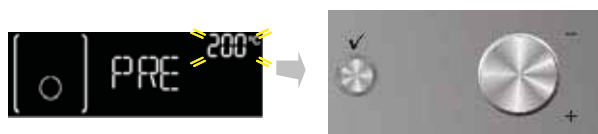
POSTAVLJENJE TEMPERATURE/IZLAZNE SNAGE ROŠTILJA

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



1. Okrenite "Browse" (Pretraživanje) kako biste prikazali željenu vrijednost.
2. Za potvrdu pritisnite gumb ✓.

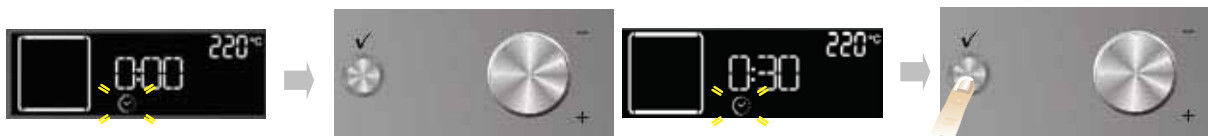
BRZO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE





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

POSTAVLJANJE VREMENA PEČENJA

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




1. Nakon što potvrdite temperaturu, treptat će simbol .
2. Okrenite gumb "Browse" (Pretraživanje) kako biste prikazali željeno vrijeme pečenja.
3. Za potvrdu vremena pečenja pritisnite gumb .

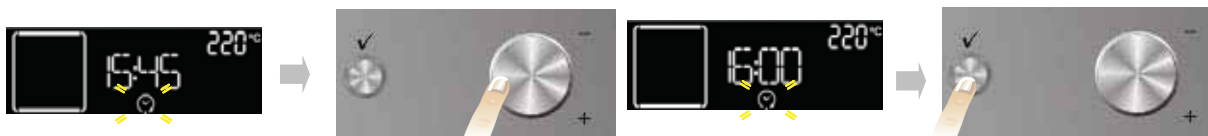
POSTAVLJANJE VREMENA ZAVRŠETKA PRIPREME / ODGODE POČETKA

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


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



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

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



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



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

Postavljene vrijednosti (temperaturu, postavke roštilja, vrijeme pečenja) možete bilo kada promijeniti pritiskom na gumb  za vraćanje te zatim promjenom vrijednosti okretanjem gumba "Browse" (Pretraživanje) i na kraju pritiskom na gumb  za potvrdu.

MJERAČ VREMENA



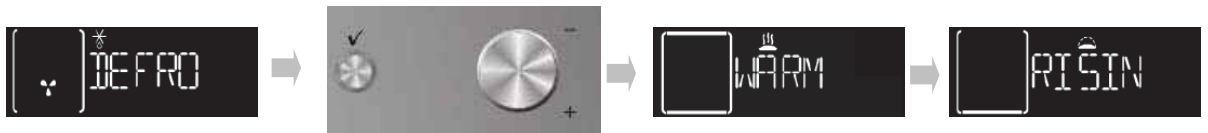
Ova se funkcija može rabiti samo dok je pećnica isključena i korisna je, na primjer, za nadzor vremena pripreme tjestenine. Maksimalno vrijeme koje se može postaviti je 23 sata i 59 minuta.


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

ODABIR POSEBNIH FUNKCIJA

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

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



1. Okrenite gumb "Functions" (Funkcije) na simbol : na zaslonu se prikazuje "DEFROST" (ODMRZAVANJE) zajedno s odgovarajućim simbolom funkcije.

- Okretanjem gumba "Browse" (Pretraživanje) odaberite s popisa jednu od funkcija: DEFROST (ODMRZAVANJE), WARM KEEPING (ODRŽAVANJE TOPLINE), RISING (DIZANJE TIJESTA), ECO FORCED AIR (EKO TERMOVENTILACIJA).
- Za potvrdu pritisnite gumb ✓.

ZAVRŠNO JAČE PEČENJE

Nakon završetka pečenja, s određenim se funkcijama na zaslonu označava mogućnost završnog jačeg pečenja. Ova se funkcija može rabiti tek nakon postavljanja vremena pripreme.



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

ODABIR FUNKCIJE BREAD/PIZZA (KRUH/PIZZA)

Gumb "Functions" (Funkcije) okrenite na simbol 🌀 kako biste pristupili podizborniku koji sadrži dvije funkcije za automatsko pečenje za "bread" (kruh) i "pizza".

Kruh



- Okrenite gumb "Functions" (Funkcije) na simbol 🌀: na zaslonu se prikazuje "BREAD" (KRUH) i AUTO (AUTOMATSKI) pokraj njega.
- Pritisnite ✓ kako biste odabrali funkciju.
- Okrenite gumb "Browse" (Pretraživanje) kako biste odabrali potrebnu temperaturu (između 180 °C i 220 °C) i odabir potvrdite gumbom ✓.
- Okrenite gumb "Browse" (Pretraživanje) kako biste odabrali potrebno vrijeme pečenja i pritisnite ✓ kako biste započeli pečenje.

Pizza



- Okrenite gumb Funkcije na simbol 🌀: na zaslonu se prikazuje "BREAD" (KRUH). Za odabir postavke "PIZZA" postupite kako slijedi:
- Okrenite gumb "Browse" (Pretraživanje): na zaslonu se prikazuje "PIZZA".
- Pritisnite ✓ kako biste odabrali funkciju.
- Okrenite gumb "Browse" (Pretraživanje) kako biste odabrali potrebnu temperaturu (između 220 °C i 250 °C) i odabir potvrdite gumbom ✓.
- Okrenite gumb "Browse" (Pretraživanje) kako biste odabrali potrebno vrijeme pečenja i pritisnite ✓ kako biste započeli pečenje.

POSTAVKE

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

Jezik



- Okrenite gumb "Browse" (Pretraživanje) kako biste prikazali "LANGUAGE" (JEZIK).
- Pritisnite ✓ kako biste odabrali postavku
- Okrećite gumb "Browse" (Pretraživanje) dok se ne prikaže željeni jezik, a zatim pritisnite gumb ✓ kako biste ga potvrdili.

Sat

Okrenite gumb "Browse" (Pretraživanje) kako biste prikazali "CLOCK" (SAT). Za promjenu sata pogledajte prethodni odlomak (POSTAVLJANJE VREMENA).



Eko

Ako je odabrana funkcija ECO (EKO) (ON), na zaslonu se smanjuje svjetlina i prikazuje se sat kada je pećnica 3 minute u stanju pripravnosti. Za prikaz informacija na zaslonu jednostavno pritisnite ili okrenite bilo koji gumb.

1. Okrenite gumb "Browse" (Pretraživanje) kako biste prikazali "ECO" (EKO).
2. Pritisnite  kako biste pristupili postavci (ON/OFF) (Uključeno/isključeno).
3. Okrenite gumb "Browse" (Pretraživanje) kako biste odabrali željenu postavku i potvrdite je pritiskom gumba .
4. Ako se funkcija eko uključi tijekom pečenja, svjetlo u pećnici ugasit će se nakon 1 minute pečenja i ponovno upaliti prilikom pojedinačne radnje korisnika.



Zvučni signal

Za aktiviranje ili deaktiviranje zvučnog signala postupite kako slijedi:

1. Okrenite gumb "Browse" (Pretraživanje) kako biste prikazali "SOUND" (ZVUK).
2. Pritisnite  kako biste pristupili postavci (ON/OFF) (Uključeno/isključeno).
3. Okrenite gumb "Browse" (Pretraživanje) kako biste odabrali željenu postavku i potvrdite je pritiskom gumba .

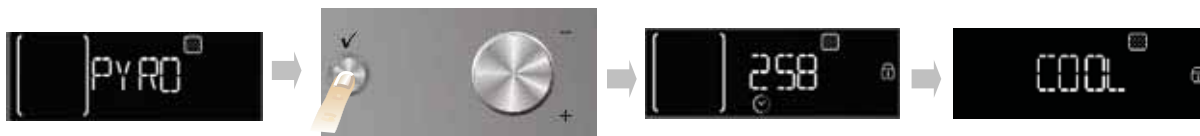
Svjetlost

Za primjenu svjetline zaslona postupite kako slijedi:



1. Okrenite gumb "Browse" (Pretraživanje) kako bi se prikazala postavka "BRIGHTNESS" (SVJETLINA).
2. Pritisnite tipku : na zaslonu se prikazuje broj 1.
3. Okrenite gumb "Browse" (Pretraživanje) kako biste povećali ili smanjili svjetlinu zaslona i potvrdite pritiskom gumba .


AUTOMATSKO ČIŠĆENJE PEĆNICE



Za opis ove funkcije pogledajte odlomak ČIŠĆENJE i tablicu na stranici 14.





Kako biste aktivirali ciklus automatskog čišćenja (pirolitičko čišćenje), postupite kako slijedi:

1. Okrenite gumb "Functions" (Funkcije) na simbol : na zaslonu se prikazuje riječ PYRO.
2. Pritisnite gumb  kako biste potvrdili svoj izbor i pokrenuli ciklus pirolitičkog čišćenja.

Okrenite gumb "Browse" (Pretraživanje) kako biste odabrali EKO pirolitičko čišćenje: u donjem desnom kutu zaslona prikazuje se riječ ECO. Za pokretanje kraćeg programa pritisnite tipku .



Vrata pećnice se tijekom pirolitičkog čišćenja automatski zaključavaju, a na zaslonu se prikazuje simbol . Vrata će ostati zaključana i na kraju ciklusa čišćenja: na zaslonu se pojavljuje "COOL" (HLAĐENJE), što znači da se pećnica i dalje hladi. Kad se pećnice ohladi na sigurnu temperaturu, simbol  isključuje se i prikazuje se riječ "END" (KRAJ).

Napomena: ako postupak kontrole automatskog zaključavanja vrata ne radi pravilno, na zaslonu će se prikazati simbol . Ako, s druge strane, vrata ostanu zaključana zbog kvara sustava za zaključavanje, na zaslonu će se pojaviti  i "DOOR LATCHED" (VRATA ZAKLJUČANA). U tom se slučaju obratite se postprodajnoj službi.












ZAKLJUČAVANJE GUMBA







Ova se funkcija može koristiti za zaključavanje tipki i gumba na upravljačkoj ploči.

Da biste ih aktivirali, istovremeno pritisnite  i  i zadržite najmanje 3 sekunde. Njezinim uključivanjem funkcije vezane za gumbe zaključat će se, a na zaslonu će se prikazati simbol ključa. Funkcija se može aktivirati i tijekom pripreme jela. Da biste je deaktivirali, ponovite gore opisani postupak. Kada je funkcija zaključavanja gumba aktivirana, pećnica se može isključiti okretanjem gumba u položaj 0 (nula). U tom se slučaju, međutim, prethodno odabrana funkcija mora ponovno postaviti.











TABLICA S OPISOM FUNKCIJA











GUMB ZA ODABIR FUNKCIJA (nastavak)			
	OFF	Za završetak pečenja i isključivanje pećnice.	
	LAMP (ŽARULJICA)	Za uključivanje/isključivanje unutarnjeg svjetla u pećnici.	
	SPECIALS (POSEBNE FUNKCIJE)	 DEFROST (ODMRZAVANJE)	Da biste ubrzali odmrzavanje hrane. Hranu postavite na srednju razinu. Hranu ostavite zapakiranu kako se ne bi osušila na rubovima.
		 WARM KEEPING (ODRŽAVANJE TOPLINE)	Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom (npr.: meso, pržena hrana ili voćne tortice). Hranu postavite na srednju razinu. Funkcija se neće aktivirati ako je temperatura u pećnici viša od 65 °C.
		 RISING (DIZANJE TIJESTA)	Za optimalno dizanje slatkih i slanijih tijesta. Kako bi se poboljšala kvaliteta dizanja tijesta, funkcija se neće aktivirati ako je temperatura u pećnici viša od 40 °C. Tijesto postavite na 2. razinu. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.
		 ECO FORCED AIR (EKOLOŠKA TERMO- VENTILACIJA)	Za pečenje punjenih pečenki i mesa u komadima na jednoj razini. Ova funkcija povremeno koristi blagi ventilator koji sprječava pretjerano isušivanje jela. Pri primjeni ove EKO funkcije svjetlo ostaje isključeno tijekom pripreme jela i može se privremeno uključiti pritiskom gumba za potvrđivanje. Kako bi se energija iskoristila maksimalno učinkovito, preporučuje se da se vrata ne otvaraju tijekom pripreme jela. Preporučuje se korištenje 3. razine. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.
	CONVENTIONAL (STATIČKO)	Za kuhanje bilo koje vrste hrane na samo jednoj razini. Upotrijebite 3. razinu. Za pečenje pizze, pikantnih pita i slatkiša s tekućim punjenjem koristite 1. ili 2. razinu. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.	
	CONVECTION BAKE (KONVEKCIJSKO PEČENJE SLASTICA)	Za pečenje mesa i pita s tekućim punjenjem (pikantnih ili slatkih) na jednoj razini. Upotrijebite 3. razinu. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.	
	FORCED AIR (TERMO- VENTILACIJA)	Također i za pečenje različitih namirnica koje zahtijevaju istu temperaturu pečenja (na primjer riba, povrće, kolači) na maksimalno tri police u isto vrijeme. Ta funkcija omogućuje pečenje bez prijenosa mirisa s jedne namirnice na drugu. Upotrijebite 2. razinu ako želite pripremati jelo samo na jednoj razini, 1. i 4. razinu ako želite pripremati jelo na dvije razine te 1., 3. i 5. razinu ako pripremate jelo na tri razine. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.	
	GRILL (ROŠTILJ)	Za roštiljanje odrezaka, ražnjića, kobasica, za povrće zapečeno u pećnici kao i za rumenjenje kruha. Jelo postavite na 4. ili 5. razinu. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za skupljanje viška tekućine koja nastaje tijekom kuhanja. Postavite je na 3. ili 4. razinu i u nju dodajte oko pola litre vode. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati. Tijekom pečenja vrata pećnice moraju ostati zatvorena.	
	TURBO GRILL (TURBO ROŠTILJ)	Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Hranu postavite na srednju razinu. Pomoću plitice prikupljajte sokove koji se stvaraju tijekom pečenja. Postavite je na 1./2. razinu i dodajte približno pola litre vode. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati. Tijekom pečenja vrata pećnice moraju ostati zatvorena. Uz ovu funkciju možete rabiti i okretni ražanj ako je priložen.	















GUMB ZA ODABIR FUNKCIJA (nastavak)

	SETTINGS (POSTAVKE)	Za postavke zaslona (vrijeme, svjetlina, jačina zvučnog signala, funkcija uštede energije).
	BREAD/PIZZA (KRUH/PIZZA)	Za pečenje različitih vrsta i veličina pizza i kruha. Ova funkcija sadrži dva programa s unaprijed postavljenim postavkama. Jednostavno odredite potrebne vrijednosti (temperaturu i vrijeme) i pećnica će automatski upravljati ciklusom pečenja. Stavite tijesto na 2. razinu nakon prethodnog zagrijavanja pećnice.
	AUTOMATIC OVEN CLEANING (AUTOMATSKO ČIŠĆENJE PEĆNICE)	Za spaljivanje mrlja koje su se nakupile tijekom pečenja ciklusom na iznimno visokoj temperaturi (oko 500 °C). Dostupna su dva ciklusa za automatsko čišćenje: cjelovit ciklus (PYRO) i kraći ciklus (ECO). Kompletni ciklus najbolje je koristiti samo u slučaju vrlo zaprljanih pećnica, dok se kraći ciklus može koristiti u redovitim intervalima.
	FAST PREHEATING (BRZO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE)	Za brzo zagrijavanje pećnice. Pećnica će nakon završetka prethodnog zagrijavanja automatski odabrati konvencionalnu funkciju. Ako želite postaviti neku drugu funkciju pripreme, okrenite gumb "Functions" (Funkcije) i odaberite potrebnu funkciju.



TABLICA PEČENJA

Recept	Funkcija	Zagrijavanje	Razine (od donje)	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Dodaci i napomene
Torte od dizanog tijesta		-	2/3	160-180	30-90	Kalup za kolače na rešetki
		-	1-4	160-180	30-90	Razina 4: kalup za kolače na rešetki Razina 1: kalup za kolače na rešetki
Punjene pite (kolač od sira, savijača, pita od jabuka)		-	3	160-200	35-90	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje ili kalup za kolače na rešetki
		-	1-4	160-200	40-90	Razina 4: kalup za kolače na rešetki Razina 1: kalup za kolače na rešetki
Keksi/voćne tortice		-	3	170-180	20-45	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		-	1-4	160-170	20-45	Razina 4: rešetka Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Razina 5: kalup za kolače na rešetki Razina 3: kalup za kolače na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Uštipci s kremom		-	3	180-200	30-40	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		-	1-4	180-190	35-45	Razina 4: plitica za pečenje na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Razina 5: kalup za kolače na rešetki Razina 3: kalup za kolače na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje

Recept	Funkcija	Zagrija- vanje	Razine (od donje)	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Dodaci i napomene
Puslice		-	3	90	110-150	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		-	1-4	90	140-160	Razina 4: plitica za pečenje na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		-	1-3-5	90	140-160*	Razina 5: kalup za kolače na rešetki Razina 3: kalup za kolače na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Kruh/pizza/pogača		-	1/2	190-250	15-50	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		-	1-4	190-250	20-50	Razina 4: plitica za pečenje na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Razina 5: kalup za kolače na rešetki Razina 3: kalup za kolače na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Kruh	 (Kruh)	Da	2	180-220	30-50	Plitica za skupljanje suvišne tekućine/plitica za pečenje na žičanoj rešetki
Pizza	 (Pizza)	Da	2	220-250	15-30	Plitica za skupljanje suvišne tekućine / plitica za pečenje
Smrznuta pizza		-	3	250	10-20	Razina 3: plitica za skupljanje suvišne tekućine/plitica za pečenje na žičanoj rešetki
		-	1-4	230-250	10-25	Razina 4: plitica za pečenje na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
















Recept	Funkcija	Zagrijavanje	Razine (od donje)	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Dodaci i napomene
Mesne i krumpirove pite (pita od povrća, slana pita)		-	2/3	180-190	40-55	Kalup za kolače na rešetki
		-	1-4	180-190	45-70	Razina 4: kalup za kolače na rešetki Razina 1: kalup za kolače na rešetki
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Razina 5: kalup za kolače na rešetki Razina 3: kalup za kolače na rešetki Razina 1: plitica za sakupljanje ili plitica za pečenje + kalup za kolače
		-	3	190-200	20-30	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Košarice/hrskavci od lisnatog tijesta		-	1-4	180-190	20-40	Razina 4: plitica za pečenje na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Razina 5: kalup za kolače na rešetki Razina 3: kalup za kolače na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		-	3	190-200	45-65	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Lazanje/zapečena tjestenina/kaneloni/kolači s voćem		-	3	190-200	80-110	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Janjetina/teletina/govedina/svinjetina 1 kg		-	3	200-230	50-100	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Piletina/zečetina/pačetina 1 kg		-	2	190-200	80-130	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Puretina/gusje meso 3 kg		-	3	180-200	40-60	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Pečena riba/riba u ovitku (file, cijela riba)		-	2	180-200	50-60	Plitica za pečenje na rešetki
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, plavi patlidžani)		-	5	3 (visoko)	3-6	Rešetka
Tost		-	5	3 (visoko)	3-6	Rešetka

Recept	Funkcija	Zagrijavanje	Razine (od donje)	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Dodaci i napomene
File ribe/odresci		-	4	2 (srednje)	20-30	Razina 4: rešetka (okrenite hranu na polovici pečenja) Razina 3: plitica za skupljanje viška tekućine s vodom
Kobasice/ražnjići/rebarca/pljeskavice		-	5	2-3 (Srednja-visoka)	15-30	Razina 5: rešetka (okrenite hranu na polovici pečenja) Razina 4: plitica za skupljanje viška tekućine s vodom
Pile za pečenje 1 – 1,3 kg		-	2	2 (srednje)	55-70	Razina 2: rešetka (na dvije trećine pečenja okrenite jelo) Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine s vodom
				3 (visoko)	60-80	Razina 2: ražanj (ako je priložen) Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine s vodom
Lagano pečeno goveđe pečenje 1 kg		-	3	2 (srednje)	35-50	Plitica za pečenje na rešetki (ako je potrebno, na dvije trećine pečenja okrenite hranu)
Janjeći but/koljenica		-	3	2 (srednje)	60-90	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje na rešetki (ako je potrebno, na dvije trećine pečenja okrenite hranu)
Krumpir u pećnici		-	3	2 (srednje)	45-55	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje (ako je potrebno, na dvije trećine pečenja okrenite hranu)
Zapečeno povrće		-	3	3 (visoko)	10-25	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Lazanje i meso		-	1-4	200	50-100*	Razina 4: plitica za pečenje na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Meso i krumpiri		-	1-4	200	45-100*	Razina 4: plitica za pečenje na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Riba i povrće		-	1-4	180	30-50*	Razina 4: plitica za pečenje na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki

Recept	Funkcija	Zagrijavanje	Razine (od donje)	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Dodaci i napomene
Kompletna jela: Torta (5. razina)/ lasanje (3. razina)/ meso (1. razina)		-	1-3-5	190	40-120*	Razina 5: tava na rešetki
						Razina 3: tava na rešetki
						Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Punjeno meso		-	3	200	80-120*	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Meso u komadima (zečevina, piletina, janjetina)		-	3	200	50-100*	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki

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

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

Recept	Funkcija	Zagrija- vanje	Razine (od donje)	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Dodaci i napomene
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Prhko tijesto		-	3	170	15-30	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		-	1-4	160	25-40	Razina 4: plitica za pečenje Razina 1: pladanj za skupljanje/plitica za pečenje
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Sitni keksi		-	3	170	25-35	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		-	1-4	160	30-40	Razina 4: plitica za pečenje Razina 1: pladanj za skupljanje/plitica za pečenje
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Biskvit bez masnoće		-	2	170	30-40	Kalup za kolače na rešetki
		-	1-4	160	35-45	Razina 4: kalup za kolače na rešetki Razina 1: kalup za kolače na rešetki
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Dvije pite od jabuka		-	2/3	185	70-90	Kalup za kolače na rešetki
		-	1-4	175	75-95	Razina 4: kalup za kolače na rešetki Razina 1: kalup za kolače na rešetki
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Tost**		-	5	3 (visoko)	3-6	Rešetka
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Pljeskavice**		-	5	3 (visoko)	18-30	Razina 5: rešetka (okrenite hranu na polovici pečenja) Razina 4: plitica za skupljanje viška tekućine s vodom
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Torta od jabuke, kolač od dizanog tijesta		-	3	180	35-45	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		-	1-4	160	55-65	Razina 4: plitica za pečenje Razina 1: pladanj za skupljanje/plitica za pečenje
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Svinjsko pečenje		-	2	190	150-170	Razina 2: pladanj za skupljanje
DIN 3360-12:07 aneks C						
Nedizano tijesto		-	3	170	35-45	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		-	1-4	160	40-50	Razina 4: plitica za pečenje Razina 1: pladanj za skupljanje/plitica za pečenje

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

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

** Pri pripremi jela na roštilju preporučuje se da ostavite 3 – 4 cm od prednjeg ruba roštilja radi lakšeg skidanja

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

Za testiranje primijenite odgovarajuću tablicu.

Potrošnja energije i vrijeme prethodnog zagrijavanja

Za provođenje testiranja odaberite funkciju FAST PREHEATING (BRZO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE).

PREPORUČENA UPORABA I SAVJETI

Kako čitati tablicu pečenja

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

Istovremeno pečenje različitih namirnica

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

Deserti

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

Meso

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

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

Ražanj (samo u nekim modelima)

Koristite ovaj dodatak za ujednačeno pečenje velikih komada mesa i peradi. Nabodite meso na šipku ražnja i svežite ga ako je riječ o piliću; provjerite je li meso dobro pričvršćeno te umetnite šipku u ležište koje se nalazi na prednjoj stijenci pećnice i postavite je na odgovarajući nosač. Radi sprečavanja dimljenja i sakupljanja sokova od pečenja, savjetujemo stavljanje plitice za sakupljanje s pola litre vode na prvu razinu. Šipka ima plastičnu ručku koju morate skinuti prije početka pečenja i koristiti na kraju pečenja, kako se ne bi opekli prilikom vađenja jela iz pećnice.

Pizza

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

Funkcija dizanja tijesta (samo u nekim modelima)

Najbolje je pokriti tijesto vlažnom krpom prije stavljanja u pećnicu. Vrijeme dizanja tijesta ovom se funkcijom smanjuje za otprilike jednu trećinu u usporedbi s dizanjem na sobnoj temperaturi (20-25 °C). Vrijeme dizanja količine od 1 kg tijesta za pizzu iznosi oko jedan sat.