

## VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

Ove upute dostupne su i na web-mjestu: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **VAŠA SIGURNOST I SIGURNOST DRUGIH VRLO JE VAŽNA**

Ovaj priručnik i sam uređaj pružaju 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 se ne izbjegne, prouzročiti tešku ozljedu.



#### **UPOZORENJE**

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

Sva sigurnosna upozorenja donose posebne pojedinosti o potencijalnim rizicima i navode kako se može smanjiti opasnost od ozljeda, oštećenja i strujnog udara koji može nastati uslijed nepravilne upotrebe uređaja. Pažljivo se pridržavajte uputa koje slijede:

- Nosite zaštitne rukavice pri skidanju ambalaže i postavljanju uređaja.
- Uređaj morate iskopčati iz napajanja prije postavljanja.
- Postavljanje i održavanje mora obaviti kvalificirani tehničar prema uputama proizvođača i u skladu s lokalnim sigurnosnim propisima. Nemojte popravljati ni zamjenjivati bilo koji dio uređaja, osim ako to nije izričito navedeno u priručniku za upotrebu.
- Zamjenu kabela za napajanje mora izvršiti kvalificirani električar. Obratite se ovlaštenom servisu.
- Propisi zahtijevaju uzemljenje uređaja.
- Kabel za napajanje mora biti dovoljno dugačak kako bi se uređaj, nakon postavljanja u element, mogao priključiti u izvor napajanja.
- Kako bi postavljanje bilo u skladu s važećim sigurnosnim propisima, treba koristiti sklopku za isključenje sa svim polovima i minimalnim razmakom između kontakata od 3 mm.
- Ne upotrebljavajte višestruke međuutikače ako se na pećnici već nalazi utikač.
- Ne upotrebljavajte produžne kabele.
- Ne povlačite kabel za napajanje.
- Električni dijelovi nakon postavljanja ne smiju biti dostupni korisniku.
- Ako je površina indukcijske ploče napuknuta, nemojte je upotrebljavati i isključite uređaj kako biste izbjegli opasnost od strujnog udara (samo za modele s indukcijskom funkcijom).

- Ne dodirujte uređaj mokrim dijelovima tijela i ne rukujte njime dok ste bos.
- Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu za pripremu jela. Niti jedna druga vrsta upotrebe nije dopuštena (npr.: grijanje prostorija). Proizvođač ne snosi odgovornost za neprikladnu upotrebu ili neispravno postavljene komande.
- Uređaj i njegovi dijelovi mogu se jako zagrijati tijekom upotrebe.  
Pazite da ne dodirnete grijače.  
Vrlo malu (0 – 3 godine) i malu djecu (3 – 8 godina) treba držati dalje od uređaja ako nisu pod neprekidnim 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 upotrebe nemojte dodirivati grijače ni unutarnje površine uređaja – opasnost od opekotina. Nemojte dopustiti da uređaj dođe u doticaj s odjećom ili drugim zapaljivim materijalima sve dok se svi dijelovi nisu dovoljno ohladili.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja na kraju kuhanja i pustite da vrući zrak ili para postupno izađu prije nego što pristupite pećnici. Kada su vrata uređaja zatvorena, vrući se zrak 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.
- Ne stavljajte zapaljive materijale u uređaj ili u njegovu blizini: ako se uređaj nehotečno uključi, može izbiti požar.
- U uređaju nemojte zagrijavati niti kuhati hermetički zatvorene staklenke ili spremnike.
- Povećavanje tlaka u staklenci može prouzročiti njenu eksploziju, što će oštetiti uređaj.
- Ne upotrebljavajte spremnike od sintetičkih materijala.
- Pregrijana ulja i masnoće lako su zapaljivi. Uvijek budite oprezni prilikom kuhanja jela bogatih masnoćama i uljem.

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom sušenja hrane.
- Ako prilikom kuhanja jela upotrebljavate alkoholna pića (npr. rum, konjak, vino), ne zaboravite da alkohol na visokim temperaturama isparava. Postoji, dakle, opasnost da će se pare koje oslobađa alkohol zapaliti kad dođu u dodir s električnim grijačem.
- Nikada ne upotrebljavajte opremu za parno čišćenje.
- Ne dodirujte pećnicu tijekom ciklusa pirolize. Djecu držite dalje od pećnice tijekom ciklusa pirolize. Prije ciklusa čišćenja (samo za pećnice s funkcijom pirolize) višak prolivene tekućine mora se ukloniti iz unutrašnjosti pećnice.
- Za ovu pećnicu upotrebljavajte isključivo preporučene temperaturne sonde.
- Ne upotrebljavajte gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne žice za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može uzrokovati rasprsnuće stakla.
- Prije zamjene žarulje svakako isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Ne upotrebljavajte aluminijsku foliju za prekrivanje jela u posudi za pečenje (samo za pećnice koje se isporučuju s posudom za kuhanje).

#### **Odlaganje kućanskih uređaja na otpad**

- Ovaj je uređaj proizveden od materijala koji se mogu reciklirati ili ponovno iskoristiti. Zbrinite ga sukladno lokalnim zakonskim propisima za odlaganje otpada. Prije odlaganja na otpad odrežite kabel za napajanje.
- Dodatne informacije o obradi, obnovi i recikliranju električnih kućanskih uređaja potražite u 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, obratite se distributeru ili najbližem postprodajnom servisu. Kako biste izbjegli oštećenja, uklonite ploču od pjenastog polistirena ispod pećnice tek u trenutku postavljanja.

### PRIPREMA ELEMENTA ZA UGRADBU

- Kuhinjski elementi u izravnom doticaju s pećnicom moraju biti otporni na toplinu (min. 90 °C).
- Sve radove piljenja obavite prije postavljanja pećnice u element i pažljivo uklonite sve strugotine i piljevinu.
- Dno pećnice nakon postavljanja više ne smije biti dostupno.
- Da bi uređaj ispravno radio, pazite na minimalni potrebni razmak između radne površine i gornjeg ruba pećnice.

### PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU

Provjerite odgovara li napon naveden na natpisnoj pločici uređaja naponu električne mreže. Pločica s podacima nalazi na prednjem rubu pećnice (vidljiva je kada su vrata otvorena).

- Zamjenu kabela za napajanje (vrste H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) mora obaviti 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° otprilike sat vremena kako biste uklonili miris i dim od izolirajućih materijala i zaštitnog maziva.

#### Tijekom upotrebe:

- Ne stavljajte teške predmete na vrata jer ih mogu oštetiti.
- Ne hvatajte se za vrata i ne vješajte ništa za ručku.
- Ne prekrivajte dno pećnice aluminijskom folijom.
- Ne ulijevajte vodu u vruću pećnicu; tako se može oštetiti emalj.
- Ne vucite posude i kalupe po dnu pećnice jer tako možete oštetiti emalj.
- Provjerite da električni kabeli drugih uređaja ne dodiruju vruće dijelove pećnice i da nisu zaglavljivi u njenim vratima.
- Ne izlažite pećnicu atmosferskim agensima.


## ZAŠTITA OKOLIŠA



### Odlaganje ambalažnog materijala

Ambalažni je materijal 100 % reciklirajući i označen je simbolom recikliranja (♻️). Zbog toga se različiti dijelovi ambalaže moraju zbrinuti na odgovarajući način i u skladu s lokalnom zakonskim propisima za odlaganje otpada.

### Odlaganje proizvoda na otpad

- Ovaj je uređaj označen sukladno europskoj direktivi 2012/19/EZ o električnom i elektroničkom otpadu (WEEE).
- Pravilnim zbrinjavanjem proizvoda doprinosite sprječavanju mogućih štetnih posljedica po okoliš i zdravlje.
- Simbol  na proizvodu ili pratećoj dokumentaciji označava da se ne smije tretirati kao kućanski otpad već se mora odložiti na odgovarajuće odlagalište za recikliranje električne i elektroničke opreme.

### Savjeti za uštedu energije

- Prethodno zagrijte pećnicu samo ako je tako navedeno u tablici kuhanja ili receptu.
- Upotrebljavajte tamne lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje jer oni bolje upijaju toplinu.
- Isključite pećnicu 10 – 15 minuta prije vremena određenog za kuhanje. Jela koja zahtijevaju dulje kuhanje nastaviti će se kuhati i nakon što isključite pećnicu.

## IZJAVA O SUKLADNOSTI



- Ova je pećnica, namijenjena za pripremu raznih jela, sukladna europskoj uredbi (CE) br. 1935/2004 i dizajnirana je, proizvedena i prodaje se sukladno sigurnosnim zahtjevima Direktive o niskom naponu 2006/95/EZ (koja zamjenjuje 73/23/EEZ i kasnije dopune i izmjene) te zaštitu "EMC" 2004/108/EZ.
- Ovaj uređaj zadovoljava zahtjeve ekološkog načina izrade europskih uredbi br. 65/2014 i br. 66/2014 u skladu s europskom normom EN 60350-1.

## VODIČ ZA UTVRĐIVANJE KVAROVA

### Pećnica ne radi:

- Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju.
- Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili je li smetnja uklonjena.

### Vrata se ne otvaraju:

- Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili je li smetnja uklonjena.
- **Važno:** za vrijeme samočišćenja otvaranje vrata nije moguće. Pričekajte dok se vrata automatski ne otključaju (pogledajte odlomak "Ciklus čišćenja pećnica pomoću funkcije pirolize").

## Elektronički programator ne radi:

- Ako se na zaslonu prikaže slovo "F" popraćeno brojkom, obratite se najbližem postprodajnom servisu. U tom slučaju navedite brojku koja se prikaže iza slova "F".

## POSTPRODAJNI SERVIS

### Prije kontaktiranja postprodajnog servisa:

1. Provjerite možete li sami riješiti problem pomoću prijedloga iz "Vodiča za utvrđivanje kvarova".
2. Isključite i ponovno uključite uređaj kako biste provjerili je li smetnja uklonjena.

**Ako je nakon gore navedenih provjera smetnja i dalje prisutna, obratite se najbližem postprodajnom servisu.**

Uvijek navedite:

- kratki opis kvara;
- vrstu i točan model pećnice;
- servisni broj (radi se o broju koji se nalazi iza riječi Servis na nazivnoj pločici), smješten na desnom rubu unutrašnjosti pećnice (vidljiv je dok su vrata pećnice otvorena).  
Servisni broj naveden je i u jamstvenoj knjižici;
- svoju punu adresu;
- svoj telefonski broj.

**SERVICE**



0000 000 00000

Ako je potreban popravak, obratite se ovlaštenom **postprodajnom servisu** (za zajamčenu upotrebu originalnih rezervnih dijelova i ispravan popravak).

## ČIŠĆENJE

### **UPOZORENJE**

- Ne upotrebljavajte opremu za parno čišćenje.
- Pećnicu čistite tak kada se ohladi.
- Iskopčajte iz struje prije održavanja.

### Vanjski dio pećnice

**VAŽNO: ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako jedan od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikrovlakana.**

- Površine čistite vlažnom krpom od mikrovlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi sredstva za pranje posuđa. Na kraju obrišite suhom krpom.

### Unutrašnjost pećnice

**VAŽNO: ne upotrebljavajte abrazivne spužve, metalne žice ili strugalice. One vremenom mogu oštetiti emajlirane površine i staklo na vratima pećnice.**

- Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi pa je očistite, po mogućnosti dok je još donekle topla, kako biste uklonili nakupljenu nečistoću i mrlje od ostataka hrane (npr. hrane s visokim sadržajem šećera).
- Upotrebljavajte namjenske deterdžente za pećnicu i doslovno slijedite upute proizvođača.
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim sredstvom za čišćenje. Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice možete skinuti (pogledajte odjeljak ODRŽAVANJE).
- Gornji grijač roštilja (pogledajte odjeljak ODRŽAVANJE) možete spustiti (samo na nekim modelima) radi čišćenja gornjeg dijela pećnice.

**Napomena: prilikom duljeg kuhanja jela s visokim sadržajem vode (npr. pizza, povrće itd.), može doći do kondenzacije na unutrašnjoj strani vrata i oko brtve. Kada se pećnica ohladi, osušite unutrašnji dio vrata krpom ili spužvom.**

### Dodatni pribor:

- Dodatni pribor namočite u vodu sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon upotrebe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući.
- Ostatke hrane možete jednostavno ukloniti četkicom ili spužvom.

### Čišćenje stražnje stijenke i bočnih katalitičkih ploča pećnice (ako je uređaj opremljen):

**VAŽNO: ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje, hrapave četke, sredstva za ribanje ni raspršivače za čišćenje pećnice jer bi oni mogli oštetiti katalitičku površinu i uništiti njena svojstva samočišćenja.**

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



## UPOZORENJE

- Nosite zaštitne rukavice.
- Prije obavljanja sljedećih radnji provjerite je li pećnica hladna.
- Iskopčajte iz struje prije održavanja.

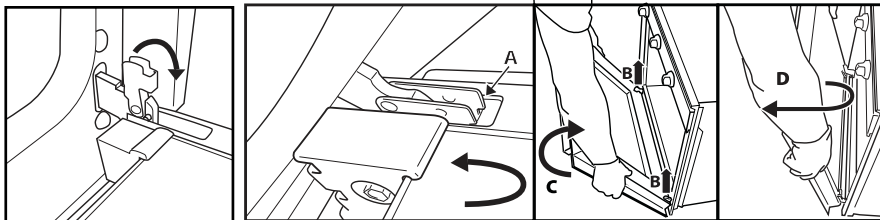
### UKLANJANJE VRATA

#### Uklanjanje vrata:

1. Otvorite vrata do kraja.
2. Podignite zasune i do kraja ih gurnite prema naprijed (sl. 1).
3. Do kraja zatvorite vrata (A), podignite ih (B) i zakrenite (C) tako da se oslobode (D) (sl. 2).

#### Za ponovno postavljanje vrata:

1. Umetnite šarke u sjedišta.
2. Otvorite vrata do kraja.
3. Spustite dva zasuna.
4. Zatvorite vrata.

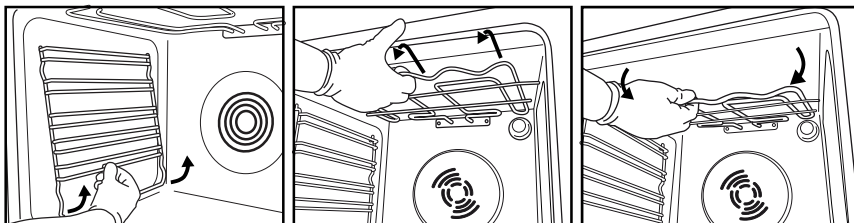


Sl. 1

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 provjerite je li sjeo na bočne nosače.



Sl. 3

Sl. 4

Sl. 5

## ZAMJENA ŽARULJE PEĆNICE

Za zamjenu stražnje žarulje (ako je uređaj opremljen):

1. Iskopčajte pećnicu iz struje.
2. Odvijte poklopac žarulje (sl. 6), zamijenite žarulju (pogledajte napomenu za vrstu žarulje) i ponovno zavijte njezin poklopac (sl. 7).
3. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.



Sl. 6

Sl. 7

### Napomena:

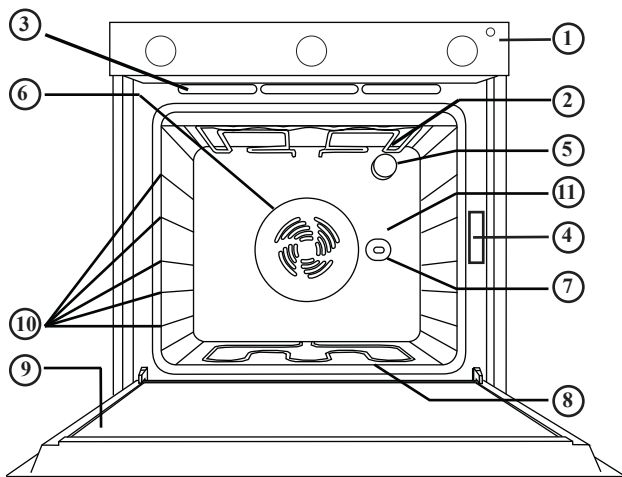
- Upotrebljavajte isključivo žarulje od 25 do 40 W/230 V sa žarnom niti, vrste E-14 ili halogene žarulje od 20 do 40 W/230 V, vrste G9, T 300 °C (ovisno o modelu).
- Žarulja koja se upotrebljava u uređaju posebno je izrađena za električne uređaje i nije prikladna za osvjetljavanje stambenih prostora (uredba Komisije (EZ) br. 244/2009).
- Žarulje možete nabaviti u našem postprodajnom servisu.

### VAŽNO:

- Ako upotrebljavate halogene žarulje, ne hvatajte ih golim prstima jer se mogu oštetiti.
- Ne uključujte pećnicu sve dok ponovno ne postavite poklopac žarulje.

## UPUTE ZA UPOTREBU PEĆNICE

ZA ELEKTRIČNO SPAJANJE POGLEDAJTE ODJELJAK O POSTAVLJANJU



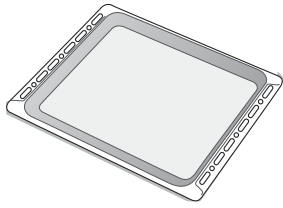
1. Upravljačka ploča
2. Gornji grijač/roštilj
3. Sustav hlađenja pećnice (ako postoji)
4. Pločica s podacima (ne smije se skidati)
5. Svjetlo
6. Sustav ventiliranog pečenja (ako postoji)
7. Ražanj (ako je uređaj opremljen)
8. Donji grijač (ne vidi se)
9. Vrata
10. Položaj polica
11. Stražnja stjenka

### Napomena:

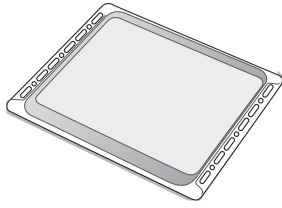
- Izgled vašeg proizvoda može se donekle razlikovati od onog na slici.
- Po završetku kuhanja ventilator za hlađenje može određeno vrijeme nastaviti raditi i nakon što isključite pećnicu.

## KOMPATIBILNI DODATNI PRIBOR

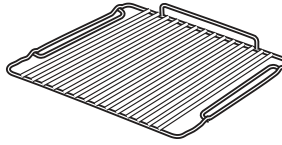
(za dodatni pribor isporučen s pećnicom pogledajte tehnički list)



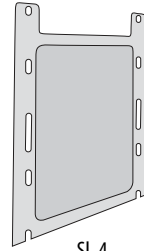
Sl. 1



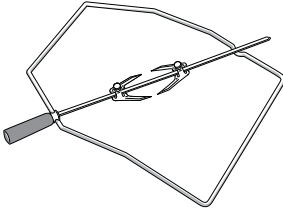
Sl. 2



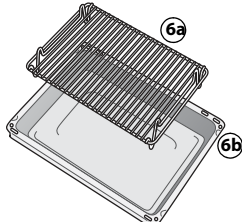
Sl. 3



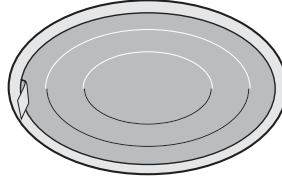
Sl. 4



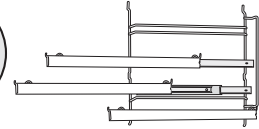
Sl. 5



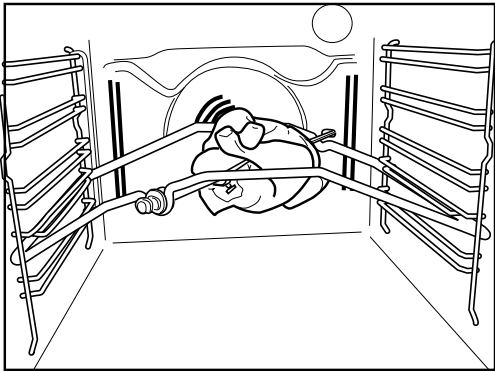
Sl. 6



Sl. 7



Sl. 8



Sl. 9

### **Plitica za skupljanje viška tekućine (sl. 1)**

Za skupljanje masnoće i komadića hrane ako se postavi ispod rešetke, odnosno kao pladanj za pečenje mesa, peradi, ribe, itd. sa ili bez povrća. Ulijte malo vode u pliticu za skupljanje viška tekućine kako biste izbjegli prskanje masnoća i dim.

### **Plitica za pečenje (sl. 2)**

Koristite za pečenje keksa, torti, pizza.

### **Rešetka (sl. 3)**

Za roštiljanje namirnica ili kao nosač za lonce, kalupe za kolače i druge posude za pečenje. Možete je staviti na bilo koji slobodan položaj. Rešetka se može postaviti sa zaobljenim dijelom okrenutim prema gore ili dolje.

### **Bočne katalitičke ploče (sl. 4)**

Ove ploče premazane su posebnim mikroporoznim emajlom koji upija prskanja masnoće. Savjetujemo da nakon kuhanja naročito masnih jela obavite postupak automatskog čišćenja (pogledajte odjeljak ČIŠĆENJE).

### **Ražanj (sl. 5)**

Ražanj upotrebljavajte na način prikazan na sl. 9. Provjerite i savjete u dijelu "Preporučena upotreba i savjeti".

### **Komplet s posudom za roštilj (sl. 6)**

Komplet sadrži rešetku (6a) i emajliranu posudu (6b). Taj se komplet stavlja na rešetku (3) i koristi s funkcijom Roštilj.

### **Filtar za masnoću (sl. 7)**

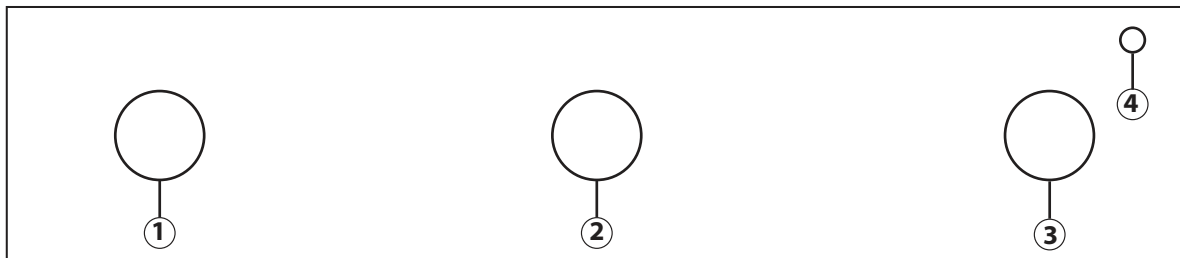
Upotrebljavajte ga samo za kuhanje osobito masnih jela. Zakačite ga na stražnju stijenku u unutrašnjosti, ispred ventilatora. Može se prati u perilici posuđa i upotrebljavati s funkcijom ventilatora.

### **Klizne police (sl. 8)**

Olakšavaju rukovanje jelom tijekom pečenja, jer omogućuje izvlačenje rešetaka i pladnjeva za skupljanje. Pogodne su za sav dodatni pribor i mogu se prati u perilici posuđa.



## OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE



### Napomena:

– Izgled vašeg proizvoda može se malo razlikovati od onog na slici.


1. Gumb za odabir funkcija
2. Gumb programatora za trajanje pečenja
3. Gumb termostata
4. Crveno kontrolno svjetlo termostata.

### KAKO KORISTITI PEĆNICU

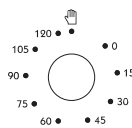
Okrenite gumb za odabir funkcije na željenu funkciju. Pali se svjetlo pećnice.

Okrenite gumb termostata u smjeru kazaljke na satu do željene temperature. Crveno kontrolno svjetlo termostata se pali i zatim se ugasi kada se postigne odabrana temperatura. Na kraju kuhanja okrenite gumb u položaj "0".









### BIRAČ VREMENA KUHANJA

Ovaj programator omogućuje podešavanje trajanja pečenja od 1 do 120 minuta. Za postavljanje trajanja, nakon što odaberete funkciju pečenja, okrenite gumb do kraja u smjeru kazaljke na satu, a zatim ga obratno od smjera kazaljke na satu vratite na željeno trajanje pečenja. Po isteku vremena kuhanja pećnica se isključuje i birač ostaje u položaju "0". Za upotrebu pećnice u ručnom načinu rada, odnosno bez postavljanja vremena kuhanja, provjerite je li birač programa postavljen na simbol .

















**VAŽNO:** kada je birač postavljen na "0" pećnica se ne uključuje. Za uključivanje pećnice birač postavite na simbol  ili postavite vrijeme kuhanja.










## TABLICA S OPISOM FUNKCIJA

FUNKCIJA	OPIS
 ISKLJUČENO	-
 ŽARULJA	Za uključivanje žaruljice u pećnici.
 KONVENCIONALNO	Kuhanje bilo kojeg jela na samo jednoj razini: Upotrijebite 2. razinu. Unaprijed zagrijte pećnicu na željenu temperaturu. Žaruljica termostata isključuje se ako je pećnica spremna pa možete unijeti hranu.
 PAMETNO ČIŠĆENJE	Uklanjanje prljavštine koja nastaje pečenjem pomoću ciklusa s niskom temperaturom. Kombinirano djelovanje posebnog emajla i pare koja se oslobađa tijekom ciklusa olakšava uklanjanje prljavštine. Aktivirajte funkciju kada je pećnica hladna. Stavite 200 ml vode na dno unutrašnjosti i pokrenite ciklus na 30 minuta pri 90 °C. Po završetku ciklusa pričekajte 15 minuta za otvaranje vrata.
 KONVEKCIJSKO PEČENJE	Za pečenje kolača s tekućim nadjevom (slatkih ili pikantnih) na jednoj razini. Ova se funkcija može koristiti i za kuhanje na dvije razine. Mijenjajte položaj jela radi što ujednačenijeg pečenja. Upotrijebite 2. razinu za kuhanje na samo jednoj razini, a 1. i 3. razinu za kuhanje na dvije razine. Zagrijte pećnicu prije pečenja.
 ROŠTILJ	Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica; za pripremu gratiniranog povrća i tostiranje kruha. Stavite jelo na 4. razinu. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za sakupljanje viška tekućine za sakupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja. Stavite je na 3. razinu i ulijte u nju otprilike pola litre vode. Zagrijte pećnicu 3 – 5 min. Tijekom kuhanja vrata pećnice moraju ostati zatvorena.
 TURBO ROŠTILJ	Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Stavite jelo na srednju razinu. Pomoću plitice za sakupljanje viška tekućine sakupite sokove koji nastaju tijekom kuhanja. Stavite je na 1./2. razinu i ulijte u nju otprilike pola litre vode. Preporučujemo povremeno okretanje mesa tijekom kuhanja kako bi se jelo ujednačeno zapeklo. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati. Tijekom kuhanja vrata pećnice moraju ostati zatvorena. Uz ovu funkciju možete upotrebljavati i okretni ražanj ako je uređaj njime opremljen
 ODLEĐIVANJE	Za brže odmrzavanje jela. Stavite jelo na srednju razinu. Jelo ostavite zapakirano kako se ne bi osušilo na rubovima.

# TABLICA KUHANJA

Recept	Funkcija	Zagrijavanje	Polica (od dna)	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Dodaci i napomene
Kolači od dizanog tijesta		Da	2	160 - 180	35-55	Kalup za kolače na rešetki
		Da	1-3	150-170	30-90	3. razina: kalup za kolače na rešetki (promijenite razinu kad je napola ispečeno) Razina 1: Kalup za kolače na rešetki
Punjene pite (kolač od sira, savijača, pita od jabuka)		Da	2	150-190	30-85	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje ili kalup za kolače na rešetki
		Da	1-3	150-190	35-90	3. razina: kalup za kolače na rešetki (promijenite razinu kad je napola ispečeno) Razina 1: Kalup za kolače na rešetki
Keksi / pitice		Da	3	170-180	15-40	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		Da	1-3	150-175	20-45	3. razina: rešetka (promijenite razinu kad je napola ispečeno) Razina 1: Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Peciva za princeps krafne		Da	3	180	30-40	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		Da	1-3	170-190	35-45	3. razina: plitica za pečenje na rešetki (promijenite razinu kad je napola ispečeno) Razina 1: Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Puslice		Da	3	90	120-130	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		Da	1-3	90	130-150	3. razina: plitica za pečenje na rešetki (promijenite razinu kad je napola ispečeno) Razina 1: Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Kruh/pizza/pogača		Da	2	190-250	15-50	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		Da	1-3	190-250	25-45	3. razina: plitica za pečenje na rešetki (promijenite razinu kad je napola ispečeno) Razina 1: Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Smrznuta pizza		Da	2	250	10-15	Razina 2: plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje na rešetki
		Da	1-3	250	10-20	3. razina: plitica za pečenje na rešetki (promijenite razinu kad je napola pečeno) Razina 1: Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Mesne i krumpirove pite (pita od povrća, slana pita)		Da	2	175-200	40-50	Kalup za kolače na rešetki
		Da	1-3	180-190	40-55	3. razina: kalup za kolače na rešetki (promijenite razinu kad je napola ispečeno) Razina 1: Kalup za kolače na rešetki

Recept	Funkcija	Zagrijavanje	Polica (od dna)	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Dodaci i napomene
Košarice/hrskavci od lisnatog tijesta		Da	3	180-200	20-30	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		Da	1-3	180-190	20-40	3. razina: plitica za pečenje na rešetki (promijenite razinu kad je napola ispečeno) Razina 1: Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Lasagne / Zapečena tjestenina / Cannelloni/pite		Da	2	190-200	40-65	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	2	190-200	90-110	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Piletina/zečetina/pačetina 1 kg		Da	2	190-200	65-85	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Puretina/guska 3 kg		Da	1 / 2	190-200	140-180	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Pečena riba / en papillote (file, cijela)		Da	2	180-200	40-60	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	2	175-200	50-60	Plitica za pečenje na rešetki
Tost		Da	4	200	2-5	Rešetka
File ribe/odresci		Da	4	200	30-40	Razina 4: rešetka (okrenite jelo na polovici kuhanja)
						3. razina: plitica za sakupljanje viška tekućine s vodom
Kobasice / kebab / rebarca / Hamburgeri		Da	4	200	30-50	Razina 4: rešetka (okrenite jelo na polovici kuhanja)
						3. razina: plitica za sakupljanje viška tekućine s vodom
Pečeno pile 1 - 1,3 kg		-	2	200	55-70	Razina 2: rešetka (ako je potrebno, na dvije trećine kuhanja okrenite jelo)
						Razina 1: plitica za sakupljanje viška tekućine s vodom
Pečeno pile 1 - 1,3 kg		-	2	200	60-80	Razina 2: ražanj (ako je uređaj opremljen)
						Razina 1: plitica za sakupljanje viška tekućine s vodom

Recept	Funkcija	Zagrijavanje	Polica (od dna)	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Dodatni pribor i napomene
Slabije pečeno goveđe pečenje od 1 kg		-	2	200	35-50	plitica za pečenje na rešetki (ako je potrebno, na dvije trećine pečenja okrenite hranu)
Janjeći but/koljenica		-	2	200	60-90	plitica za skupljanje viška tekućine/ plitica za pečenje na rešetki (ako je potrebno, na dvije trećine kuhanja okrenite jelo)
Pečeni krumpir		-	2	200	45-55	plitica za skupljanje viška tekućine/ plitica za pečenje (ako je potrebno, na dvije trećine kuhanja okrenite jelo)
Zapečeno povrće		-	2	200	20-30	Plitica za pečenje na rešetki
Lazanje i meso		Da	1-3	200	50-100*	3. razina: plitica za pečenje na rešetki (ako je potrebno, na dvije trećine kuhanja okrenite jelo)
						Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Meso i krumpiri		Da	1-3	200	45-100*	3. razina: plitica za pečenje na rešetki (ako je potrebno, na dvije trećine kuhanja okrenite jelo)
						Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Riba i povrće		Da	1-3	180	30-50*	3. razina: plitica za pečenje na rešetki (promijenite razinu kad je napola ispečeno)
						Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki

\* Vrijeme pečenja je približno navedeno. Jelo se može izvaditi iz pećnice u različitom trenutku, po osobnom okusu.

**Napomena:** simboli funkcija pečenja mogu se donekle razlikovati od onih na slici.

## PREPORUČENA UPORABA I SAVJETI

### Kako čitati tablicu pečenja

U tablici je navedena funkcija koja je najbolja za sva navedena jela koja treba istovremeno kuhati na jednoj ili više razina. Vrijeme kuhanja započinje u trenutku stavljanja jela u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme kuhanja samo su informativni i ovisе o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno kuhano, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, metalne, tamne kalupe za kolače i plitice za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude, ali imajte na umu da će vrijeme kuhanja biti nešto dulje. Najbolje rezultate ćete postići ako pažljivo slijedite savjete navedene u tablici kuhanja za izbor (ispučenog) dodatnog pribora i njegovo stavljanje na različite razine.

### Istovremeno pečenje različitih namirnica

Primjenom funkcije "KONVEKCIJSKO PEČENJE" možete istovremeno kuhati različita jela koja zahtijevaju istu temperaturu kuhanja (na primjer: ribu i povrće) na više razina. Razinu promijenite, prema potrebi, kada istekne dvije trećine vremena kuhanja. Izvadite jelo koje zahtijeva kraće vrijeme kuhanja i ostavite u pećnici ono koje zahtijeva dulje vrijeme kuhanja.

### Deserti

- Osjetljive deserte pecite sa statičkom funkcijom na samo jednoj razini. Upotrebljavajte tamne, metalne kalupe za kolače i uvijek ih stavite na isporučenu rešetku. Za pečenje na više razina odaberite funkciju prinudnog strujanja zraka i rasporedite kalupe za kolače cik-cak čime se pospješuje optimalno strujanje vrućeg zraka.
- Kako biste provjerili je li dizani kolač ispečen, probodite ga čačalicom na sredini. Ako izvadite čistu čačalicu, kolač je gotov.
- Ako upotrebljavate neprianjajuće kalupe za kolače, rubove nemojte namastiti maslacem jer kolač uz njih neće ravnomjerno narasti.
- Ako kolač "potone" tijekom pečenja, sljedeći put postavite nižu temperaturu ili smanjite količinu tekućine u smjesi i nježnije miješajte.
- Za slastice s vlažnim nadjevom (kolač od sira ili voćne pite) upotrijebite funkciju "CONVECTION BAKE" ("KONVEKCIJSKO PEČENJE"). Ako je dno kolača gnjecavo, spustite razinu i prije stavljanja nadjeva posipite dno kolača mrvicama kruha ili keksa.

### Meso

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

Za sakupljanje sokova od pečenja savjetujemo stavljanje plitice za sakupljanje s pola litre vode izravno ispod roštilja s mesom. Po potrebi nadopunite.

### -Ražanj (samo na nekim modelima)

Ovaj dodatak upotrebljavajte za ujednačeno pečenje velikih komada mesa i peradi. Nabodite meso na šipku ražnja i zavežite ako se radi o piletu; provjerite stoji li čvrsto stoji pa uvucite šipku i oslonite je na njezin nosač na prednjoj stranici pećnice. Radi sprječavanja dimljenja i sakupljanja sokova od pečenja savjetujemo stavljanje plitice za sakupljanje viška tekućine s pola litre vode na prvu razinu. Šipka ima plastičnu ručku koju morate skinuti prije početka pečenja i upotrijebiti na kraju kuhanja kako se ne biste opekli prilikom vađenja jela iz pećnice.

### Pizza

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