

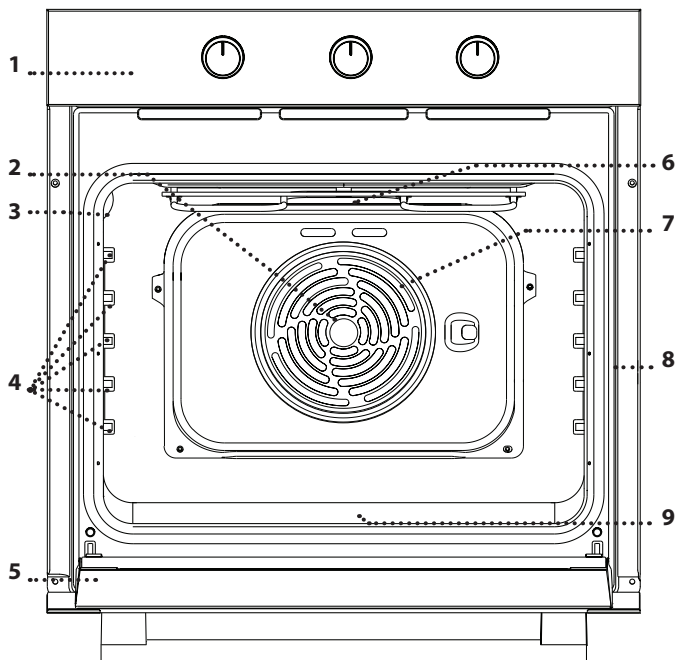

**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA**
**WHIRLPOOL**

Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



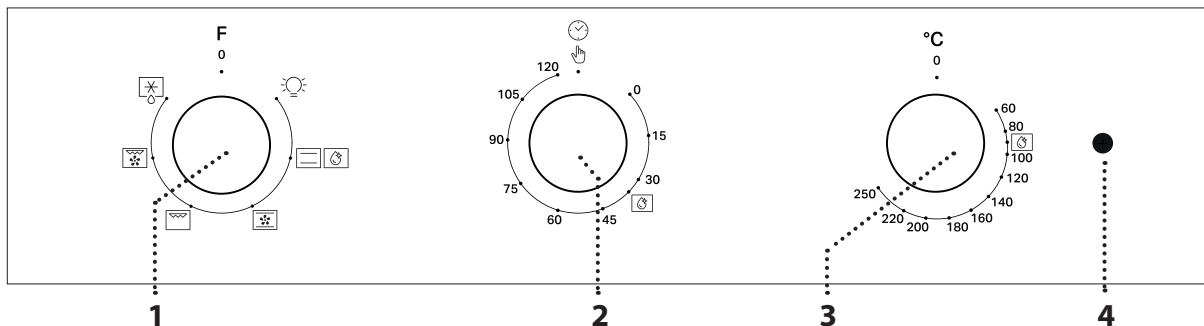
**Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.**

## OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Žarulja
4. Vodilice rešetke  
(razina je označena na stijenci odjeljka za pečenje)
5. Vrata
6. Gornji grijač/roštilj
7. Kružni grijač  
(ne vidi se)
8. Identifikacijska pločica  
(ne skidati)
9. Donji grijač  
(ne vidi se)

## UPRAVLJAČKA PLOČA



### 1. GUMB ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice odabirom funkcije.  
Okrenite u položaj **O** za isključivanje pećnice.

### 2. GUMB MJERAČA VREMENA

Koristan kao mjerač vremena.  
Ne uključuje ili prekida kuhanje.

### 3. GUMB TERMOSTATA

Okrenite za odabir željene temperature prilikom uključivanja odabrane funkcije.

### 4. LED SVJETLO TERMOSTATA/ ZAGRIJAVANJE

Uključuje se tijekom zagrijavanja.  
Isključuje se kada se dosegne željena temperatura.

Napominjemo: Vrsta gumba može se razlikovati ovisno o modelu. Ako su gumbi na pritiskanje, pritisnite središte gumba kako biste ga oslobodili iz ležišta.

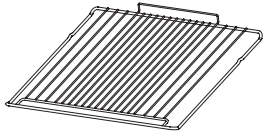
Napominjemo: Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja.

## DODATNI PRIBOR

Za više informacija preuzmite Vodič za upotrebu i održavanje s web stranice [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

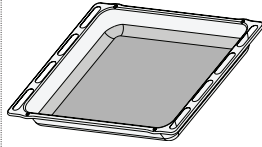


### ŽIČANA REŠETKA



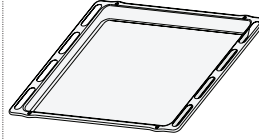
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

### POSUDA ZA PRIKUPLJANJE SOKOVA\*



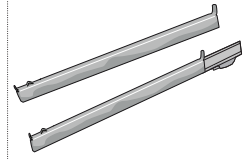
Upotrebljava se kao posuda za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

### LIM ZA PEČENJE\*



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

### KLIZNE VODILICE\*



Za lakše umetanje ili vađenje dodatne opreme.

\*Dostupno samo na određenim modelima

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

Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

### UPOTREBA DODATNOG PRIBORA

Rešetku umetnite na željenu razinu tako da je držite malo nagnutu prema gore i tako da najprije postavite podignuti stražnji dio (okrenut prema gore). Zatim je vodoravno klizno pomaknite uzduž vodilice rešetke koliko je moguće.

Ostalu dodatnu opremu, kao što je plitica za pečenje, vodoravno umetnite na žičanu rešetku.

Radi lakšeg čišćenja, možete izvaditi vodilice rešetki: povucite ih kako biste ih izvadili iz njihovih sjedišta.

## FUNKCIJE

Za više informacija preuzmite Vodič za upotrebu i održavanje s web stranice [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)



### ISKLJUČENO

Isključivanje pećnice.

### SVJETLO

Uključivanje svjetla u pećnici.

### KONVENKCIJSKO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini. Preporučuje se stavljanje hrane na 2. razinu.

### SMART CLEAN

Djelovanje pare otpuštene tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi omogućuje lako otklanjanje prljavštine i ostataka hrane. Ako želite uključiti funkciju pametnog čišćenja „Smart Clean“, ulijte 100 – 120 ml pitke vode na dno pećnice i zatim okrenite sva 3 gumba (gumb za odabir, gumb mjerača vremena i gumb termostata) u položaj ikone

### KONVEKCIJSKO PEČENJE

Za pečenje mesa ili pečenje kolača sa sočnim punjenjem na jednoj razini.

### ROŠTILJ

Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za pečenje za sakupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.

### GRATIN

Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za pečenje za sakupljanje sokova koji nastaju tijekom pečenja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.

### ODLEĐIVANJE

Brže odleđivanje namirnica.

# PRVA UPOTREBA UREĐAJA

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 zagrijavajte na 250 °C otprilike sat vremena koristeći po mogućnosti funkciju „Convection Bake” (Konvekcijsko pečenje). Za to vrijeme pećnica mora biti prazna.

Slijedite upute za ispravno postavljanje funkcije.

Napominjemo: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

## SVAKODNEVNA UPORABA

### 1. ODABERITE FUNKCIJU

Funkciju odaberite tako da okrenete *gumb za odabir* prema simbolu funkcije koju trebate.

### 2. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE


#### RUČNO

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

Okrenite gumb termostata u smjeru kazaljke na satu do željene temperature.

Po završetku kuhanja, a radi isključivanja pećnice, okrenite *gumb za odabir* i *gumb termostata* na **0**.

#### SMART CLEAN

Ako želite uključiti funkciju pametnog čišćenja „Smart Clean”, ulijte 100 – 120 ml pitke vode na dno pećnice i zatim okrenite sva 3 gumba (gumb za odabir, gumb mjerača vremena i gumb termostata) u položaj ikone .

Funkcija se automatski aktivira i traje 35'.


### 3. ZAGRIJAVANJE


Nakon uključivanja funkcije, uključit će se LED svjetlo termostata označavajući da je postupak zagrijavanja započeo.

Po završetku postupka isključuje se LED svjetlo termostata označavajući da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu: tada stavite jelo u unutrašnjosti i nastavite s pečenjem.

Napominjemo: Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja.

### 4. POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA

Ovaj gumb mjerača vremena 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 gumb mjerača vremena okrenut na simbol .

**VAŽNO:** kada je mjerač vremena postavljen na **0** pećnica se ne uključuje. Da biste uključili pećnicu, postavite gumb na simbol  ili postavite vrijeme kuhanja.

# TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	VRIJEME (MIN)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
<b>Kolači od dizanog tijesta</b>		Da	150 – 170	30 – 90	2 
		Da	150 – 170	30 - 90 ***	4 1 
<b>Punjeni kolač</b> (torta od sira, štrudl, voćni kolač)		Da	160 – 200	35 – 90	2 
		Da	160 – 200	35 - 90 ***	4 2 
<b>Keksi/voćne tortice</b>		Da	160 – 180	15 – 35	2 / 3 
		Da	150 – 170	20 – 40 ***	4 2 
<b>Peciva za princeps krafne</b>		Da	180 – 200	40 – 60	2 
		Da	170 – 190	35 – 50 ***	4 2 
<b>Poljupci</b>		Da	90	150 – 200	2 
		Da	90	140 – 200 ***	4 2 
<b>Pizza/Focaccia</b>		Da	220 – 250	10 – 25	1 / 2 
		Da	200 – 240	15 – 30 ***	4 2 
<b>Mali kruh</b> 80 g		Da	180 – 200	30 – 45	2 
<b>Štruca kruha</b> 500 g		Da	180	50 – 70	1 / 2 
<b>Kruh</b>		Da	180 – 200	30 – 80 ***	4 2 
<b>Smrznute pize</b>		Da	250	10 – 20	2 
		Da	250	10 – 20 ***	4 2 
<b>Slani kolači</b> (pita od povrća, quiche)		Da	180 – 200	30 - 45	2 
		Da	170 - 200	40 – 60 ***	4 2 
<b>Vols-au-vent/krekeri od lisnatog tijesta</b>		Da	190 – 200	20 – 30	2 
		Da	180 – 190	15 – 40 ***	4 2 
<b>Lazanje / zapečena tjestenina / kaneloni / kolači s voćem</b>		Da	190 – 200	45 – 65	2 
<b>Janjetina / teletina / govedina</b> 1 kg		Da	190 – 200	80 – 110	2 
<b>Pečena svinjetina s hrskavom kožicom</b> 2 kg		Da	180 – 190	110 – 150	2 
<b>Pile / zec / patka</b> 1 kg		Da	200 – 230	50 – 100	2 

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	VRIJEME (MIN)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Puran/guska 3 kg		Da	180 – 200	150 – 200	2 
Pečena riba/en papillote 0,5 kg (file, cijela)		Da	170 - 190	30 - 45	2 
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 – 200	50 – 70	2 
Prepečeni kruh		5'	250	2 – 6	5 
Ribljí fileti/komadi		5'	250	15 – 30 *	4 3 
Kobasice/kebabi/rebarca/hamburgeri		5'	250	15 – 30 *	5 4 
Pečeno pile 1 – 1,3 kg		—	200 – 220	60 – 80 **	3 1 
Slabije pečeno goveđe pečenje od 1 kg		—	200	35 – 50 **	3 
Janjeći but/koljenica		–	200	60 – 90 **	3 
Pečeni krumpir		–	200 – 220	35 – 55 **	3 
Zapečeno povrće		–	200 – 220	25 – 55	3 
Lasagne i meso		Da	200	50 – 100 ****	4 1 
Meso i krumpiri		Da	190 – 200	45 – 100 ****	4 1 
Riba i povrće		Da	180	30 – 50 ****	4 2 

\* Okrenite hranu na polovici pečenja.

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

\*\* Promijenite razinu kad je napola ispečeno.

\*\*\* Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama. Razinu promijenite na dvije trećine pečenja (po potrebi).

DODATNI PRIBOR	 Žičana rešetka	 Lim za pečenje na žičanoj rešetki	 Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suviše tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki	 plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	 Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode
FUNKCIJE	 Konvekcijsko	 Roštilj	 Gratin	 Convection Bake (Konvekcijsko pečenje)	

# KORISNI SAVJETI

Za više informacija preuzmite Vodič za upotrebu i održavanje s web stranice [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)



## 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 namirnica u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme kuhanja 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 kuhanja biti nešto dulje.

## ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH JELA

Funkcija „Convection Bake“ (Konvekcijsko pečenje) omogućuje vam istovremenu pripremu različitih jela (primjerice ribe i povrća) na različitim razinama. Izvadite jelo koje zahtijeva kraće vrijeme pripreme i ostavite u pećnici ono koje zahtijeva dulje vrijeme pripreme.

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Za više informacija preuzmite Vodič za upotrebu i održavanje s web stranice [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)



**Ne upotrebljavajte pribor za parno čišćenje.**

**Upotrebljavajte zaštitne rukavice tijekom svih zahvata.**

**Potrebne zahvate obavljajte kada je pećnica hladna..**

**Iskopčajte uređaj iz struje.**

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

## VANJSKE POVRŠINE

Očistite površine vlažnom krpom od mikro vlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite 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 mikro vlakana.

## 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. Da biste osušili kondenzaciju koja se stvorila kao rezultat pečenja s visokim udjelom vode, ostavite pećnicu da se do kraja ohladi, a zatim je obrišite krpom ili spužvom.

Uključite funkciju „Smart Clean“ za optimalno čišćenje unutarnjih površina.

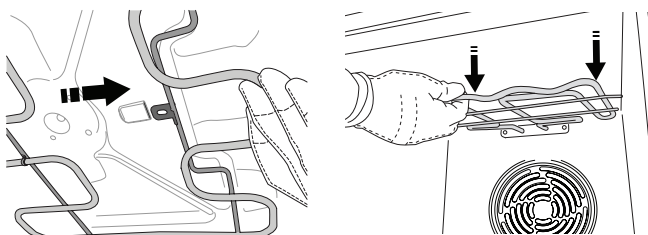
- Vrata se mogu lako skinuti i postaviti kako bi se olakšalo čišćenje stakla
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- Gornji grijač roštilja može se spustiti kako bi se očistila gornja ploča pećnice.

## DODATNI PRIBOR

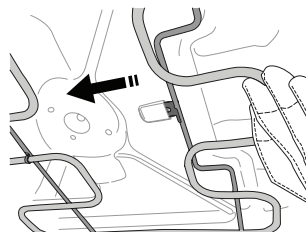
Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

## SPUŠTANJE GORNJEG GRIJAČA

**1.** Izvucite grijač iz njegovog sjedišta pa ga spustite.



**2.** Grijač vratite u njegov položaj tako da ga podignete, lagano povučete prema sebi i provjerite je li nosač jezičca u odgovarajućem sjedištu.

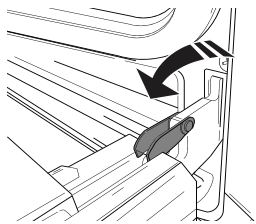


\*Dostupno samo na određenim modelima

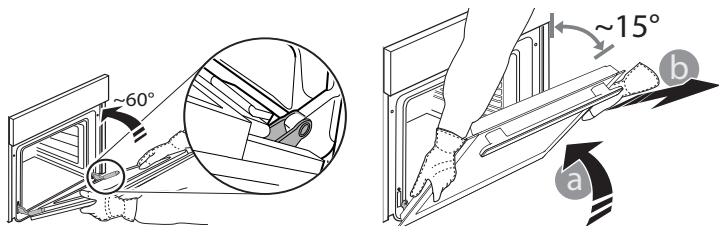


## SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

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



**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 (a) dok se ne otpuste iz svog ležišta (b).



Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

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

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

**5.** Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake.

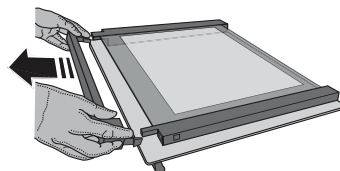
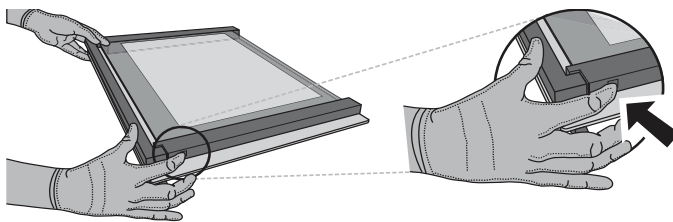
## ZAMJENA ŽARULJE

Isključite napajanje pećnice, odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

Napominjemo: Upotrebljavajte samo halogene žarulje od 25 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. Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu.

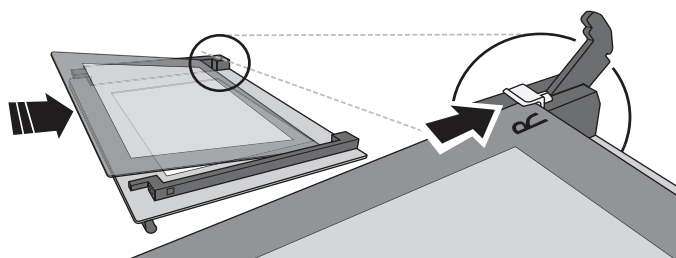
## ČIŠĆENJE STAKLENIH VRATA

**1.** Nakon skidanja vrata i njihovog postavljanja na meku površinu s ručkom okrenutom prema dolje, istovremeno pritisnite dvije pričvršne kopče i izvadite gornji rub vrata tako da ga povučete prema sebi.



**2.** Podignite i čvrsto uhvatite unutarnje staklo s obje ruke, izvadite ga i postavite na meku površinu prije čišćenja.

**3.** Unutarnje stakle ispravno je postavljeno ako je slovo "R" vidljivo u donjem lijevom kutu. Umetnite dugu stranu stakla označenu slovom "R" u potporna ležišta, pa je zatim spustite u položaj.



**4.** Namjestite gornji rub: Klik će označiti točno postavljanje. Provjerite je li brtva pričvršćena prije ponovnog postavljanja vrata.



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.

▼ Vodič za upotrebu i održavanje preuzmite na [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) kako biste dobili tablicu isprobanih recepata sastavljenu za ovlaštena tijela za certificiranje u skladu s normom IEC 60350-1.



**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 servisnu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.

