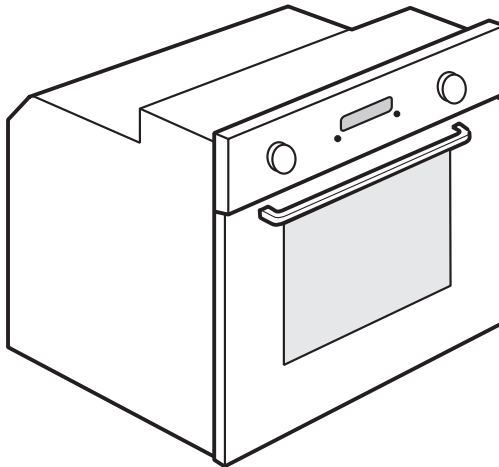
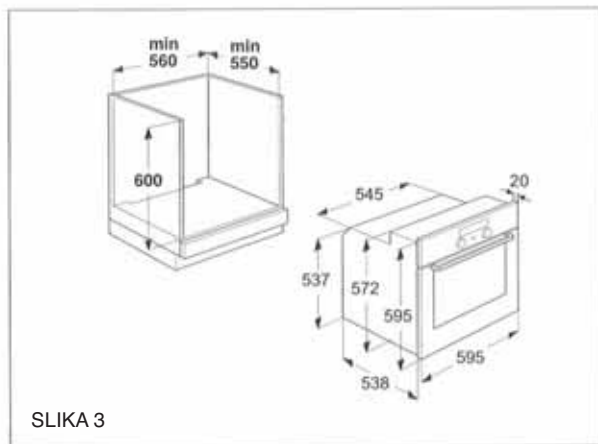
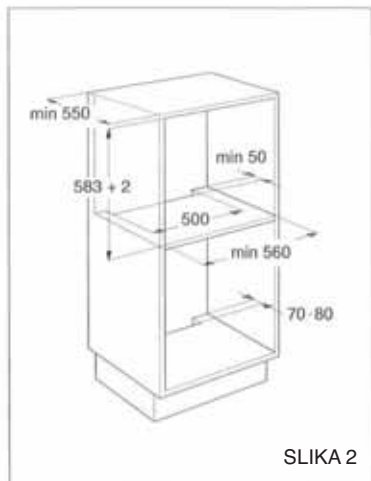
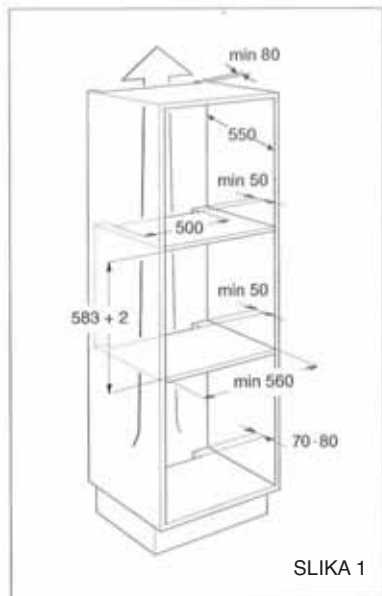


SADRŽAJ

VAŽNE NAPOMENE O SIGURNOSTI	3
ZBRINJAVANJE KUĆANSKIH UREĐAJA	4
UGRADNJA	4
ČUVANJE OKOLIŠA	4
IZJAVA O SUKLADNOSTI	5
U SLUČAJU PROBLEMA	5
SERVIS	5
ČIŠĆENJE	6
ODRŽAVANJE	6
UPUTE ZA UPORABU PEĆNICE	8
POPIS FUNKCIJA	10
POSTAVKE	14
TABLICA S OPISOM FUNKCIJA	15
TABLICA PEČENJA	17
IZJAVA O SUKLADNOSTI	23



UPUTE ZA UGRADNJU WHIRLPOOL PEĆNICA



Važne napomene o sigurnosti

VAŠA I SIGURNOST DRUGIH JE NA PRVOME MJESTU

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



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



OPASNOST

Ukazuje na opasnost koja može izazvati ozbiljne ozljede.



UPOZORENJE

Ukazuje na opasnost koja može izazvati ozbiljne ozljede.

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

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

Zbrinjavanje kućanskih uređaja

- Ovaj uređaj je proizveden od materijala koji se mogu reciklirati i ponovo upotrijebiti. Zbrinite ga u skladu s lokalnim zakonima o zbrinjavanju otpada. Prije toga prerežite mrežni kabel.
- Za daljnje informacije o tretiranju i recikliranju kućanskih uređaja upitajte u odgovarajućem tijelu lokalne samouprave, reciklažnom dvorištu ili trgovini u kojoj ste kupili uređaj.

Ugradnja

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

PRIPREMA ELEMENTA ZA UGRADNJU

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

SPAJANJE NA NAPAJANJE

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

- U slučaju potrebe za zamjenom mrežnog kabela, angažirajte stručnog električara. Kabel je potrebno zamijeniti kabelom

tipa H05 RR-F 3x1,5 mm². Obratite se ovlaštenom servisu.

OPĆE PREPORUKE

Prije uporabe:

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

Tijekom uporabe:

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

Čuvanje okoliša




Zbrinjavanje ambalaže

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

Zbrinjavanje uređaja

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


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

Štednja energije

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

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

Izjava o sukladnosti

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

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

U slučaju problema

Pećnica ne radi:

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

Elektronski programator ne radi:

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

Servis

Prije pozivanja servisa

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

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

Uvijek navedite:

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

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

- vašu punu adresu;
- vaš telefonski broj.

SERVICE 0000 000 00000



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

Čišćenje

⚠ UPOZORENJA

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

Vanjski dijelovi pećnice

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

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

Unutrašnjost pećnice

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

- Nakon svake uporabe ostavite pećnicu da se ohladi i očistite je dok je još uvijek malo topla kako biste lakše očistili eventualne ostatke hrane i slično.
- Koristite deterđente namijenjene čišćenju pećnica i pridržavajte se uputa proizvođača deterđenta.

- Staklo na vratima pećnice očistite tekućim deterđentom. Za lakše čišćenje pećnice, vrata se mogu skinuti (pogledajte ODRŽAVANJE).
- Za čišćenje gornje površine unutrašnjosti pećnice potrebno je spustiti gornji grill grijač (samo kod nekih modela, pogledajte ODRŽAVANJE).

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

Pribor:

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

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

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

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

Održavanje

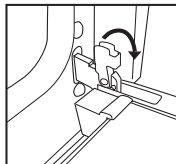
⚠ UPOZORENJA

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

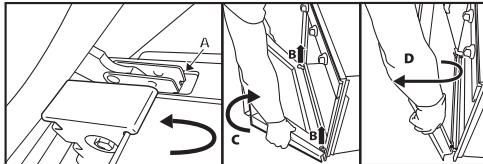
SKIDANJE VRATA

Postupak:

1. Potpuno otvorite vrata pećnice.
2. Podignite kvačice i gurnite ih prema naprijed do kraja (slika 1).
3. Zatvorite vrata do kraja (A), podignite (B) i okrenite (C) dok se ne odvoje (D) (slika 2).



Slika 1



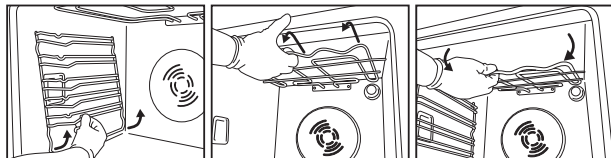
Slika 2

Za ponovno montiranje vrata:

1. Umetnite šarke u utore.
2. Otvorite vrata do kraja.
3. Spustite dvije kvačice.
4. Zatvorite vrata.

PREMJESTANJE GORNJEGA GRIJAČA (SAMO NEKI MODELI)

1. Izvadite bočne vodilice (slika 3).
2. Malo izvucite grijač (slika 4) i spustite ga (slika 5).
3. Za premještanje grijača, podignite ga tako da ga lagano povučete prema sebi tako da bude oslonjen na bočne potpornje.



Slika 3

Slika 4

Slika 5

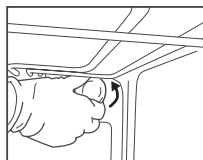
ZAMJENA ŽARULJE

Promjena žarulje stražnjeg dijela pećnice (ako postoji):

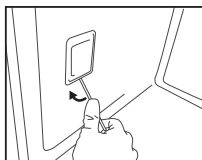
1. Odspojite pećnicu iz napajanja.
2. Odvrnite pokrov žarulje ulijevo (slika 6), zamijenite žarulju (pogledajte napomenu o tipu žarulje) i zavrnite pokrov žarulje na mjesto.
3. Ponovno spojite pećnicu na napajanje.

Promjena žarulje bočnog dijela pećnice (ako postoji):

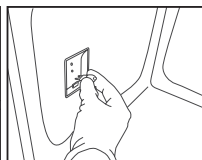
1. Odspojite pećnicu iz napajanja.
2. Skinite bočne vodilice, ako postoje (slika 3).
3. Odvijačem odignite pokrov žarulje (slika 7).
4. Zamijenite žarulju (pogledajte napomenu o tipu žarulje).
5. Namjestite pokrov žarulje i pritisnite ga tako da klikne (slika 9).
6. Vratite bočne vodilice na mjesto i ponovno ih pričvrstite.
7. Ponovno spojite pećnicu na napajanje.



Slika 6



Slika 7



Slika 8



Slika 9

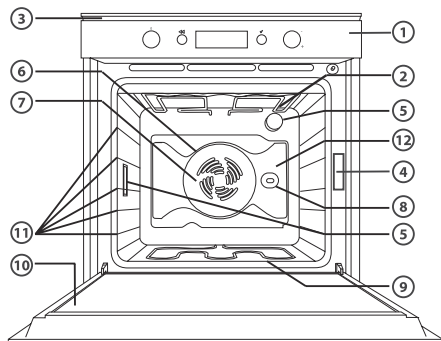
NAPOMENE:

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

VAŽNO:

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

Upute za uporabu pećnice



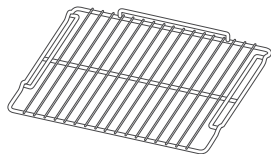
UPUTE O SPAJANJU NA NAPAJANJE POTRAŽITE U POGLAVLJU O UGRADNJI

1. Kontrolna ploča
2. Gornji grijač/gril
3. Ventilator za hlađenje (nije vidljiv)
4. Tipizacijska pločica (ne smije se skidati)
5. Žarulja
6. Kružni grijač (nije vidljiv)
7. Ventilator
8. Ražanj (ako postoji)
9. Donji grijač (nije vidljiv)
10. Vrata
11. Mjesta za police (broj polica naznačen je na prednjoj strani pećnice)
12. Stražnja stijenka

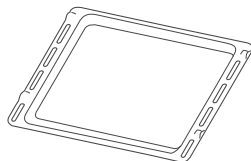
NAPOMENE:

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

ISPORUČENI PRIBOR



Slika A



Slika B

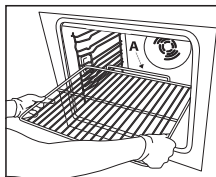
- A. **ŽIČANA REŠETKA (2):** služi za pečenje na grilu ili kao nosač za posude, kalupe za torte i drugi pribor za pečenje.
- B. **PLITICA ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE (1):** koristi se za sakupljanje masnoće i komadića hrane ako je postavite ispod rešetke. Možete je koristiti i kao posudu za pečenje mesa, ribe, povrća, pogača i sl.

DODATNI PRIBOR

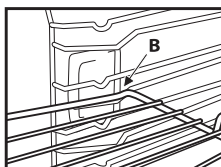
Ostali pribor možete nabaviti zasebno u ovlaštenom servisu.

STAVLJANJE REŠETKE I DRUGOG PRIBORA U PEĆNICU

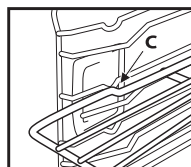
Na rešetki, kao i na ostalom priboru, postoji mehanizam zaključavanja koji sprečava nenamjerno vađenje.



Slika 1



Slika 2



Slika 3



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

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

OPIS KONTROLNE PLOČE

ELEKTRONIČKI PROGRAMATOR



1. **REGULATOR ZA ODABIR FUNKCIJE:** uključenje/isključenje i odabir funkcije
2. **REGULATOR IZBORNIKA:** pretraživanje izbornika i podešavanje programiranih vrijednosti
NAPOMENA: dva regulatora mogu se pritisnuti. Pritisnite regulatore u središte i oni će iskočiti.
3. **TIPKA** : povratak na prethodni zaslon
4. **TIPKA** : odabir i potvrda postavki

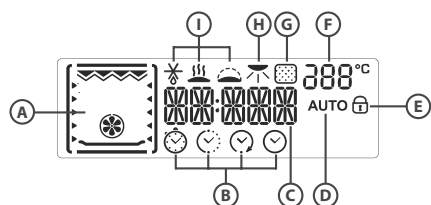
Popis funkcija

Zakrenite regulator za odabir funkcija na bilo koji položaj i pećnica će se uključiti: na pokazivaču su prikazane funkcije ili pripadajući podizbornici.

Podizbornici su dostupni i mogu se odabrati kad zakrenete regulator na funkcije GRIL, POSEBNO, POSTAVKE, KRUH/PIZZA, AUTOMATSKO ČIŠĆENJE.

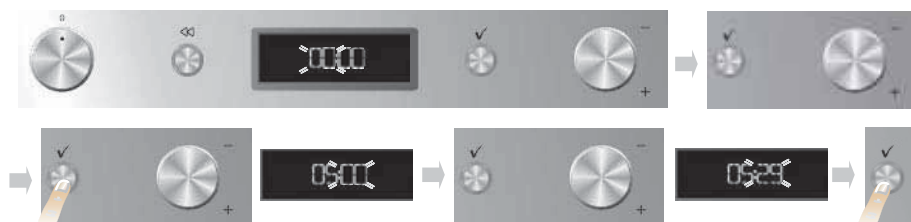
NAPOMENA: popis funkcija i njihov opis pogledajte u tablici na str. 39.

OPIS POKAZIVAČA





- A.** Prikaz aktiviranih grijača tijekom različitih funkcija pečenja
- B.** Vremenski indikatori: timer, vrijeme pečenja, završetak pečenja, trenutno vrijeme
- C.** Informacije o odabranoj funkciji
- D.** Odabir automatske funkcije KRUH/PIZZA
- E.** Indikator zaključanih vrata tijekom ciklusa automatskog čišćenja (čišćenje pirolizom)
- F.** Temperatura u unutrašnjosti pećnice
- G.** Funkcija čišćenja pirolizom (nije dostupno na ovom modelu)
- H.** Dodatno tamnjenje
- I.** Posebne funkcije: odmrzavanje, održavanje topline, dizanje tijesta

PRVA UPORABA UREĐAJA - PODEŠAVANJE SATA




Nakon spajanja pećnice na mrežno napajanje, potrebno je podesiti točno vrijeme na uređaju. Dvije znamenke sata trepere na pokazivaču.

1. Zakrenite regulator izbornika sve dok se ne prikaže ispravan sat.
2. Pritisnite tipku  za potvrdu; dvije znamenke minuta trepere na pokazivaču.
3. Zakrenite regulator izbornika sve dok se ne prikažu ispravne minute.
4. Pritisnite tipku  za potvrdu.

Za ponovno podešavanje sata, primjerice, nakon prekida napajanja, pogledajte sljedeći odjeljak (POSTAVKE).

ODABIR FUNKCIJA ZA PEČENJE



1. Zakrenite regulator za odabir funkcija na željenu funkciju: na pokazivaču će se prikazati postavke pečenja.
2. Ukoliko vam odgovaraju zadane vrijednosti, pritisnite tipku . U suprotnom, promijenite ih niže opisanim postupkom.

PODEŠAVANJE TEMPERATURE/SNAGE GRILA

Za promjenu temperature ili snage grila postupite na sljedeći način:



1. Zakrenite regulator izbornika kako biste odabrali željenu vrijednost.
 2. Pritisnite tipku za potvrdu.
- Pećnica automatski potvrđuje vaš odabir 10 sekundi nakon posljednjeg postupka.

BRZO ZAGRIJAVANJE PEĆNICE



1. Za odabir funkcije zagrijavanja pećnice, zakrenite regulator za odabir funkcija na simbol .
2. Potvrdite pritiskom tipke : podešenje se prikazuje na pokazivaču.
3. Ako vam predložena temperatura odgovara, pritisnite tipku . Za promjenu temperature, postupite kako je opisano u prethodnim odjeljcima. Na pokazivaču se prikaže poruka **PRE**. Kad se dosegne podešena temperatura, tražena vrijednost (primjerice, 200°C) prikaže se na pokazivaču i oglasi se zvučni signal. Na kraju ciklusa zagrijavanja pećnica automatski odabire funkciju konvencionalnog pečenja . U ovom trenutku možete staviti hranu u pećnicu.
4. Ako želite podesiti drugačiju funkciju pečenja, zakrenite regulator za odabir funkcija i odaberite željenu funkciju.

PODEŠAVANJE VREMENA PEČENJA

Funkcija se koristi za podešavanje vremena pečenja namirnica, od najmanje 1 minute do maksimalnog perioda koji odabrana funkcija dozvoljava, nakon čega se pećnica automatski isključuje.




1. Kad potvrdite temperaturu, treperi indikator .
 2. Zakrenite regulator za podešavanje željenog perioda pečenja.
 3. Za potvrdu perioda, pritisnite tipku .
- Pećnica automatski potvrđuje vaš odabir 10 sekundi nakon posljednjeg postupka.

PODEŠAVANJE VREMENA DOVRŠETKA PEČENJA/ODGOĐENI POČETAK


Važno: podešenje odgode početka nije dostupno za funkcije: BRZO ZAGRIJAVANJE, KRUH/PIZZA.



Napomena: pomoću ovog podešenja, odabrana temperatura postiže se postupno, pa je trajanje pečenja malo dulje od perioda navedenog u tablici pečenja.

Možete podesiti vrijeme dovršetka pečenja koristeći funkciju odgođenog početka pečenja - maksimalno 23 sata i 59 minuta. To se može podesiti nakon podešavanja vremena pečenja. Nakon podešavanja vremena pečenja, na pokazivaču se prikazuje vrijeme dovršetka pečenja (primjerice 15:45) i indikator  treperi.



Za odgodu vremena dovršetka pečenja te tako i vremena početka pečenja, postupite ovako:

1. Zakrenite regulator izbornika za prikaz vremena kad želite da pečenje završi (primjerice, 16:00).
2. Potvrdite odabranu vrijednost pritiskom tipke : dvije točke indikatora završetka pečenja trepere, označavajući da je podešenje ispravno programirano.
3. Pećnica će automatski odgoditi početak pečenja kako bi pečenje završilo točno u podešeno vrijeme.

U bilo kojem trenutku tokom pečenja, podešene vrijednosti (temperatura, podešenje grila, vrijeme pečenja) mogu se promijeniti pomoću tipke  za povratak, nakon čega možete promijeniti vrijednosti regulatorom izbornika te ih potvrditi tipkom .

INDIKATOR PREOSTALE TOPLINE





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

TIMER



Ova funkcija se može koristiti samo kad je pećnica isključena. Korisna je primjerice za kontrolu vremena kuhanja tjestenine. Maksimalno vrijeme koje se može podesiti je 23 sata i 59 minuta.

1. Kad je regulator za odabir funkcija u položaju "nula", zakrenite regulator izbornika za prikaz željenog vremena.
2. Pritisnite tipku  za početak odbrojavanja. Nakon isteka podešenog vremena na pokazivaču će se prikazati "00:00:00" i oglasit će se zvučni signal. Isključite timer pritiskom na tipku  (na pokazivaču će se prikazati točno vrijeme).

ZAKLJUČAVANJE TIPKI



Ova funkcija se koristi za zaključavanje tipki i regulatora kontrolne ploče.

Za uključenje, istovremeno pritisnite tipke i i držite pritisnute barem 3 sekunde. Kad je funkcija uključena, tipke su zaključane a na pokazivaču se prikazuje simbol ključa. Funkcija se može uključiti i tijekom pečenja. Za isključenje ponovite gore opisani postupak. Dok je uključena funkcija zaključavanja tipki pećnica se može isključiti zakretanjem regulatora u položaj 0 (nula). Ipak, u tom slučaju ćete ponovno trebati podesiti prethodno odabranu funkciju.

ODABIR POSEBNIH FUNKCIJA

Zakrenite regulator za odabir funkcija na indikator za pristup podizborniku s tri posebne funkcije. Za pretraživanje, odabir i pokretanje jedne od ovih funkcija, postupite na sljedeći način:



1. Zakrenite regulator za odabir funkcija na indikator : na pokazivaču se prikazuje "DEFROST" i indikator funkcije.
2. Zakrenite regulator izbornika za listanje popisa s funkcijama; nazivi funkcija su na engleskom jeziku: DEFROST (odmrzavanje), KEPP WARM (održavanje topline). RISING (dizanje tijesta).
3. Pritisnite tipku za potvrdu.

DODATNO TAMNJENJE

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



Na kraju vremena pečenja na pokazivaču se prikazuje "PRESS TO BROWN". Pritisnite tipku i pećnica će započeti ciklus dodatnog tamnjenja koji traje pet minuta. Funkcija se može uzastopno koristiti samo dva puta.

ODABIR FUNKCIJE KRUH/PIZZA

Zakrenite regulator za odabir funkcija na indikator kako biste pristupili podizborniku s automatskim funkcijama pečenja kruha ("bread") i pizze.





Kruh




1. Zakrenite regulator za odabir funkcija na indikator : na pokazivaču se prikazuje "BREAD" i AUTO.
2. Pritisnite za odabir funkcije.
3. Zakrenite regulator izbornika za podešavanje potrebne temperature (između 180°C i 220°C) te potvrdite tipkom .
4. Zakrenite regulator izbornika za podešavanje perioda pečenja i pritisnite za početak pečenja.

Pizza




1. Zakrenite regulator za odabir funkcija na indikator  : na pokazivaču se prikazuje "BREAD". Za odabir funkcije "PIZZA", postupite na sljedeći način:
2. Zakrenite regulator izbornika: na pokazivaču se prikaže "PIZZA".
3. Pritisnite  za odabir funkcije.
4. Zakrenite regulator izbornika za podešavanje potrebne temperature (između 220°C i 250°C) te potvrdite tipkom .
5. Zakrenite regulator izbornika za podešavanje perioda pečenja i pritisnite  za početak pečenja.

Postavke



Zakrenite regulator za odabir funkcija na indikator  za pristup podizborniku s četiri postavke koje možete promijeniti.

Sat

Zakrenite regulator za odabir funkcija na indikator : na pokazivaču se prikaže riječ CLOCK. Za promjenu vremena, pogledajte prethodni odjeljak (PODEŠAVANJE SATA).



Eco

Kad je odabran ECO način rada (ON), pokazivač se isključi kad je pećnica u pripravnom stanju ili 5 minuta nakon završetka pečenja. Za prikaz informacija na pokazivaču, jednostavno pritisnite tipku ili zakrenite regulator.

1. Zakrenite regulator izbornika za prikaz poruke "ECO".
2. Pritisnite  za pristup podešenju (ON/OFF).
3. Zakrenite regulator izbornika za odabir željenog podešenja i potvrdite pritiskom tipke .



Zvučni signal

Za uključenje ili isključenje zvučnog signala, postupite na sljedeći način:












1. Zakrenite regulator izbornika za prikaz poruke "SOUND".
2. Pritisnite  za pristup podešenju (ON/OFF).
3. Zakrenite regulator izbornika za odabir željenog podešenja i potvrdite pritiskom tipke .

Svjetlina




Za promjenu svjetline pokazivača, postupite na sljedeći način:

1. Zakrenite regulator izbornika za prikaz poruke "BRIGHTNESS".
2. Pritisnite tipku : na pokazivaču se prikaže broj 1.
3. Zakrenite regulator izbornika za povećanje ili smanjenje svjetline i potvrdite pritiskom tipke .













Tablica s opisom funkcija

REGULATOR ZA ODABIR FUNKCIJA			
	0 ISKLJUČENJE	Za zaustavljanje pečenja i isključenje pećnice.	
	SVJETLO	Za uključenje/isključenje osvjetljenja pećnice.	
	POSEBNO	 ODMRZAVANJE	Za ubrzanje postupka odmrzavanja namirnica. Postavite namirnice na srednju razinu. Ostavite namirnice u ambalaži kako biste spriječili isušivanje vanjskog dijela namirnica.
		 ODRŽAVANJE TOPLINE	Za održavanje upravo pečene hrane toplom i hrskavom (npr. meso, krumpir ili rožata). Postavite namirnice na srednju razinu. Funkcija se neće aktivirati ako je temperatura u unutrašnjosti pećnice iznad 65°.
		 DIZANJE TIJESTA	Za optimalno dizanje slatkog i slanog tijesta. Kako bi se održala kvaliteta, funkcija se neće aktivirati ako je temperatura u unutrašnjosti pećnice iznad 40°C. Postavite tijesto na drugu razinu. Nije potrebno unaprijed zagrijavati pećnicu.
	KONVENCIONALNO	Za pečenje svih vrsta jela samo na jednoj razini. Koristite treću razinu. Za pečenje pizze, pita i kolača s tekućim punjenjem koristite prvu i drugu razinu. Zagrijte pećnicu prije stavljanja namirnica.	
	KONVEKCIJSKO PEČENJE	Za pečenje mesa i kolača s tekućim punjenjem (slano ili slatko) na jednoj razini. Koristite treću razinu. Zagrijte pećnicu prije pečenja.	
	VENTILATOR	Za pečenje jela na dvije razine pećnice pri istoj temperaturi (primjerice, riba, povrće, slastice). Funkcija se može koristiti za pečenje različitih jela istovremeno bez uzajamnog poprimanja mirisa. Za pečenje na samo jednoj razini koristite treću razinu. Za pečenje na dvije razine, upotrijebite prvu i četvrtu nakon prethodnog zagrijavanja pećnice.	
	PEČENJE VELIKIH KOMADA MESA	Za pečenje velikih komada mesa (iznad 2,5 kg). Upotrijebite prvu ili treću razinu, ovisno o veličini mesa. Pećnicu nije potrebno zagrijavati. Preporučamo da okrećete meso tijekom pečenja radi ravnomjernijeg tamnjenja. Povremeno podlijte meso kako bi se spriječilo sušenje.	
	GRIL	Za pečenje odrezaka, ražnjića i kobasica, pečenje gratiniranog povrća i pripremu tosta. Hranu stavite na četvrtu ili petu razinu. Ako pečete meso, koristite pliticu za sakupljanje masnoće u kojoj će se sakupljati sokovi od pečenja. Stavite je na treću/četvrtu razinu i u nju ulijte približno pola litre vode. Nije potrebno prethodno zagrijavanje pećnice. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja.	
	TURBO GRIL	Za pečenje velikih komada mesa (butovi, govede pečenje, cijelo pile). Hranu stavite na srednje razine. Koristite pliticu za sakupljanje masnoće u kojoj će se sakupljati sokovi od pečenja. Stavite je na prvu/dругu razinu i u nju ulijte približno pola litre vode. Nije potrebno prethodno zagrijavanje pećnice. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja. S ovom funkcijom možete koristiti i ražanj, ukoliko je isporučen.	










REGULATOR ZA ODABIR FUNKCIJA (nastavak)

	POSTAVKE	Za podešavanje postavki pokazivača (vrijeme, svjetlina, glasnoća zvučnog signala, funkcija uštede energije).
	KRUH/PIZZA	Za pečenje raznih vrsta i veličina kruha i pize. Ova funkcija sadrži dva programa s unaprijed programiranim podešenjima. Jednostavno označite potrebne vrijednosti (temperatura i vrijeme) i pećnica će automatski upravljati ciklusom pečenja. Stavite tijesto na drugu razinu nakon zagrijavanja pećnice.
	BRZO ZAGRIJAVANJE	Za brzo zagrijavanje pećnice.















Tablica pečenja


Recept	Funkcija	Prethodno zagrijavanje	Razina (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Pribor
Kolači od dizanog tijesta		Da	2 / 3	160-180	30-90	Kalup za kolač na rešetki
		Da	1-4	160-180	30-90	Razina 4: kalup za kolač na rešetki Razina 1: kalup za kolač na rešetki
Pite s punjenjem (kolač od sira, savijača, pita od jabuke)		-	3	160-200	30-85	Plitica za sakupljanje masnoće/plitica za pečenje ili kalup za kolač na rešetki
		Da	1-4	160-200	45-90	Razina 4: kalup za kolač na rešetki Razina 1: kalup za kolač na rešetki
Keksi/kolačići		Da	3	170-180	25-45	Plitica za sakupljanje masnoće / plitica za pečenje
		Da	1-4	160-170	20-45	Razina 4: rešetka Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće / plitica za pečenje
Lagano dizano tijesto		Da	3	180-200	30-40	Plitica za sakupljanje masnoće / plitica za pečenje
		Da	1-4	180-190	35-45	Razina 4: plitica za pečenje na rešetki Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće / plitica za pečenje
Puslice		Da	3	90	110-150	Plitica za sakupljanje masnoće / plitica za pečenje
		Da	1-4	90	130-150	Razina 4: plitica za pečenje na rešetki Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće / plitica za pečenje
Kruh / Pizza / Pogača		Da	1 / 2	190-250	15-50	Plitica za sakupljanje masnoće / plitica za pečenje
		Da	1-4	190-250	30-50	Razina 4: plitica za pečenje na rešetki Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće / plitica za pečenje

Recept	Funkcija	Prethodno zagrijavanje	Razina (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Pribor
Zamrznuta pizza		Da	3	250	10-15	Razina 3: plitica za sakupljanje masnoće / plitica za pečenje ili rešetka
		Da	1-4	250	10-20	Razina 4: plitica za pečenje na rešetki Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće / plitica za pečenje
Slane pite (pita od povrća, quiche lorraine)		Da	3	180-190	40-55	Kalup za kolač na rešetki
		Da	1-4	180-190	45-60	Razina 4: kalup za kolač na rešetki Razina 1: kalup za kolač na rešetki
Košarice od lisnatog tijesta / prhki kolači		Da	3	190-200	20-30	Plitica za sakupljanje masnoće / plitica za pečenje
		Da	1-4	180-190	20-40	Razina 4: plitica za pečenje na rešetki Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće / plitica za pečenje
Lazanje / zapečena tjestenina / kaneloni / rožate		Da	3	190-200	45-55	Plitica za pečenje na rešetki
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	3	190-200	80-110	Plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje na rešetki
Piletina / zečetine / patka 1 kg		Da	3	200-230	50-100	Plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje na rešetki
Puretina / guska 3 kg		Da	2	190-200	80-130	Plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje na rešetki
Pečena riba / u omotu (fileti ili cijela)		Da	3	180-200	40-60	Plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje na rešetki
Punjeno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	2	180-200	50-60	Plitica za pečenje na rešetki
Tost		-	5	Visoka	3-5	Gril
Riblji fileti / odresci		-	4	Srednja	20-30	Razina 4: rešetka (okrenite hranu nakon polovice pečenja)
						Razina 3: plitica za sakupljanje masnoće s vodom

Recept	Funkcija	Prethodno zagrijavanje	Razina (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Pribor
Kobasice / ražnjići / rebrica / hamburgeri		-	5	Srednja - Visoka	15-30	Razina 5: rešetka (okrenite hranu nakon polovice pečenja)
						Razina 4: plitica za sakupljanje masnoće s vodom
Pečeno pile 1-1,3 kg		-	2	Srednja	55-70	Razina 2: rešetka (okrenite hranu nakon dvije trećine pečenja) Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće s vodom
				Visoka	60-80	Razina 2: ražanj Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće s vodom
Slabo pečena govedina 1 kg		-	3	Srednja	35-45	Plitica za pečenje na rešetki (okrenite hranu nakon dvije trećine pečenja ako je potrebno)
Janjeći but / koljenice		-	3	Srednja	60-90	Plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje na rešetki (okrenite hranu nakon dvije trećine pečenja ako je potrebno)
Pečeni krumpir		-	3	Srednja	45-55	Plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje na rešetki (okrenite hranu nakon dvije trećine pečenja ako je potrebno)
Gratinirano povrće		-	3	Visoka	10-15	Plitica za pečenje na rešetki
Lazanje i meso		Da	1-4	200	50-100	Razina 4: plitica za pečenje na rešetki
						Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje na rešetki
Meso i krumpiri		Da	1-4	200	45-100	Razina 4: plitica za pečenje na rešetki
						Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje na rešetki
Riba i povrće		Da	1-4	180	30-50	Razina 4: plitica za pečenje na rešetki
						Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće ili plitica za pečenje na rešetki

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

Recept	Funkcija	Zagrijavanje	Razina (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Pribor i bilješke
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Prhko tijesto		Da	3	170	15-25	Plitica za sakupljanje masnoće / plitica za pečenje
		Da	1-4	160	20-30	Razina 4: plitica za pečenje Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Sitni kolači		Da	3	170	20-30	Plitica za sakupljanje masnoće / plitica za pečenje
		Da	1-4	160	30-40	Razina 4: plitica za pečenje Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Nemasni biskvit		Da	2	170	25-35	Kalup za kolač na rešetki
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
Dvije pite od jabuka		Da	2 / 3	185	55-75	Kalup za kolač na rešetki
		Da	1-4	175	75-95	Razina 4: kalup za kolač na rešetki Razina 1: kalup za kolač na rešetki
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Tost		-	5	Visoka	3-5	Gril
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hamburgeri		-	5	Visoka	20-30	Razina 5: rešetka (okrenite hranu nakon polovice pečenja) Razina 4: plitica za sakupljanje masnoće s vodom
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Kolač od jabuka, kolač od dizanog tijesta		Da	3	180	30-40	Plitica za sakupljanje masnoće / plitica za pečenje
		Da	1-4	160	55-65	Razina 4: plitica za pečenje Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Pečena svinjetina		-	2	170	110-150	Razina 2: plitica za sakupljanje masnoće
DIN 3360-12:07 aneks C						
Biskvit		Da	3	170	35-45	Plitica za sakupljanje masnoće / plitica za pečenje
		Da	1-4	170	40-50	Razina 4: plitica za pečenje Razina 1: plitica za sakupljanje masnoće

Tablica pečenja predlaže idealnu funkciju i temperaturu pečenja za najbolje moguće rezultate kod svih recepata. Ako želite peći samo na jednoj razini koristeći funkciju s ventilatorom, stavite hranu na treću razinu i odaberite temperaturu preporučenu za funkciju "FORCED AIR"  s pečenjem na više od jedne razine.

Kod uporabe grila, s prednje strane ostavite 3 do 4 cm slobodnog prostora kako biste olakšali vađenje iz pećnice.

SAVJETI I PREPORUKE ZA UPORABU

Kako upotrebljavati tablicu pečenja

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

Pečenje različitih vrsta hrane istovremeno

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

Deserti

- Osjetljive deserte pecite uz uporabu konvencionalnog pečenja na jednoj razini. Upotrebljavajte metalne kalupe tamnih boja i uvijek ih stavljajte na priloženu žičanu rešetku. Za pečenje na više razina, odaberite funkciju s ventilatorom i rasporedite kalupe za pečenje tako da se osigura ravnomjerno strujanje vrućeg zraka.
- Kako biste provjerili je li kolač pečen, ubodite ga drvenih štapićem u sredinu.

Ako je štapić čist kad ga izvadite, kolač je pečen.

- Kod uporabe kalupa s presvlakom protiv prijanjanja, nemojte mastiti rubove kalupa jer se time može onemogućiti ravnomjerno dizanje kolača na rubovima.
- Ako kolač "padne" tijekom pečenja, sljedeći put podesite nižu temperaturu i možda smanjite količinu tekućine u smjesi te miješajte nježnije.
- Kod kolača s vlažnim punjenjem (pite od sira i voća) odaberite funkciju "KONVEKCIJSKO PEČENJE". Ako je donja strana kolača gnjecava, snizite razinu i pospite donju stranu kolača krušnim mrvicama ili zdrobljenim keksima prije ulijevanja punjenja.

Meso

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

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

Ražanj (kod određenih modela)

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



Pizza

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

Funkcija dizanja tijesta (kod određenih modela)

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

Proizvođač ne preuzima odgovornost za eventualne tiskarske pogreške.

IZJAVA O SUKLADNOSTI

Uvoznik:

Naziv:	WHIRLPOOL CROATIA d.o.o.
Adresa:	Avenija V. Holjevca 40 / III, 10000 Zagreb
OIB:	29882918750

Pod punom odgovornošću izjavljujemo da proizvod:

Naziv proizvoda:	UGRADBENA ELEKTRIČNA PEĆNICA
Model / Tip:	AKZM 654/.., AKZM 656/..
Proizvođač:	Whirlpool Europe s.r.l 21020 Cassinetta di Blandronno Varese, Italija

udovoljava zahtjevima Pravilnika o elektromagnetskoj kompatibilnosti - EMC (NN br. 112/2008) i zahtjevima Pravilnika o izmjenama i dopunama pravilnika o elektromagnetskoj kompatibilnosti - EMC (NN br. 5/2010)

EU Direktive:	2004/108/EC
EN Norme:	HRN EN 55014-1:2001+A1:2008+A2:2008 HRN EN 55014-2:1997+A1:2003 (61000-4-2 (1995) + A1 (1998) + A2 (2001), EN 61000-4-3:2006, EN 61000-4-4 (1995) + A1 (2001) + A2 (2001), EN 61000-4-5 (1995) + A1 (2001) EN 61000-4-6 (1996) + A1 (2001), EN 61000-4-11 (1994) + A1 (2001), EN 61000-4-13:2002) HRN EN 61000-3-2:2001+A2:2005 HRN EN 61000-3-3:1997+A1:2008

EMC - Potvrda o sukladnosti izdana od:
ZAVOD ZA ISPITIVANJE KVALITETE ROBE d.o.o., Split, broj: 1005292

Godina prvog stavljanja oznake sukladnosti: 2010.

Te da je u skladu sa zahtjevima Pravilnika o električnoj opremi namijenjenoj za uporabu unutar određenih naponskih granica (NN br. 135/2005)

EN Norme:	EN 60335-1 (2002) + A1/A11 (2004) + A2/A12 (2006) EN 60335-2-6 (2003) + A1 (2005) EN 50366 (2003) + A1 (2006)
-----------	---

Zagreb, 25.05.2010.
Mjesto i datum

WHIRLPOOL CROATIA
d.o.o.
ZAGREB


Potpis odgovorne osobe