



UGRADBENA PEĆNICA

[hr] UPUTE ZA UPORABU

**B48FT68.1**





# Kazalo

	<b>Namjenska uporaba</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Vremenske funkcije</b> . . . . .	<b>21</b>
	<b>Važne sigurnosne napomene</b> . . . . .	<b>5</b>		Prikazivanje i skrivanje vremenskih funkcija . . . . .	21
	Općenito . . . . .	5		Namještanje alarmnog sata . . . . .	21
	Para . . . . .	5		Namještanje trajanja . . . . .	22
	Termometar za pečenje mesa . . . . .	6		Vremenska odgoda rada - "Gotovo u" . . . . .	22
	<b>Uzroci oštećenja</b> . . . . .	<b>6</b>		<b>Zaštita za djecu</b> . . . . .	<b>22</b>
	Općenito . . . . .	6		Automatska zaštita za djecu . . . . .	22
	Para . . . . .	7		Jednokratna zaštita za djecu . . . . .	23
	<b>Zaštita okoliša</b> . . . . .	<b>7</b>		<b>Osnovne postavke</b> . . . . .	<b>23</b>
	Ušteda energije . . . . .	7		Promjena MyProfile . . . . .	23
	Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje . . . . .	8		Popis osnovnih postavki . . . . .	23
	<b>Upoznavanje Vašeg uređaja</b> . . . . .	<b>9</b>		<b>Asistent pri pečenju i prženju</b> . . . . .	<b>24</b>
	Upravljačka ploča . . . . .	9		Napomene za postavke . . . . .	24
	Upravljački elementi . . . . .	9		Odabir jela . . . . .	24
	Glavni izbornik . . . . .	10		Odabir jela i namještanje . . . . .	25
	Izbornik Vrste grijanja . . . . .	10		<b>Programi</b> . . . . .	<b>25</b>
	Funkcije pećnice . . . . .	11		Napomene za postavke . . . . .	25
	Spremnik za vodu . . . . .	11		Odabir jela . . . . .	26
	<b>Pribor</b> . . . . .	<b>12</b>		Namještanje programa . . . . .	26
	Isporučeni pribor . . . . .	12		<b>Termometar za pečenje mesa</b> . . . . .	<b>27</b>
	Umetanje pribora . . . . .	12		Prikladne vrste grijanja: . . . . .	27
	Kombiniranje pribora . . . . .	13		Ubadanje termometra za pečenje u meso . . . . .	27
	Poseban pribor . . . . .	13		Temperature u sredini mesa različitih namirnica . . . . .	27
	<b>Prije prvog korištenja</b> . . . . .	<b>14</b>		<b>Postavka sabat</b> . . . . .	<b>29</b>
	Prije prvog stavljanja u rad . . . . .	14		Pokretanje funkcije sabat . . . . .	29
	Prvo stavljanje u rad . . . . .	14		Prekid funkcije sabat . . . . .	29
	Kalibriranje uređaja i čišćenje pećnice . . . . .	14		<b>Sredstva za čišćenje</b> . . . . .	<b>29</b>
	Čišćenje pribora . . . . .	15		Primjerena sredstva za čišćenje . . . . .	29
	<b>Upravljanje uređajem</b> . . . . .	<b>15</b>		Površine pećnice . . . . .	30
	Uključivanje i isključivanje uređaja . . . . .	15		Nakon čišćenja . . . . .	31
	Namještanje i pokretanje rada uređaja . . . . .	15		Držanje uređaja čistim . . . . .	31
	Promjena ili prekida rada uređaja . . . . .	16		<b>Funkcija čišćenja</b> . . . . .	<b>31</b>
	Brzo zagrijavanje uređaja . . . . .	16		EasyClean . . . . .	31
	<b>Para</b> . . . . .	<b>17</b>		Uklanjanje kamenca . . . . .	32
	Zvukovi . . . . .	17		<b>Okvir vodilica</b> . . . . .	<b>33</b>
	FullSteam - kuhanje na pari . . . . .	17		Promjena razine teleskopske izvlačne vodilice . . . . .	33
	VarioSteam - kuhanje s dotokom pare . . . . .	17		Vađenje i stavljanje okvira vodilica . . . . .	33
	Stupanj za dizanje tijesta . . . . .	18			
	Sous vide . . . . .	18			
	Stupanj za odmrzavanje . . . . .	18			
	Regeneracija . . . . .	19			
	Punjenje spremnika za vodu . . . . .	19			
	Nakon svakog rada s parom . . . . .	20			

	<b>Vrata uređaja</b> .....	<b>34</b>
	Skidanje i stavljanje vrata pećnice .....	34
	Skidanje i postavljanje stakla na vratima pećnice ..	36
	<b>Što učiniti kod smetnji?</b> .....	<b>38</b>
	Tablica smetnji .....	38
	Prekoračeno maksimalno vrijeme rada .....	39
	Žarulje u pećnici .....	39
	<b>Servisna služba</b> .....	<b>40</b>
	Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) .....	40
	<b>Testirano za vas u našem studiju za kuhanje</b> .	<b>40</b>
	Silikonski kalupi .....	40
	Kolači i sitno pecivo .....	40
	Kruh i pecivo .....	44
	Pizza, quiche i pikantni kolači .....	46
	Nabujak i soufflé .....	48
	Perad .....	49
	Meso .....	51
	Riba .....	54
	Povrće, prilozi i jaja .....	56
	Slastice .....	58
	Pečenje više jela .....	59
	Vrste grijanja eco .....	60
	Akrilamid u namirnicama .....	61
	Lagano pečenje .....	61
	Sušenje .....	63
	Ukuhavanje i cijedenje .....	63
	Dezinficiranje bočica i higijena .....	64
	Dizanje tijesta sa stupnjem za dizanje tijesta .....	65
	Sous vide .....	65
	Odmrzavanje .....	68
	Regeneracija .....	69
	Održavanje topline .....	70
	Probna jela .....	70

Više informacija o proizvodima, dodacima, zamjenskim dijelovima i uslugama na internetu: **www.neff-international.com** i također na internetskoj trgovini: **www.neff-eshop.com**

## Namjenska uporaba

Pročitajte pažljivo ovu uputu. Samo tada ćete moći sigurno i pravilno rukovati Vašim uređajem. Čuvajte upute za upotrebu i ugradnju za kasniju uporabu ili za sljedećeg vlasnika uređaja.

Ovaj uređaj je namijenjen samo za ugradnju. Poštujte specijalne upute za montažu.

Provjerite uređaj nakon što ga raspakirate. Ne priključujte ga ako je došlo do oštećenja prilikom transporta.

Samo službeno ovlaštena tehnička osoba smije priključiti uređaje bez utikača. Kod nastanka štete uslijed neispravnog priključka, nemate pravo na jamstvo.

Ovaj uređaj je namijenjen samo za kućnu uporabu. Koristite uređaj samo za pripremanje hrane i pića. Tijekom uporabe budite u blizini uređaja. Koristite uređaj samo u zatvorenom prostoru.

Ovaj uređaj je predviđen za korištenje do visine od maksimalno 2000 metara iznad nadmorske visine.

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina nadalje i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe s nedovoljnim iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili ako ih je osoba uputila glede sigurnog korištenja uređaja i ako su razumjeli opasnosti koje iz toga proizlaze.

Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca ne smiju čistiti i održavati uređaj ukoliko nemaju 15 godina i više i ako su pod nadzorom.

Djecu mlađu od 8 godina držite na sigurnoj udaljenosti od priključnog voda.

Pribor uvijek pravilno gurnite u pećnicu.  
→ "Pribor" na strani 12

## **Važne sigurnosne napomene**

### Općenito

#### **Upozorenje – Opasnost od požara!**

- Zapaljivi predmeti ostavljeni u komori za pečenje bi se mogli zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u komori za pečenje. Nikada ne otvarajte vrata uređaja, kada iz uređaja izlazi dim. Isključite uređaj i izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima.
- Nezapečeni ostaci hrane, masnoća i sok od pečenja mogu se zapaliti. Prije rada uklonite krupnu prljavštinu iz pećnice, s grijaćih elemenata i pribora.
- Kod otvaranja vrata uređaja nastaje propuh. Papir za pečenje bi mogao dodirnuti grijače te bi se mogao zapaliti. Kod zagrijavanja nikada ne stavljajte papir za pečenje na pribor a da ga ne pričvrstite. Papir za pečenje uvijek poklopite posuđem ili modelom za pečenje. Papirom za pečenje obložite samo potrebnu površinu. Papir za pečenje ne smije viriti iz pribora.

#### **Upozorenje – Opasnost od opekline!**

- Uređaj postaje jako vruć. Nikada ne dodirujte vruće unutarnje površine komore za pečenje i grijače. Uređaj uvijek ostavite da se ohladi. Djecu držite podalje od pećnice.
- Pribor ili posuđe postaje jako vruće. Vrući pribor ili posuđe uvijek vadite iz komore za pečenje s krpom ili rukavicom.
- Alkoholne pare bi se mogle zapaliti u komori za pečenje. Nikada ne pripremajte jela s velikim količinama visokopostotnih alkoholnih pića. Koristite samo male količine visokopostotnih pića. Oprezno otvorite vrata uređaja.

#### **Upozorenje – Opasnost od opekline!**

- Dostupni dijelovi postaju tijekom rada vrući. Nikada ne dodirujte vruće dijelove. Djecu držite podalje od pećnice.
- Prilikom otvaranja vrata uređaja može izaći vruća para. Ovisno o temperaturi paru ne možete vidjeti. Prilikom otvaranja nemojte stajati blizu uređaja. Oprezno otvorite vrata uređaja. Ne dozvolite djeci pristup.
- Zbog vode u vrućoj komori za pečenje može nastati vruća para. Vodu nikada ne lijevajte u vruću pećnicu.

#### **Upozorenje – Opasnost od ozljeda!**

- Izgrebano staklo na staklu vrata se može raspuknuti. Ne koristite strugač za staklo, oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Šarke na vratima uređaja pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Ne posežite rukom u područje šarki.

#### **Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!**

- Nestručni popravci su opasni. Popravke smije vršiti samo serviser koji je prošao našu obuku i smije zamijeniti priključne vodove. Ako je uređaj neispravan, izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servisnu službu.
- Izolacija kabela električnih uređaja može se rastopiti u dodiru s vrućim dijelovima uređaja. Nemojte nikada dovesti u dodir priključni kabel električnih uređaja s vrućim dijelovima uređaja.
- Prodrla vlaga može uzrokovati strujni udar. Ne koristite visokotlačni ili parni čistač.
- Neispravan uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravan uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servisnu službu.

#### **Upozorenje – Opasnost zbog magnetizma!**

Na upravljačkoj ploči ili upravljačkim elementima umetnuti su trajni magneti. Oni mogu utjecati na elektronske implantate, npr. pacemakere ili inzulinske pumpe. Kao osoba s ugrađenim elektronskim implantatima pridržavajte se najmanjeg razmaka od 10 cm od upravljačke ploče.

### Para

#### **Upozorenje – Opasnost od opekline vrućom parom!**

- Voda u spremniku za vodu može se jako zagrijati za vrijeme rada uređaja. Nakon svakog rada uređaja ispraznite spremnik za vodu pomoću pare.
- U pećnici nastaje vruća para. Za vrijeme rada uređaja s parom ne posežite u pećnicu.
- Prilikom vađenja pribora vruća tekućina se može preliti. Vrući pribor oprežno izvadite koristeći samo kuhinjske rukavice.

### **Upozorenje – Opasnost od ozljede i požara!**

Zapaljive tekućine mogu se zapaliti (eksplodirati) u vrućoj pećnici. Ne ulijevajte zapaljive tekućine (npr. alkoholna pića) u spremnik za vodu. U spremnik za vodu ulijevajte isključivo vodu ili sredstvo za uklanjanje kamenca kojeg smo preporučili.

### **Termometar za pečenje mesa**

#### **Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!**

Kod uporabe krivog termometra za pečenje mesa može se oštetiti izolacija. Koristite samo termometar za pečenje mesa koji je predviđen za ovaj uređaj.

## **Uzroci oštećenja**

### **Općenito**

#### **Oprez!**

- Pribor, folija, papir za pečenje ili posuđe na dnu komore za pečenje: Pribor ne stavljajte na dno komore za pečenje. Dno komore za pečenje ne oblažite folijom ili papirom za pečenje, bez obzira o kojoj vrsti folije ili papira je riječ. Ne stavljajte posuđe na dno pećnice, ako je temperatura podešena na iznad 50 °C. Moglo bi doći do zastoja topline. Vremena za pečenje i pirjanje više neće biti dobra pa se može oštetiti emajl.
- Aluminijska folija: Aluminijska folija u pećnici ne smije doći u kontakt sa staklom na vratima. Može doći do trajne promjene boje na staklu vrata.
- Voda u vrućoj komori za pečenje: Vodu nikada ne lijevajte u vruću pećnicu. Nastaje vodena para. Zbog naglih temperaturnih promjena bi mogla nastati oštećenja na emajlu.
- Vlaga u pećnici: Vlaga može nakon dužeg vremena u pećnici izazvati koroziju. Nakon korištenja obrišite pećnicu. U zatvorenoj pećnici nemojte dugo čuvati vlažne namirnice. U pećnici nemojte čuvati hranu.
- Hlađenje s otvorenim vratima uređaja: Nakon rada na visokim temperaturama pećnicu ostavite da se ohladi samo kada je zatvorena. Ništa nemojte prignječiti vratima uređaja. Čak i ako su vrata samo lagano otvorena, s vremenom se mogu oštetiti fronte susjednih koamada namještaja. Samo nakon rada s puno vlage ostavite pećnicu da se ohladi kada je otvorena.
- Voćni sok: Kada pripremate izrazito sočne voćne kolače, pliticu ne oblažite suviše obilno. Voćni sok koji kaplje s plitice ostavlja mrlje koje ne možete ukloniti. Ukoliko je moguće koristite dublju univerzalnu tavu.
- Jako zaprljana brtva: Ako je brtva jako zaprljana, vrata uređaja se ne mogu više dobro zatvoriti za vrijeme rada uređaja. Pročelja susjednih elemenata bi se mogla oštetiti. Pobrinite se da brtva bude uvijek čista.
- Vrata pećnice nemojte koristiti kao prostor za sjedenje ili odlaganje: Ne vješajte ništa niti ne sjedajte na otvorena vrata pećnice. Posuđe ili pribor ne odlažite na vrata pećnice.
- Umetanje pribora: Ovisno o tipu uređaja, može pribor izgubiti staklo vrata kod zatvaranja vrata uređaja. Pribor uvijek ugurajte do kraja u pećnicu.
- Transportiranje uređaja: Uređaj nemojte držati ili nositi za ručku na vratima. Ručka na vratima ne može izdržati težinu uređaja te se može odlomiti.

## Para

### Opres!

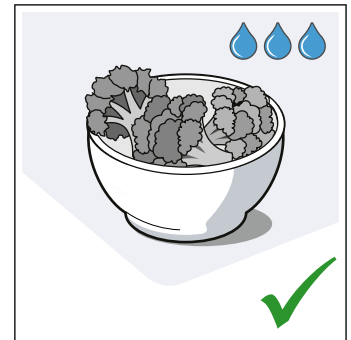
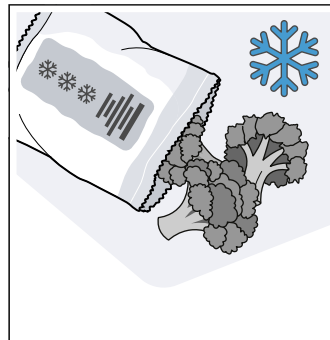
- Kalupi za pečenje: Posuđe mora biti postojano na vrućinu i paru. Silikonski kalupi za pečenje nisu prikladni za kombinirani rad s parom.
- Posuđe sa zahrđalim mjestima: Ne koristite posuđe sa zahrđalim mjestima. Već najmanje mrlje mogu izazvati koroziju u pećnici.
- Tekućina koje kaplje: Kod kuhanja na pari s perforiranim posudom za kuhanje uvijek ispod nje stavite lim za pečenje, univerzalnu tavu ili neperforiranu posudu za kuhanje. Prikuplja se tekućina koja kaplje.
- Vruća voda u spremniku za vodu: Vruća voda može oštetiti pumpu. U spremnik za vodu ulijevajte isključivo hladnu vodu.
- Oštećenja na emajlu: Ne pokrećite rad uređaja ako ima vode na dnu pećnice. Prije rada uređaja brišite vodu na dnu pećnice.
- Otopina za uklanjanje kamenca: Ne nanosite otopinu za uklanjanje kamenca na upravljačku ploču ili druge površine na uređaju. Površine se mogu oštetiti. Ako se to ipak dogodi, odmah otopinu za uklanjanje kamenca uklonite vodom.
- Čišćenje spremnika za vodu: Ne perite spremnik za vodu u perilici posuđa. U suprotnom se spremnik za vodu može oštetiti. Spremnik za vodu očistite mekom krpom i uobičajenim sredstvom za pranje posuđa.

## Zaštita okoliša

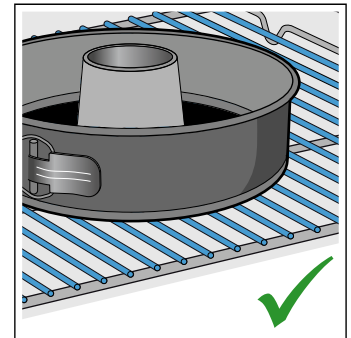
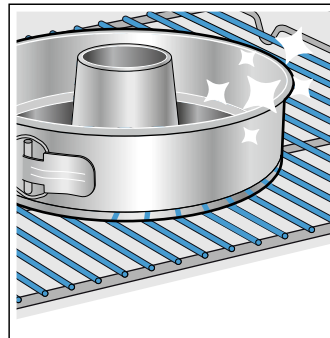
Vaš novi uređaj je posebno energetski učinkovit. Ovdje ćete naći savjete kako možete uštediti još više energije prilikom korištenja uređaja i kako ćete ispravno zbrinuti stari uređaj.

### Ušteda energije

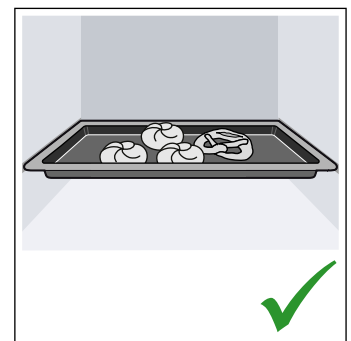
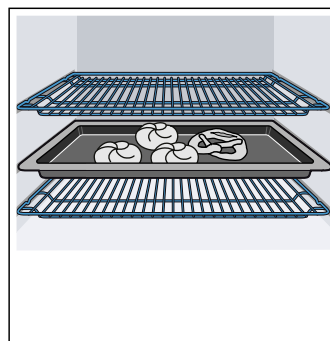
- Zagrijte pećnicu prije pečenja samo ako je tako navedeno u receptu ili u tablicama u uputama za uporabu.
- Zamrznute namirnice ostavite da se otope prije nego što ih stavite u pećnicu.



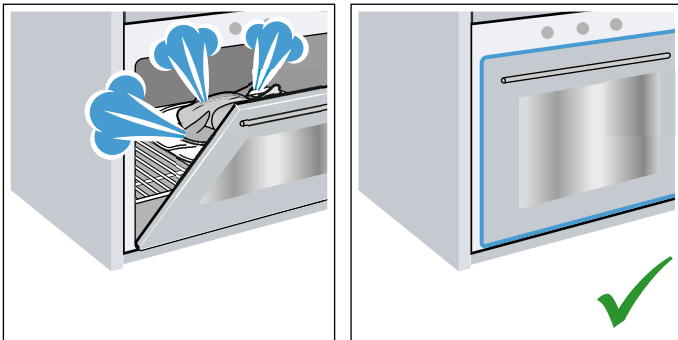
- Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni dobro apsorbiraju toplinu.



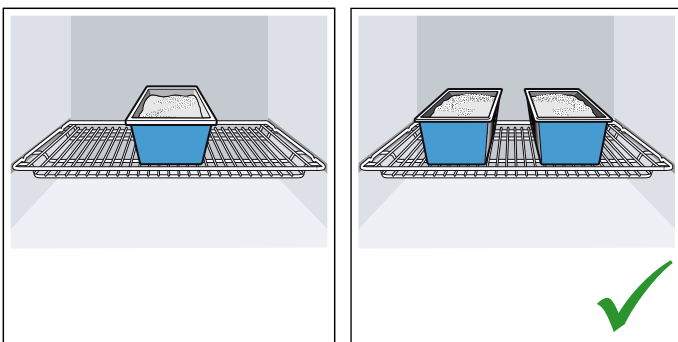
- Izvadite pribor iz pećnice koji vam nije potreban.



- Vrata uređaja za vrijeme rada po mogućnosti otvarajte što rjeđe.



- Kada pečete nekoliko kolača, pecite ih najbolje redom. Pećnica je još topla. Zbog toga se skraćuje vrijeme pečenja drugog kolača. U pećnicu možete staviti i 2 pravokutna kalupa jedan pored drugog.



- Kod dužeg vremena pečenja možete isključiti uređaj 10 minuta prije isteka vremena pečenja i iskoristiti preostalu toplinu za završavanje jela.

## Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite ekološki prihvatljivo.



Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom direktivom 2012/19/EU o električnim i elektroničkim starim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktiva zadaje okvir za vraćanje i preradu starih uređaja važeću u cijeloj EU.



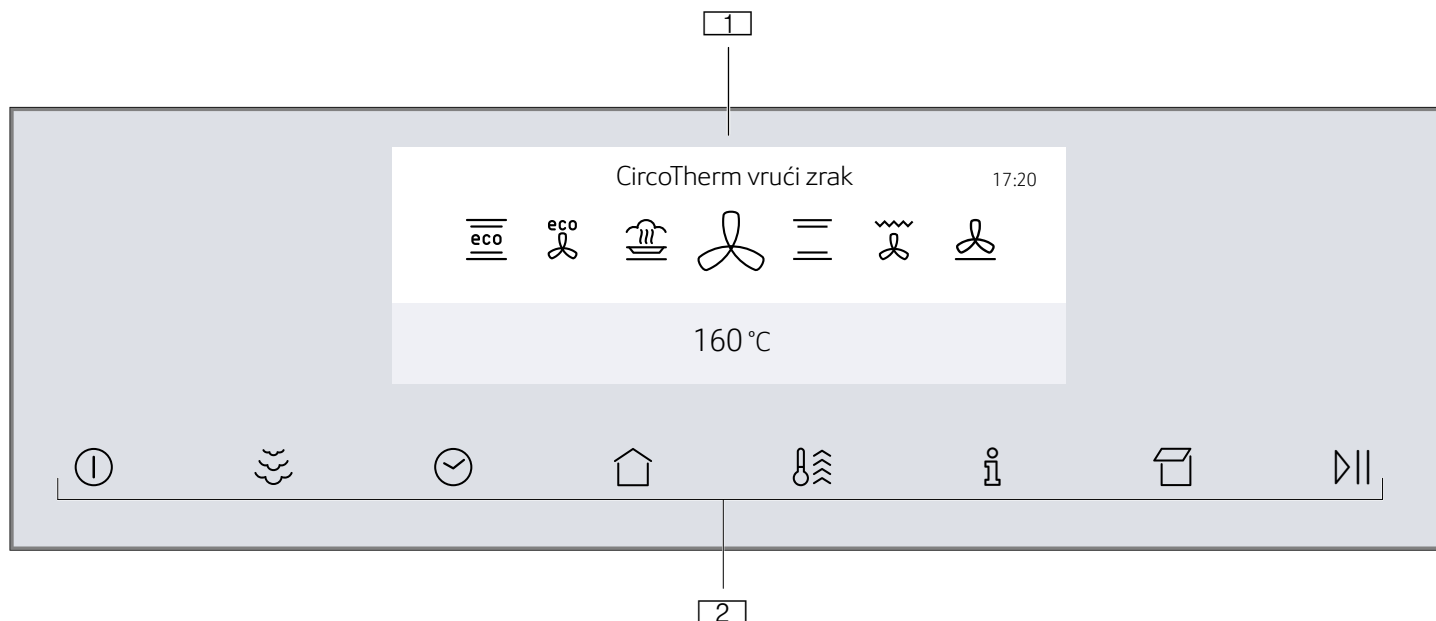
## Upoznavanje Vašeg uređaja

U ovom poglavlju ćemo Vam objasniti indikatore i upravljačke elemente. Osim toga upoznat ćete različite funkcije Vašeg uređaja.

**Napomena:** Ovisno o tipu uređaja moguća su odstupanja u bojama i pojedinostima.

## Upravljačka ploča

Putem upravljačke ploče namještate različite funkcije Vašeg uređaja na FullTouch TFT zaslonu. Na FullTouch TFT zaslonu se prikazuju trenutne postavke.







- 1 FullTouch TFT zaslon  
2 Dodirne tipke

## Upravljački elementi

Pomoću upravljačkih elemenata možete jednostavno i izravno namjestiti Vaš uređaj.

### Dodirne tipke

Ispod dodirnih tipki nalaze se senzori. Za odabir neke funkcije dodirnite odgovarajuću dodirnu tipku.

Dodirna tipka	Korištenje
 uklj/isklj	Uključivanje ili isključivanje uređaja → "Uključivanje i isključivanje uređaja" na strani 15
 Dotok pare	Uključivanje dotoka pare → "VarioSteam - kuhanje s dotokom pare" na strani 17
 Vremenske funkcije	Namještanje alarmnog sata, trajanja ili vremenske odgode rada "Gotovo u" → "Vremenske funkcije" na strani 21
Zaštita za djecu	Aktiviranje ili deaktiviranje zaštite za djecu → "Zaštita za djecu" na strani 22
 Glavni izbornik	Odabir načina rada i postavki → "Namještanje i pokretanje rada uređaja" na strani 15

 Brzo zagrijavanje	Aktiviranje ili deaktiviranje brzog zagrijavanja → "Brzo zagrijavanje uređaja" na strani 16 Aktiviranje i deaktiviranje funkcije PowerBoost → "Brzo zagrijavanje uređaja" na strani 16
 Informacija	Prikazivanje ostalih informacija Prikaz trenutne temperature → "Namještanje i pokretanje rada uređaja" na strani 15
 Otvaranje ploče	Punjenje ili pražnjenje spremnika za vodu → "Punjenje spremnika za vodu" na strani 19
 Start/Stop	Početak ili zaustavljanje rada → "Namještanje i pokretanje rada uređaja" na strani 15

### FullTouch TFT zaslon


Putem FullTouch TFT zaslona navigirate kroz retke i birate postavke.



Za prilagođavanje neke postavke prstom dodirnite odgovarajuće mjesto na zaslonu. Područje se prikazuje u svjetlijoj boji. U ovom području prelazite prstom na zaslonu ulijevo ili udesno sve dok se željena postavka ne prikaže uvećano.







Smjer	Korištenje
Navigacija ulijevo	Prelazak prstom na zaslonu udesno
Navigacija udesno	Prelazak prstom na zaslonu ulijevo

Smjer	Korištenje
Navigacija prema gore	Dodir na gornji redak zaslona
Navigacija prema dolje	Dodir na donji redak zaslona

## Glavni izbornik













Kako biste došli u glavni izbornik, dodirnite dodirnu tipku .





Izbornik	Korištenje
	Vrste grijanja Odabir željene vrste grijanja i temperature za vaše jelo → "Uključivanje i isključivanje uređaja" na strani 15
	Kuhanje na pari Kuhanje s parom → "FullSteam - kuhanje na pari" na strani 17

	Asistent pri pečenju i prženju Preporučene postavke za pečenje i prženje → "Asistent pri pečenju i prženju" na strani 24
	Parni programi Pripremanje jela s parom → "Programi" na strani 25
	MyProfile Individualno prilagođavanje postavki uređaja → "Osnovne postavke" na strani 23
	Uklanjanje kamenca
	Sušenje Sušenje pećnice nakon primjene pare → "Nakon svakog rada s parom" na strani 20
	EasyClean Čišćenje sitne prljavštine u pećnici → "Funkcija čišćenja" na strani 31

## Izbornik Vrste grijanja

Vaš uređaj ima različite vrste grijanja. Nakon uključivanja uređaja izravno dolazite u izbornik Vrste grijanja.

Vrsta grijanja	Temperatura	Korištenje
 CircoTherm vrući zrak *	40 - 200 °C	Za pečenje i kuhanje na jednoj ili više razina. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu prstenastog grijača na stražnjoj stijenci pećnice.
 Gornje i donje zagrijavanje *	50 - 250 °C	Za tradicionalno pečenje i prženje na jednoj razini. Posebice prikladno za kolače sa sočnim nadjevom. Vrućina dopire ravnomjerno s gornje i s donje strane.
 Roštilj i ventilator *	50 - 250 °C	Za pečenje peradi, cijele ribe i većih komada mesa. Grijač za roštiljanje i ventilator uključuju i isključuju se izmjenično. Ventilator kovitla vrući zrak oko jela.
 Stupanj za pizzu	50 - 250 °C	Za pripremanje pize i jela kojima je potrebno mnogo topline odozdo. Donji grijač i prstenasti grijač griju stražnju stijenku pećnice.
 Stupanj za pečenje kruha *	180 - 240 °C	Za pečenje kruha, peciva i pekarskih proizvoda kojima su potrebne visoke temperature.
 Roštilj, velika površina	50 - 275 °C	Za roštiljanje tankih komada mesa za roštilj kao što su odresci, kobasice ili tost te za gratiniranje. Zagrijava se cijela površina ispod grijača za roštiljanje.
 Roštilj, mala površina	50 - 275 °C	Za roštiljanje malih količina odrezaka, kobasica ili tosta te za gratiniranje. Zagrijava se središnja površina ispod grijača za roštiljanje.
 Donje zagrijavanje	30 - 250 °C	Za kuhanje u vodenoj kupelji i za dodatno pečenje. Vrućina dopire s donje strane.
 Lagano pečenje	70 - 120 °C	Za pažljivo i polagano pečenje zapečenih, finih komada mesa u otvorenom posuđu. Vrućina dopire na niskoj temperaturi ravnomjerno s gornje i s donje strane.
 Stupanj za dizanje tijesta **	2 stupnja	Za dizanje dizanog tijesta, tijesta s kvasom i za zrenje jogurta. Tijesto se brže diže nego na sobnoj temperaturi. Gornji sloj tijesta se neće isušiti.
 Sous vide **	50 - 95°C	Kuhanje "u vakuumu" na niskim temperaturama između 50 - 95°C i sa 100% pare: prikladno za meso, ribu, povrće i slastice. Namirnice se nepropusno zavare u posebnim vrećicama za kuhanje otpornima na toplinu pomoću aparata za vakumiranje. Hranjive tvari i arome ostaju sačuvane zahvaljujući zaštitnom omotu.
 Stupanj za odmrzavanje **	30 - 60 °C	Za pažljivo odmrzavanje zamrznutih jela.

	Zagrijavanje posuđa	30 - 70 °C	Za zagrijavanje posuđa.
	Održavanje topline *	60 - 100 °C	Za držanje pečenih jela na toplome.
	Gornje i donje zagrijavanje eco	50 - 250 °C	Za pažljivo pečenje odabranih jela. Vrućina dopire s gornje i s donje strane. Najučinkovitija je vrsta grijanja između 150-250 °C. Ova vrsta grijanja koristi se za određivanje potrošnje energije u konvencionalnom načinu rada.
	CircoTherm eco	40 - 200 °C	Za pažljivo pečenje odabranih jela na jednoj razini bez prethodnog zagrijavanja. Ventilator raspoređuje toplinu prstenastog grijača na stražnjoj stijenci pećnice. Najučinkovitija je vrsta grijanja između 125-200 °C. Ova vrsta grijanja koristi se za određivanje potrošnje energije u načinu rada ventilatora i razreda energetske učinkovitosti.
	Regeneracija **	80 - 180 °C	Za blago ponovno zagrijavanje jela ili podgrijavanje peciva.
* Moguć dotok pare kod ove vrste grijanja (rad uređaja samo s napunjenim spremnikom za vodu)			
** Vrsta grijanja s parom (rad uređaja samo s napunjenim spremnikom za vodu)			

## Funkcije pećnice

Funkcije u pećnici olakšavaju rad Vašeg uređaja. Na ovaj način je primjerice pećnica u cijelosti osvijetljena, a rashladni ventilator štiti uređaj od pregrijavanja.

### Otvaranje vrata uređaja

Ako vrata uređaja otvorite za vrijeme rada uređaja, rad se zaustavlja. Nakon zatvaranja vrata nastavlja se rad uređaja.

**Napomena:** Kod nekih vrsta grijanja rad se nastavlja i kada su otvorena vrata uređaja.

### Svjetlo u pećnici

Kada otvorite vrata uređaja, svjetlo u pećnici se uključuje. Ako vrata ostanu otvorena dulje od oko 15 minuta, svjetlo u pećnici se ponovno isključuje.

Kod većine načina rada se svjetlo u pećnici uključuje čim pokrenete rad uređaja. Kada je rad uređaja završen, svjetlo u pećnici se isključuje.

**Napomena:** U polaznim postavkama možete odrediti da se svjetlo u pećnici ne uključi za vrijeme rada.

→ "Osnovne postavke" na strani 23

### Rashladni ventilator

Rashladni ventilator se po potrebi uključuje i isključuje. Topli zrak izlazi iznad vrata pećnice.

### Opres!

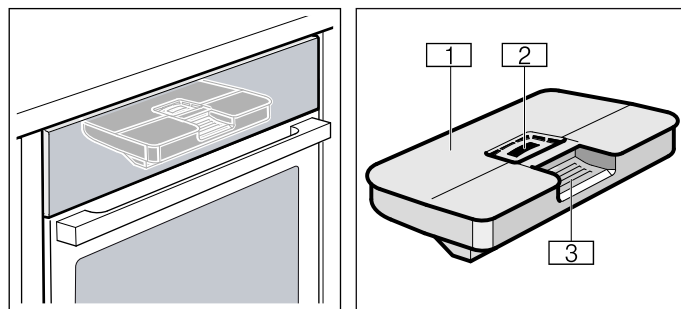
Ne prekrivajte ventilacijske otvore. Uređaj će se u suprotnom pregrijati.

Kako bi se pećnica brže ohladila nakon rada, rashladni ventilator radi još neko vrijeme nakon kraja rada.

**Napomena:** U osnovnim postavkama možete promijeniti koliko dugo će rashladni ventilator raditi nakon kraja rada. → "Osnovne postavke" na strani 23

## Spremnik za vodu

Uređaj je opremljen spremnikom za vodu. Spremnik za vodu nalazi se iza ploče. Za rad uređaja s parom napunite vodom spremnik za vodu. → "Para" na strani 17



- 1 Poklopac spremnika
- 2 Otvor za punjenje
- 3 Ručka za vađenje i umetanje spremnika za vodu



## Pribor

Uz Vaš uređaj dolazi različiti pribor. Ovdje ćete dobiti pregled isporučenog pribora i njegovog ispravnog korištenja.

### Isporučeni pribor

Vaš uređaj je opremljen slijedećim priborom:

	<p><b>Rešetka</b> Za posude, kalupe za kolače i nabujke. Za pečenja, komade mesa za roštiljanje i duboko smrznuta jela.</p>
	<p><b>Lim za pečenje</b> Za kolače na limu i sitna peciva.</p>
	<p><b>Univerzalna tava</b> Za sočne kolače, pecivo, duboko smrznuta jela i velika pečenja. Može se koristiti kao posuda u koju se cijedi masnoća kada roštiljate izravno na rešetki. Za vrijeme rada s parom može se koristiti i kao posuda za sakupljanje vode koja kapa.</p>
	<p><b>Perforirana parna posuda, veličina S</b> Za kuhanje povrća na pari, za cijedenje bobica i za odmrzavanje.</p>
	<p><b>Neperforirana parna posuda, veličina S</b> Za kuhanje riže, mahunarki i žitarica.</p>
	<p><b>Perforirana parna posuda, veličina XL</b> Za kuhanje velike količine namirnica na pari.</p>
	<p><b>Termometar za pečenje mesa</b> Omogućuje Vam da na vrijeme ispečete meso. Kako ćete ga koristiti, pronaći ćete opisano u odgovarajućem poglavlju. → "Termometar za pečenje mesa" na strani 27</p>

Koristite samo originalni pribor. Posebno je usklađen s Vašim uređajem.

Pribor možete kupiti kod servisne službe, u specijaliziranim trgovinama ili na internetu.

**Napomena:** Kada pribor postane vruć, može se deformirati. To ne utječe na funkciju. Čim se ponovno ohladi, deformacija nestaje.

**Napomena:** Parne posude možete neograničeno koristiti sa svim vrstama grijanja s parom. Ako namjestite druge vrste grijanja na visokim temperaturama, parne posude izvadite iz pećnice. Visoke temperature uzrokuju trajne promjene boje i deformacije parnih posuda.

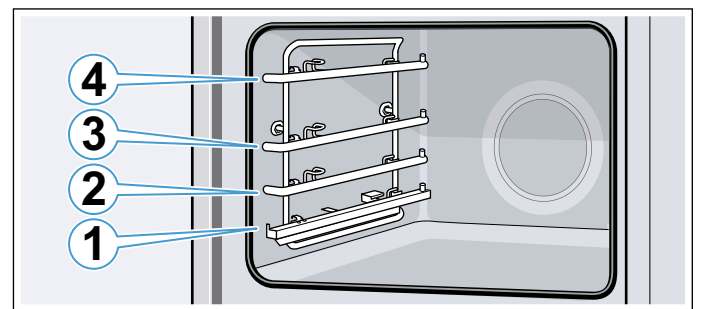
### Umetanje pribora

Pećnica ima 4 razine. Razine se broje odozdo prema gore.

Na pećnici je najviša razina kod nekih uređaja označena simbolom roštilja.

#### Upozorenje – Opasnost od opeklina!

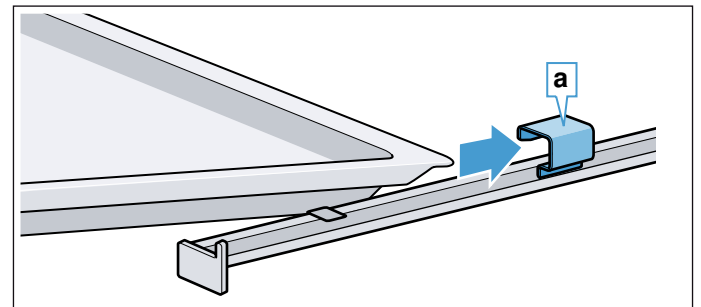
Teleskopske izvlačne vodilice postaju vruće za vrijeme rada uređaja. Poseban oprez od opeklina u izvučenom stanju.



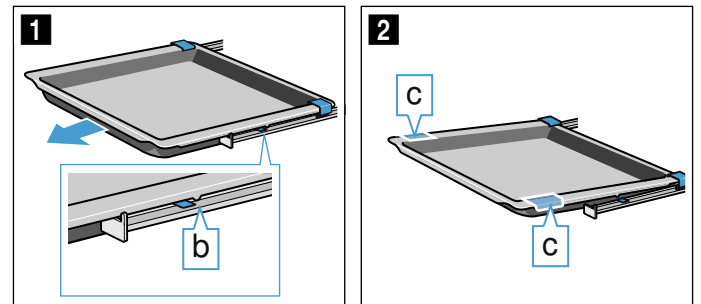
Pribor se može izvući do polovice, a da se ne prevrne. Pomoću izvlačnih vodilica pribor možete izvući do kraja.

Pazite na to da pribor dosjeda ispod spojnice **a** na izvlačnoj vodilici.

Primjer na slici: univerzalna tava



Pribor na teleskopskoj izvlačnoj vodilici može se izvući do zaustavne točke **b** (slika 1). Uхватite pribor s obje strane u području **c** i izvadite ga (slika 2).



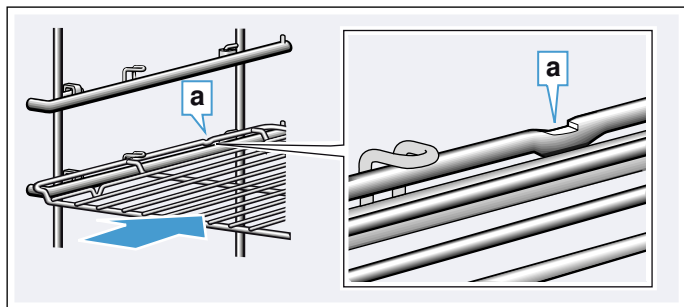
### Napomene

- Pazite na to da pribor uvijek pravilno gurnete u pećnicu.
- Pribor uvijek gurnite do kraja u pećnicu tako da ne dodiruje vrata uređaja.

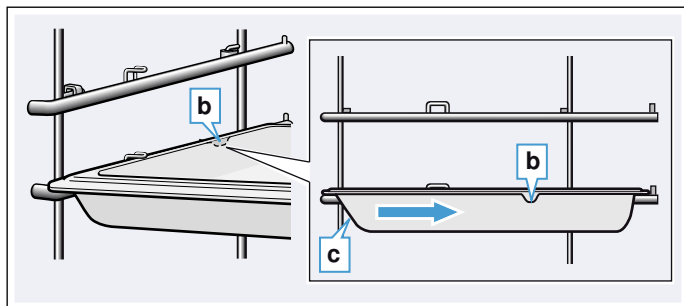
### Funkcija uglavljivanja

Pribor se može izvući do polovice prije nego što se uglavi. Funkcija uglavljivanja sprječava prevrtanje pribora prilikom izvlačenja. Pribor valja ispravno umetnuti u pećnicu kako bi zaštita od prevrtanja bila funkcionalna.

Prilikom umetanja rešetke pazite da je zaustavna stopica **a** okrenuta prema dolje.



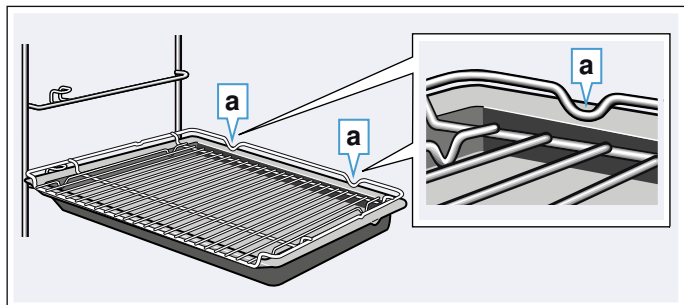
Prilikom umetanja limova pazite da je zaustavna stopica **b** iza i da je okrenuta prema dolje. Kosi rub pribora **c** mora biti okrenut prema vratima uređaja.



### Kombiniranje pribora

Rešetku možete umetnuti u pećnicu istovremeno s univerzalnom tavom za sakupljanje tekućina koje kapaju.

Prilikom umetanja rešetke pazite na to da su oba razmačnika **a** na stražnjem rubu. Prilikom umetanja univerzalne tave rešetka je iznad gornje vodeće šipke razine.



Male parne posude možete staviti u pećnicu samo s rešetkom.

### Poseban pribor

Poseban pribor možete kupiti kod servisne službe, u specijaliziranim trgovinama ili na internetu. Opsežnu ponudu za Vaš uređaj naći ćete u našim prospektima ili na internetu.

Raspoloživost i mogućnost naručivanja putem interneta razlikuje se od zemlje do zemlje. Molimo pogledajte prodajnu dokumentaciju.

**Napomena:** Ne odgovara svaki poseban pribor za svaki uređaj. Molimo Vas da kod kupovine navedete točnu oznaku (E-br.) Vašeg uređaja. → "Servisna služba" na strani 40

Poseban pribor
Rešetka za pečenje i prženje za parnu pećnicu
Lim za pečenje
Univerzalna tava
Lim za pečenje sa slojem protiv prianjanja
Univerzalna tava sa slojem protiv prianjanja
Tava za nabujke
Parna posuda, perforirana, veličina XL
Parna posuda, perforirana, veličina S
Parna posuda, neperforirana, veličina S
Porculanska posuda, neperforirana, veličina S
Porculanska posuda, neperforirana, veličina L
Profesionalna tava
Poklopac za profesionalnu tavu
Lim za pizzu
Lim za roštiljanje
Keramički kamen za pečenje
Staklena posuda za pečenje, 5,1 l
Staklena tava
ComfortFlex izvlačna vodilica (1 razina) za parnu pećnicu*
Trostruka gornja izvlačna vodilica za parnu pećnicu*
* Pribor ne odgovara svakom uređaju, pri naručivanju navesti E-br.

## Prije prvog korištenja

Prije korištenja Vašeg novog uređaja trebate podesiti neke postavke. Osim toga očistite pećnicu i pribor.

### Prije prvog stavljanja u rad

Prije nego što uređaj prvi put stavite u rad, informirajte se kod svojeg vodoopskrbnog poduzeća koja je tvrdoća vode iz vodovoda.

Kako bi vas uređaj pouzdano mogao podsjetiti na predstojeće uklanjanje kamenca, morate točno namjestiti raspon tvrdoće vode.

#### Oprez!

- Kvar uređaja zbog korištenja neprimjerenih tekućina. Ne koristite destiliranu vodu, jako kloriranu vodu iz vodovoda (> 40 mg/l) ili druge tekućine. Koristite isključivo svježnu, hladnu vodu iz vodovoda, omekšanu vodu ili prirodnu mineralnu vodu.
- Moguće su smetnje u radu pri uporabi filtrirane ili demineralizirane vode. Uređaj će eventualno zatražiti naknadno punjenje unatoč napunjenom spremniku za vodu ili će se prekinuti rad s parom nakon otprilike 2 minute. Po potrebi promiješajte filtriranu ili demineraliziranu vodu s prirodnom mineralnom vodom u omjeru 1 : 1.

#### Napomene

- Ako voda sadrži puno kamenca, preporučujemo da koristite omekšanu vodu.
- Ako koristite isključivo omekšanu vodu, u ovom slučaju možete namjestiti raspon tvrdoće vode na "omekšana".
- Ako koristite mineralnu vodu, tada namjestite raspon tvrdoće vode na "4 jako tvrda".
- U slučaju korištenja mineralne vode koristite prirodnu mineralnu vodu.

Raspon tvrdoće vode	Postavka
0	0 omekšana
1 (do 1,3 mmol/l)	1 meka
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 umjereno tvrda
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 tvrda
4 (preko 3,8 mmol/l)	4 jako tvrda

### Prvo stavljanje u rad

Kada uređaj priključite na električnu mrežu, na zaslonu se pojavljuje prva postavka "Jezik".

#### Namještanje jezika

1. Dodirnite donji redak.
2. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali željeni jezik.
3. Dodirnite gornji redak.

#### Namještanje vremena na satu

1. Dodirnite "Vrijeme na satu".
2. Dodirnite donji redak.
3. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali trenutni sat.
4. Dodirnite "Minute".
5. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali trenutne minute.
6. Dodirnite simbol  kako biste prihvatili postavku.

#### Namještanje datuma

1. Dodirnite "Datum".
2. Dodirnite donji redak.
3. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali trenutni dan.
4. Dodirnite "Mjesec".
5. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali trenutni mjesec.
6. Dodirnite "Godina".
7. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali trenutnu godinu.
8. Dodirnite simbol  kako biste prihvatili postavku.

#### Namještanje tvrdoće vode

1. Dodirnite "Tvrdoća vode".
2. Dodirnite donji redak.
3. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali odgovarajuću tvrdoću vode.
4. Dodirnite simbol  kako biste završili prvo stavljanje u rad.  
Prvo stavljanje u rad je završeno.

#### Napomene

- Ove postavke možete promijeniti u osnovnim postavkama u svakom trenutku. → "Osnovne postavke" na strani 23
- Nakon priključivanja na struju ili nestanka struje na zaslonu se pojavljuju postavke za prvo stavljanje u rad.

### Kalibriranje uređaja i čišćenje pećnice

Temperatura vrenja vode ovisi o tlaku zraka. Pri kalibriranju uređaj se podešava na omjere tlaka na mjestu postavljanja. Kalibriranje se provodi automatski kod prvog kuhanja na pari. Pritom nastaje puno pare.

#### Priprema za kalibriranje

1. Izvadite pribor iz pećnice.
2. Uklonite ostatke ambalaže kao što su kuglice stiropora iz pećnice.
3. Prije kalibriranja obrišite ravne površine u pećnici mekom, vlažnom krpom.

#### Kalibriranje uređaja i čišćenje pećnice

##### Napomene

- Kalibriranje možete pokrenuti samo kada je pećnica hladna (sobna temperatura).
- Za vrijeme kalibriranja ne otvarajte vrata uređaja. U suprotnom se prekida kalibriranje.



1. Uključite uređaj pritiskom na dodirnu tipku ①.
2. Napunite spremnik za vodu. → "Punjenje spremnika za vodu" na strani 19
3. Namjestite navedenu vrstu grijanja, temperaturu i trajanje za kalibriranje i pokrenite rad uređaja. → "FullSteam - kuhanje na pari" na strani 17

Kalibriranje	
Vrsta grijanja	Kuhanje na pari ☁
Temperatura	100 °C
Trajanje	30 minuta

4. Nakon kalibriranja izvršite zagrijavanje pećnice.
 

**Oprez!**  
**Oštećenja na emajlu**  
Ne pokrećite rad uređaja ako ima vode na dnu pećnice. Prije rada uređaja obrišite vodu na dnu pećnice.
5. Obrišite dno pećnice.
6. Namjestite navedenu vrstu grijanja i temperaturu za zagrijavanje i pokrenite rad uređaja. → "Namještanje i pokretanje rada uređaja" na strani 15

Zagrijavanje	
Vrsta grijanja	CircoTherm vrući zrak ☁
Temperatura	maksimalna
Trajanje	30 minuta

7. Prozračite kuhinju dok se uređaj zagrijava.
8. Nakon navedenog trajanja završite rad uređaja. Isključite uređaj pritiskom na dodirnu tipku ①.
9. Pričekajte dok se pećnica ohladi.
10. Očistite ravne površine sapunicom i krpom za pranje posuđa.
11. Ispraznite spremnik za vodu i obrišite pećnicu. → "Nakon svakog rada s parom" na strani 20

### Napomene

- Kako bi se uređaj prilagodio novom mjestu postavljanja nakon selidbe, uređaj resetirajte na tvorničke postavke. Ponovite prvo stavljanje u rad i kalibriranje uređaja.
- Uređaj pohranjuje postavke kalibriranja i u slučaju nestanka struje ili isključivanja iz mreže. Ne morate ponoviti kalibriranje.

### Čišćenje pribora

Pribor temeljito očistite sapunicom i krpom ili mekanom četkom.

## Upravljanje uređajem

Već ste upoznali upravljačke elemente i njihov način rada. Sada ćemo Vam objasniti kako ćete namjestiti Vaš uređaj. Saznat ćete što se događa prilikom uključivanja i isključivanja uređaja te kako ćete namjestiti načine rada.

### Uključivanje i isključivanje uređaja

Za uključivanje ili isključivanje uređaja dodirnite dodirnu tipku ①.

Nakon isključivanja uređaja na zaslonu ćete vidjeti je li preostala toplina u pećnici velika ili mala.

Zaslon	Temperatura
Velika preostala toplina	iznad 120°C
Mala preostala toplina	između 60°C i 120°C

### Napomene

- Određene indikatore i napomene na zaslonu, npr. za preostalu toplinu u pećnici, možete vidjeti i kada je uređaj isključen.
- Nakon rada uređaja rashladni ventilator čujno nastavlja s radom sve dok se pećnica ne ohladi.
- Kada ne koristite uređaj, isključite ga. Kada duže vremena ništa nije namješteno, uređaj se isključuje automatski.

### Namještanje i pokretanje rada uređaja

Primjer: CircoTherm vrući zrak ☁ na 170°C


1. Dodirnite dodirnu tipku ① za uključivanje uređaja. Izravno dolazite u izbornik Vrste grijanja ☁.



2. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali vrstu grijanja.
3. Dodirnite donji redak.
4. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali temperaturu.



5. Dodirnite dodirnu tipku ▷|| za pokretanje rada uređaja. Na zaslonu se pojavljuju gređice za zagrijavanje i trajanje.

**Napomena:** Ako nakon uključivanja želite izravno doći u glavni izbornik , u poglavlju Osnovne postavke pod "Rad nakon uključivanja" možete odabrati glavni izbornik.

### Predložene vrijednosti

Za svaku vrstu grijanja uređaj navodi predloženu temperaturu ili predloženi stupanj. Možete ih preuzeti ili promijeniti u odgovarajućem području.


### Gredice za zagrijavanje

Kada je pokrenuta neka vrsta grijanja, na zaslonu se pojavljuju gredice za zagrijavanje. Gredice za zagrijavanje pokazuju porast temperature u pećnici.

### Trajanje



Kada je pokrenuta neka vrsta grijanja, prikazuje se trajanje. Vidi se odbrojavanje trajanja za vrijeme rada. Tako možete uvijek provjeriti koliko dugo već traje rad uređaja.

### Prikaz trenutne temperature

Za prikaz trenutne temperature na zaslonu, dodirnite dodirnu tipku .



Trenutna temperatura kratko se prikazuje i to samo tijekom zagrijavanja.

### Ostale informacije

Ako svijetli dodirna tipka , možete zatražiti prikaz informacija. U tu svrhu dodirnite dodirnu tipku . Informacija se prikazuje nekoliko sekundi.

## Promjena ili prekida rada uređaja


### Promjena rada uređaja

1. Pritiskom na dodirnu tipku  zaustavite rad uređaja.
2. Dodirnite redak postavke koju treba promijeniti.
3. Prstom prijedite udesno ili ulijevo kako biste promijenili postavku.
4. Promijenjeni rad uređaja pokrenite pritiskom na dodirnu tipku .

### Napomene

- Tijekom prekida rada uređaja ventilator može nastaviti s radom.
- Nakon promjene temperature nastavlja se odbrojavanje zaustavljenog trajanja. Nakon promjene vrste grijanja trajanje ponovno počinje od nule.




### Prekid rada uređaja

Pritišćite dodirnu tipku  sve dok se ne prekine rad uređaja.



**Napomena:** Ne možete prekinuti načine rada kao i funkciju čišćenja.

## Brzo zagrijavanje uređaja


Pomoću dvije funkcije brzog zagrijavanja i PowerBoost možete skratiti trajanje zagrijavanja. Zagrijava li se uređaj pomoću funkcije brzog zagrijavanja ili PowerBoost, ovisi o namještenoj vrsti grijanja. Kod funkcije PowerBoost možete jelo staviti u hladnu pećnicu već prije zagrijavanja za razliku od brzog zagrijavanja. Pomoću funkcije PowerBoost pecite samo na jednoj razini.

Funkcija	Vrsta grijanja	Stavljanje jela u pećnicu
Brzo zagrijavanje	Gornje i donje zagrijavanje 	nakon zagrijavanja
PowerBoost*	CircoTherm vrući zrak  Stupanj za pečenje kruha 	prije zagrijavanja
* ne peći na više razina		





### Napomene

- Ako svijetli dodirna tipka , možete aktivirati brzo zagrijavanje ili PowerBoost.
- Za prijevremeno deaktiviranje brzog zagrijavanja ili PowerBoost dodirnite dodirnu tipku .



### Aktiviranje brzog zagrijavanja

1. Namjestite gornje i donje zagrijavanje  i temperaturu.





**Napomena:** Namjestite temperaturu iznad 100 °C kako bi se uređaj mogao brzo zagrijati.

2. Dodirnite dodirnu tipku  za pokretanje rada uređaja.
3. Dodirnite dodirnu tipku  za aktiviranje brzog zagrijavanja.  
Na zaslonu se pojavljuje simbol .
4. Nakon postizanja namještene temperature brzo zagrijavanje isključuje se automatski. Na zaslonu se gasi simbol . Stavite jelo u pećnicu.

### Aktiviranje funkcije PowerBoost

1. Namjestite CircoTherm vrući zrak  ili stupanj za pečenje kruha  i temperaturu.

**Napomena:** Namjestite temperaturu iznad 100 °C kako bi se uređaj mogao brzo zagrijati.

2. Stavite jelo u pećnicu na jednu razinu.
3. Dodirnite dodirnu tipku  za pokretanje rada uređaja.
4. Dodirnite dodirnu tipku  za aktiviranje funkcije PowerBoost.  
Na zaslonu se pojavljuje simbol .  
Nakon postizanja namještene temperature funkcija PowerBoost isključuje se automatski. Na zaslonu se gasi simbol .



Pomoću pare možete posebno pažljivo kuhati Vaša jela. Kod nekih vrsta grijanja možete pripremati jela pomoću pare. Osim toga na raspolaganju Vam stoje vrste grijanja, stupanj za dizanje tijesta, stupanj odmrzavanja i regeneracija.

### **⚠ Upozorenje – Opasnost od opekline vrućom parom!**

Prilikom otvaranja vrata uređaja može izaći vruća para. Ovisno o temperaturi paru ne možete vidjeti. Prilikom otvaranja nemojte stajati blizu uređaja. Oprezno otvorite vrata uređaja. Ne dozvolite djeci pristup.

## Zvukovi

### Pumpa

Za vrijeme rada pećnice i nakon isključivanja čuje se bruhanje. Ovaj zvuk nastaje zbog provjere rada pumpe. To je normalan zvuk.

### Ploča





Dok otvarate ploču, čuje se bruhanje ili škljocanje. Ovi zvukovi nastaju zbog izvlačenja ploče. To su normalni zvukovi.


## FullSteam - kuhanje na pari

Kod kuhanja na pari vodena para kruži oko jela i tako sprječava gubitak hranjivih tvari namirnica. Kod ove metode pripremanja jela ostaju sačuvani oblik, boja i tipična aroma jela.

**Napomena:** Ako se spremnik za vodu za vrijeme kuhanja na pari isprazni, prekida se rad pećnice. Napunite spremnik za vodu.

### Pokretanje

1. Dodirnite dodirnu tipku .
2. Napunite spremnik za vodu.  
**Napomena:** Uključite kuhanje na pari samo kada se pećnica potpuno ohladila (sobna temperatura).
3. Dodirnite dodirnu tipku .
4. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali "Kuhanje na pari .
5. Dodirnite donji redak.
6. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali željenu temperaturu.
7. Dodirnite donji redak.
8. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali željeno trajanje.
9. Dodirnite dodirnu tipku . Uređaj počinje s radom.

Kada je isteklo trajanje, javlja se zvučni signal, a uređaj automatski završava s radom. Za poništavanje zvučnog signala dodirnite dodirnu tipku .

### Prekid

Pritišćite dodirnu tipku  sve dok se ne prekine rad uređaja.

## Završetak

Za isključivanje uređaja dodirnite dodirnu tipku .

## Pečenje više jela

Pomoću pare možete istodobno peći više jela, a da ne poprime okus onih drugih. → "Testirano za vas u našem studiju za kuhanje" na strani 40

## VarioSteam - kuhanje s dotokom pare

Kod kuhanja s dotokom pare se za vrijeme rada uređaja u različitim vremenskim razmacima i različitim intenzitetom ubacuje para u pećnicu. Time postižete bolji rezultat kuhanja.

Vaše jelo

- će dobiti hrskavu koricu
- sjajni gornji sloj
- iznutra će biti sočno i mekano
- neznatno će smanjiti svoj obujam

Sami namještate željenu kombinaciju vrste grijanja i intenziteta pare. Za odabir neke prikladne vrste grijanja i intenziteta pare ravnajte se prema podacima u tablicama. Ili odaberite neki program od parnih programa. → "Testirano za vas u našem studiju za kuhanje" na strani 40 → "Programi" na strani 25






### Intenzitet pare

Za dodatak pare stoje Vam na raspolaganju različiti intenziteti:





- slabi
- srednji
- jako

### Prikladne vrste grijanja

Kod ovih vrsta grijanja možete uključiti paru:

- CircoTherm vrući zrak 
- Gornje i donje zagrijavanje 
- Roštilj i ventilator 
- Stupanj za pečenje kruha 
- Održavanje topline 



### Pokretanje

1. Dodirnite dodirnu tipku .
2. Napunite spremnik za vodu.
3. Namjestite vrstu grijanja i temperaturu.
4. Dodirnite dodirnu tipku  za uključivanje dotoka pare.
5. Na zaslonu prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali intenzitet pare.
6. Dodirnite simbol  kako biste prihvatili postavku.
7. Dodirnite dodirnu tipku . Uređaj počinje s radom.

**Napomena:** Ako se spremnik za vodu za vrijeme rada s dotokom pare isprazni, na zaslonu se pojavljuje zahtjev za punjenjem spremnika za vodu.




## Prekid dodatka pare

1. Za prijevremeni prekid dodatka pare dodirnite dodirnu tipku .
2. U donjem retku dodirnite namješteni dodatak pare.
3. Na zaslonu prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali "Isklj".
4. Dodirnite simbol  kako biste prihvatili postavku.

**Napomena:** Nastavlja se rad uređaja bez dodatka pare.


## Prekid rada uređaja

Pritišćite dodirnu tipku  sve dok se ne prekine rad uređaja.

## Završetak

Za isključivanje uređaja dodirnite dodirnu tipku .






## Stupanj za dizanje tijesta


Vrstom grijanja "Stupanj za dizanje tijesta  tijesto se znatno brže diže nego na sobnoj temperaturi i neće se isušiti.

Za stupanj za dizanje tijesta na raspolaganju su dva stupnja. Koristite podatke u tablicama za odabir odgovarajućeg stupnja. → "Testirano za vas u našem studiju za kuhanje" na strani 40

**Napomena:** Ako se spremnik za vodu za vrijeme stupnja za dizanje tijesta isprazni, prekida se rad pećnice. Napunite spremnik za vodu.

## Pokretanje

1. Dodirnite dodirnu tipku .
2. Napunite spremnik za vodu.  
**Napomena:** Uključite stupanj za dizanje tijesta samo kada se pećnica potpuno ohladila (sobna temperatura).
3. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali "Stupanj za dizanje tijesta".
4. U donjem retku dodirnite "1".
5. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali željeni stupanj.
6. Dodirnite simbol  kako biste prihvatili postavku.
7. U donjem retku dodirnite ".
8. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali željeno trajanje.
9. Dodirnite simbol  kako biste prihvatili postavku.
10. Dodirnite dodirnu tipku . Uređaj počinje s radom.

Kada je isteklo trajanje, javlja se zvučni signal, a uređaj automatski završava s radom. Za poništavanje zvučnog signala dodirnite dodirnu tipku .

## Prekid

Pritišćite dodirnu tipku  sve dok se ne prekine rad uređaja.

## Završetak

Za isključivanje uređaja dodirnite dodirnu tipku .

## Sous vide

Sous vide je varijanta kuhanja na niskoj temperaturi kod koje se vakumirane namirnice kuhaju na niskim temperaturama između 50 - 95°C i sa 100% pare. Kuhanje sous vide je prikladno za meso, ribu, povrće i slastice.

Namirnice se nepropusno zavare u posebnim vrećicama za kuhanje otpornima na toplinu pomoću aparata za vakumiranje. Hranjive tvari i arome ostaju sačuvane zahvaljujući zaštitnom omotu.

## Napomene





- Ako se spremnik za vodu za vrijeme kuhanja sous vide isprazni, prekida se rad pećnice.
- Tijekom kuhanja sous vide nastaje više kondenzata na dnu pećnice nego kod drugih vrsta grijanja.

## Pokretanje

### Oprez!


### Opasnost od oštećenja kuhinjskog elementa

Za kuhanje sous vide samo jednom napunite spremnik za vodu. Nemojte drugi put napuniti spremnik za vodu jer će se u suprotnom sakupljati puno vode na dnu pećnice. Voda može istjecati iz pećnice.


1. Dodirnite dodirnu tipku .
2. Napunite spremnik za vodu.  
**Napomena:** Uključite sous vide tijesta samo kada se pećnica potpuno ohladila (sobna temperatura).
3. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali "Sous vide .
4. U donjem retku dodirnite temperaturu.
5. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali željenu temperaturu.
6. U donjem retku dodirnite ".
7. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali željeno trajanje.
8. Dodirnite dodirnu tipku . Uređaj počinje s radom.

### Upozorenje – Opasnost od opeklina vrućom parom!

Tijekom kuhanja vruća voda se sakuplja na vrećici za vakumiranje. Vrećicu za vakumiranje oprezno podignite kuhinjskom hvataljkom tako da vruća voda otječe u univerzalnu tavu ili posudu za kuhanje. Zatim vrećicu za vakumiranje oprezno izvadite kuhinjskom hvataljkom.

Kada je isteklo trajanje, javlja se zvučni signal, a uređaj automatski završava s radom. Za poništavanje zvučnog signala dodirnite dodirnu tipku .

## Prekid

Pritišćite dodirnu tipku  sve dok se ne prekine rad uređaja.

## Završetak





Za isključivanje uređaja dodirnite dodirnu tipku .


## Stupanj za odmrzavanje

Koristite vrstu grijanja "Stupanj za odmrzavanje  za odmrzavanje zamrznutih i duboko smrznutih proizvoda.

**Napomena:** Ako se spremnik za vodu za vrijeme stupnja za odmrzavanje isprazni, prekida se rad pećnice. Napunite spremnik za vodu.

### Pokretanje

1. Dodirnite dodirnu tipku .
2. Napunite spremnik za vodu.
3. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali "Stupanj za odmrzavanje .
4. U donjem retku dodirnite temperaturu.
5. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali željenu temperaturu.
6. Dodirnite simbol  kako biste prihvatili postavku.
7. U donjem retku dodirnite ".
8. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali željeno trajanje.
9. Dodirnite simbol  kako biste prihvatili postavku.
10. Dodirnite dodirnu tipku . Uređaj počinje s radom.

Kada je isteklo trajanje, javlja se zvučni signal, a uređaj automatski završava s radom. Za poništavanje zvučnog signala dodirnite dodirnu tipku .


### Prekid

Pritišćite dodirnu tipku  sve dok se ne prekine rad uređaja.

### Završetak

Za isključivanje uređaja dodirnite dodirnu tipku .





### Regeneracija


Vrstom grijanja "Regeneracija 

 možete već skuhana jela pažljivo ponovno zagrijati ili podgrijati peciva od jučerašnjeg dana. Para se uključuje automatski.

**Napomena:** Ako se spremnik za vodu za vrijeme regeneracije isprazni, prekida se rad pećnice. Napunite spremnik za vodu.

### Pokretanje

1. Dodirnite dodirnu tipku .
2. Napunite spremnik za vodu.
3. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali "Regeneracija .
4. U donjem retku dodirnite temperaturu.
5. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali željenu temperaturu.
6. Dodirnite simbol  kako biste prihvatili postavku.
7. U donjem retku dodirnite ".
8. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali željeno trajanje.
9. Dodirnite simbol  kako biste prihvatili postavku.
10. Dodirnite dodirnu tipku . Uređaj počinje s radom.

Kada je isteklo trajanje, javlja se zvučni signal, a uređaj automatski završava s radom. Za poništavanje zvučnog signala dodirnite dodirnu tipku .

### Prekid

Pritišćite dodirnu tipku  sve dok se ne prekine rad uređaja.

### Završetak

Za isključivanje uređaja dodirnite dodirnu tipku .

### Punjenje spremnika za vodu

Spremnik za vodu nalazi se iza ploče. Prije nego što pokrenete rad uređaja s parom, otvorite ploču i ulijte vodu u spremnik za vodu.

Provjerite jeste li ispravno podesili raspon tvrdoće vode. → "Osnovne postavke" na strani 23

#### **Upozorenje – Opasnost od ozljede i požara!**

U spremnik za vodu ulijevajte isključivo vodu ili sredstvo za uklanjanje kamenca kojeg smo preporučili. Ne ulijevajte zapaljive tekućine (npr. alkoholna pića) u spremnik za vodu. Pare zapaljivih tekućina mogu se zapaliti (ekspodirati) u pećnici uslijed vrućih površina. Vrata uređaja se mogu naglo otvoriti. Može izlaziti vruća para i veliki plamen.

#### **Upozorenje – Opasnost od opeklina!**

Za vrijeme rada uređaja spremnik za vodu može se zagrijati. Nakon prethodnog rada uređaja pričekajte da se spremnik za vodu ohladi. Spremnik za vodu izvadite iz otvora spremnika.

#### **Oprez!**


Kvar uređaja zbog korištenja neprimjerenih tekućina. Ne koristite destiliranu vodu, jako kloriranu vodu iz vodovoda (> 40 mg/l) ili druge tekućine. Koristite isključivo svježu, hladnu vodu iz vodovoda, omekšanu vodu ili prirodnu mineralnu vodu.

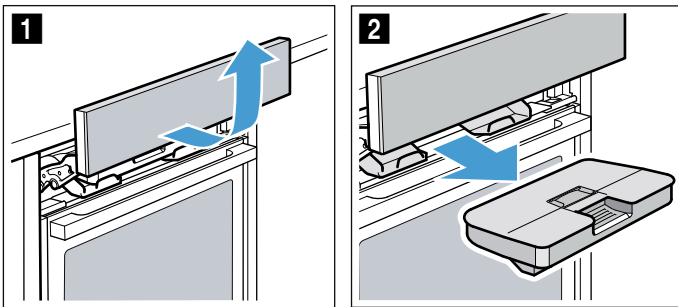
#### **Oprez!**

Moguće su smetnje u radu pri uporabi filtrirane ili demineralizirane vode. Uređaj će eventualno zatražiti naknadno punjenje unatoč napunjenom spremniku za vodu ili će se prekinuti rad s parom nakon otprilike 2 minute. Po potrebi promiješajte filtriranu ili demineraliziranu vodu s prirodnom mineralnom vodom u omjeru 1 : 1.

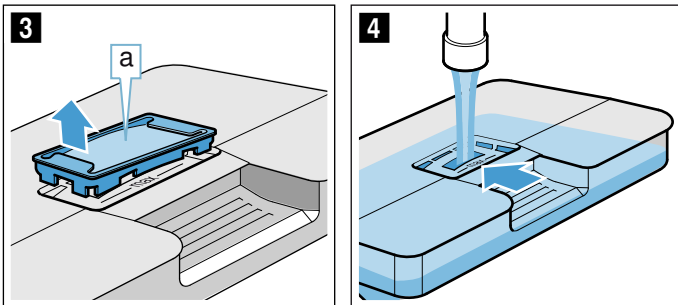
#### **Napomene**

- Ako voda sadrži puno kamenca, preporučamo da koristite omekšanu vodu.
- Ako koristite isključivo omekšanu vodu, u ovom slučaju možete namjestiti raspon tvrdoće vode na "omekšana".
- Ako koristite mineralnu vodu, tada namjestite raspon tvrdoće vode na "4 jako tvrda".
- U slučaju korištenja mineralne vode koristite prirodnu mineralnu vodu.

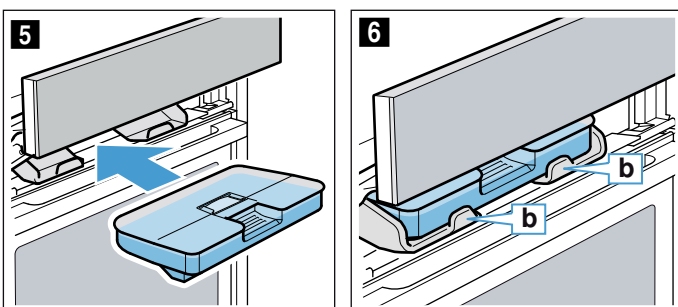
1. Dodirnite dodirnu tipku .  
Ploča se pomiče automatski prema naprijed.
2. Ploču izvucite s obje ruke prema naprijed, a zatim je pomaknite prema gore dok se ne uglati (slika **1**).
3. Podignite spremnik za vodu i izvucite ga iz otvora spremnika (slika **2**).



4. Poklopac utisnite duž brtve kako voda ne bi mogla istjecati iz spremnika za vodu.
5. Izvadite pokrivnu pločicu **a** (slika **3**).  
**Napomena:** Pokrivna pločica **a** postoji ovisno o tipu uređaja.
6. Spremnik za vodu napunite hladnom vodom do oznake "max" (slika **4**).



7. Pokrivnu pločicu **a** ponovno umetnite u otvor na spremniku za vodu.
8. Umetnite napunjeni spremnik za vodu (slika **5**).  
Pazite da se spremnik za vodu uglati iza oba držača **b** (slika **6**).



9. Ploču polako pomaknite prema dolje, zatim je pritisnite prema natrag dok se ne zatvori do kraja.  
Spremnik za vodu je napunjen. Možete pokrenuti rad uređaja s parom.

### Dolijevanje vode u spremnik za vodu

#### Napomene

- Rad uređaja s dotokom pare se nastavlja bez dodatka pare.
- Ako se spremnik za vodu za vrijeme kuhanja na pari, stupnja za dizanje tijesta, stupnja za odmrzavanje ili regeneracije isprazni, prekida se rad pećnice. Napunite spremnik za vodu.

1. Otvorite ploču.
2. Izvadite spremnik za vodu i dolijte vodu.
3. Umetnite napunjeni spremnik za vodu i zatvorite ploču.

### Nakon svakog rada s parom

#### Upozorenje – Opasnost od opeklina vrućom parom!

Prilikom otvaranja vrata uređaja može izaći vruća para. Ovisno o temperaturi paru ne možete vidjeti. Prilikom otvaranja nemojte stajati blizu uređaja. Oprezno otvorite vrata uređaja. Ne dozvolite djeci pristup.

#### Upozorenje – Opasnost od opeklina!


Uređaj je vruć dok radi. Prije čišćenja ostavite da se uređaj ohladi.

#### Oprez!

Oštećenja na emajlu: Ne pokrećite rad uređaja ako ima vode na dnu pećnice. Prije rada uređaja brišite vodu na dnu pećnice.

Nakon svakog rada uređaja s parom ostatak vode se vraća u spremnik za vodu. Potom ispraznite i obrišite spremnik za vodu. U pećnici ostaje vlaga. Za sušenje pećnice možete koristiti način rada "Sušenje )))" ili možete rukom obrisati pećnicu.

#### Napomene

- Nakon isključivanja uređaja svijetli dodirna tipka  malo dulje kako bi vas podsjetilo na pražnjenje spremnika za vodu.
- Mrlje od kamenca uklonite krpom namočenom u octu, obrišite čistom vodom, a zatim mekom krpom.

### Pražnjenje spremnika za vodu

#### Oprez!

- Nemojte brisati spremnik za vodu u vrućoj pećnici. Spremnik za vodu se može oštetiti.
- Spremnik za vodu ne perite u perilici posuđa. Spremnik za vodu se može oštetiti.




1. Otvorite ploču.
2. Izvadite spremnik za vodu.
3. Oprezno skinite poklopac spremnika za vodu.
4. Ispraznite spremnik za vodu, operite sredstvom za pranje posuđa i temeljito isperite po mlazom vode.
5. Sve dijelove obrišite mekom krpom.
6. Brtvu na poklopcu dobro osušite.
7. Ostavite da se osuši s otvorenim poklopcem.
8. Poklopac stavite na spremnik za vodu i pritisnite ga.
9. Umetnite spremnik za vodu i zatvorite ploču.

### Pokretanje sušenja

Kod sušenja se pećnica zagrijava tako da vlaga isparava u pećnici. Potom otvorite vrata uređaja kako bi vodena para mogla izaći iz pećnice.

#### Oprez!

Oštećenja na emajlu: Ne pokrećite rad uređaja ako ima vode na dnu pećnice. Prije rada uređaja brišite vodu na dnu pećnice.




1. Ostavite uređaj da se ohladi.
2. Odmah uklonite grubu prljavštinu u pećnici i spužvom obrišite vlagu na dnu pećnice.
3. Po potrebi dodirnite dodirnu tipku  za uključivanje uređaja.
4. Dodirnite polje  za prikaz načina rada.
5. Na zaslonu osjetljivom na dodir prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali "Sušenje {{{".
6. Dodirnite donji redak. Prikazuje se trajanje. Ne možete ga promijeniti.
7. Dodirnite donji redak.
8. Dodirnite polje . Sušenje se pokreće i završava automatski nakon 10 minuta.
9. Otvorite vrata uređaja i ostavite ih otvorena 1 do 2 minute kako bi vlaga mogla izaći iz pećnice.

### Ručno brisanje pećnice

1. Ostavite uređaj da se ohladi.
2. Uklonite prljavštinu u pećnici.
3. Pećnicu obrišite spužvicom.
4. Vrata uređaja ostavite otvorena 1 sat kako bi se pećnica u potpunosti osušila.


## Vremenske funkcije

Vaš uređaj ima različite vremenske funkcije.

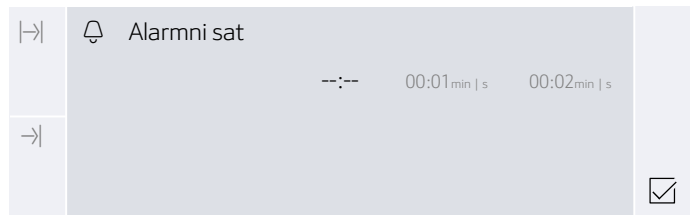
Vremenska funkcija	Korištenje
 Alarmni sat	Alarmni sat radi kao kuhinjski alarmni sat. Uređaj se ne uključuje ili isključuje automatski.
 Trajanje	Nakon isteka namještenog trajanja uređaj se isključuje automatski.
 Gotovo u	Uređaj se uključuje automatski i nakon isteka namještenog trajanja i vremena kraja isključuje se automatski.

**Napomena:** Ako namjestite neku vremensku funkciju, povećava se vremenski interval kada namjestite veće vrijednosti. Primjer: Trajanje možete namjestiti do 1 sata točno u minutu, a preko jednog sata u koracima od 5 minuta.

### Prikazivanje i skrivanje vremenskih funkcija


Za prikazivanje i skrivanje vremenskih funkcija dodirnite dodirnu tipku .




**Napomena:** Nakon određenog vremena prikazane vremenske funkcije automatski se skrivaju. Ako ste već namjestili neko trajanje, ono se preuzima.




### Namještanje alarmnog sata

Alarmni sat možete namjestiti kada je uređaj uključen i kada je isključen.

1. Dodirnite dodirnu tipku . Na zaslonu se prikazuju vremenske funkcije.
2. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali trajanje.
 




**Napomena:** Kada je uređaj uključen, najprije dodirnite " Alarmni sat" i zatim prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali trajanje.
3. Dodirnite dodirnu tipku . Na zaslonu se pojavljuje simbol .


**Napomena:** Kada je isteklo namješteno vrijeme, javlja se zvučni signal. Za poništavanje zvučnog signala dodirnite dodirnu tipku .



## Namještanje trajanja

Nakon isteka namještenog trajanja uređaj se isključuje automatski. Funkciju možete koristiti samo u kombinaciji s nekom vrstom grijanja.

1. Dodirnite dodirnu tipku .
2. Namjestite vrstu grijanja i temperaturu.
3. Dodirnite dodirnu tipku .  
Na zaslonu se prikazuju vremenske funkcije.
4. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali trajanje.
5. Dodirnite dodirnu tipku  kako biste pokrenuli namješteno trajanje.




Kada je isteklo trajanje, javlja se zvučni signal, a uređaj automatski završava s radom. Za poništavanje zvučnog signala dodirnite dodirnu tipku .


## Vremenska odgoda rada - "Gotovo u"

Uređaj se uključuje automatski i isključuje se u odabrano vrijeme kraja. U tu svrhu namjestite trajanje i odredite kraj rada uređaja.


Vremensku odgodu rada možete koristiti samo u kombinaciji s nekom vrstom grijanja.

### Napomene

- Pripazite na to da živežne namirnice ne ostanu predugo u pećnici i da se ne pokvare.
  - Ne možete pokrenuti svaku vrstu grijanja kod vremenske odgode rada.
1. Umetnite jela na odgovarajućem priboru u pećnicu i zatvorite vrata uređaja.
  2. Dodirnite dodirnu tipku .
  3. Namjestite vrstu grijanja i temperaturu.
  4. Dodirnite dodirnu tipku .  
Na zaslonu se prikazuju vremenske funkcije.
  5. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali trajanje.
  6. Dodirnite "→| Gotovo u".
  7. Prstom prijedite ulijevo kako biste odabrali vrijeme kraja.
  8. Dodirnite dodirnu tipku .  
Uređaj čeka do odgovarajućeg trenutka za pokretanje rada uređaja.

Kada je dosegnut kraj, javlja se zvučni signal, a uređaj automatski završava s radom. Za poništavanje zvučnog signala dodirnite dodirnu tipku .


## Provjera, promjena ili brisanje postavki



1. Dodirnite polje .  
Na zaslonu se prikazuju vremenske funkcije.
2. Dodirnite vremensku funkciju.
3. Po potrebi na zaslonu osjetljivom na dodir prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste promijenili postavke. Za brisanje neke vremenske funkcije namjestite "- : - -".  
Postavka se preuzima automatski.

## Zaštita za djecu

Kako djeca ne bi nehotice uključila uređaj ili promijenila postavke, Vaš uređaj posjeduje osigurač za zaštitu djece.

Vaš uređaj ima dvije različite blokade.





Blokada	Aktiviranje / deaktiviranje
Automatska zaštita za djecu	Putem izbornika MyProfile → "Osnovne postavke" na strani 23
Jednokratna zaštita za djecu	Pritiskom na dodirnu tipku 

**Napomena:** Kada aktivirate zaštitu za djecu, upravljačka ploča se blokira. Iznimke su dodirne tipke  i . Zaštitu za djecu možete uvijek deaktivirati.



## Automatska zaštita za djecu

Upravljačka ploča se blokira kako se uređaj ne bi mogao uključiti. Za uključivanje uređaja trebate prekinuti automatsku zaštitu za djecu. Nakon rada uređaja upravljačka ploča se blokira automatski.





### Aktiviranje


1. Dodirnite dodirnu tipku .
2. Dodirnite dodirnu tipku .
3. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali "MyProfile".
4. Dodirnite donji redak.
5. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali "Automatska zaštita za djecu".
6. Dodirnite donji redak.
7. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali "Aktivirano".
8. Dodirnite dodirnu tipku .
9. Dodirnite "Spremi".  
Postavke su pohranjene. Automatska zaštita za djecu je aktivirana. Nakon isključivanja se pojavljuje simbol  na zaslonu.

### Prekid

1. Pritisnite i držite pritisnutu dodirnu tipku  sve dok se na zaslonu ne prikaže "Zaštita za djecu deaktivirana".
2. Dodirnite dodirnu tipku .
3. Uključite željeni rad uređaja.

### Deaktiviranje



1. Pritisnite i držite pritisnutu dodirnu tipku  sve dok se na zaslonu ne prikaže "Zaštita za djecu deaktivirana".
2. Dodirnite dodirnu tipku .
3. Dodirnite dodirnu tipku .
4. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali "MyProfile".
5. Dodirnite donji redak.
6. Dodirnite gornji redak.
7. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali "Automatska zaštita za djecu".
8. Dodirnite donji redak.
9. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali "Deaktivirano".
10. Dodirnite dodirnu tipku .

11. Dodirnite "Spremi".  
"Automatska zaštita za djecu" je deaktivirana.
12. Dodirnite dodirnu tipku .


## Jednokratna zaštita za djecu

Upravljačka ploča se blokira kako se uređaj ne bi mogao uključiti. Za uključivanje uređaja trebate deaktivirati jednokratnu zaštitu za djecu. Nakon isključivanja upravljačka ploča više se ne blokira.





### Aktiviranje i deaktiviranje

1. Pritisnite i držite pritisnutu dodirnu tipku  sve dok se na zaslonu ne prikaže "Zaštita za djecu aktivirana".  
Zaštita za djecu je aktivirana.
2. Pritisnite i držite pritisnutu dodirnu tipku  sve dok se na zaslonu ne prikaže "Zaštita za djecu deaktivirana".  
Zaštita za djecu je deaktivirana.


## Osnovne postavke

Kako biste optimalno i jednostavno upravljali vašim uređajem, na raspolaganju su vam različite postavke. Po potrebi možete promijeniti ove postavke u MyProfile .

### Promjena MyProfile

1. Dodirnite dodirnu tipku .
2. Dodirnite dodirnu tipku .
3. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali "MyProfile .
4. Dodirnite donji redak.
5. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali željenu postavku.
6. Dodirnite donji redak.
7. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali željenu postavku.
8. Dodirnite dodirnu tipku .
9. Dodirnite "Spremi".

### Popis osnovnih postavki





Postavka	Izbor
Jezik	Odabir jezika
Vrijeme na satu	Namještanje trenutnog vremena na satu
Datum	Namještanje trenutnog datuma
Tvrdoća vode	0 (omekšana) 1 (meka) 2 (umjereno tvrda) 3 (tvrda) 4 (jako tvrda)
Favoriti	Određivanje vrsta grijanja koje se trebaju prikazati u izborniku Vrste grijanja
Zvučni signal	Kratko trajanje Srednje trajanje Dugo trajanje
Glasnoća	Podesiva u 5 stupnjeva
Zvuk tipki	Isključeno (Iznimka: zvuk tipki ostaje kod dodirne tipke  ) Uključeno
Svjetlina zaslona	Podesiva u 5 stupnjeva
Prikaz sata	Isključeno Digitalni Analogni
Osvjetljenje	Uključeno za vrijeme rada Isključeno za vrijeme rada
Zaštita za djecu*	Samo blokada tipki Blokiranje vrata i blokiranje tipki
Automatska zaštita za djecu	Deaktivirano Aktivirano

Rad uređaja nakon uključivanja	Glavni izbornik
	Vrste grijanja
	Kuhanje na pari
	Asistent pri pečenju i prženju
	Parni programi
Noćno zatamnjene	Isključeno
	Uključeno (zaslon je zatamnjen između 22:00 i 5:59 sati)
Logotip	Prikazati
	Ne prikazivati
Vrijeme nastavka ventilacije	Preporučeno
	Minimalno
Izvlačni sustav*	Nije naknadno opremljen (okvir vodilica ili jednostruka izvlačna vodilica)
	Naknadno opremljen (dvostruka izvlačna vodilica ili trostruka izvlačna vodilica)
Tvorničke postavke	Resetiranje
*) Ovu osnovnu postavku nije moguće odabrati ovisno o tipu uređaju	

## Određivanje favorita

Možete odrediti koje će se vrste grijanja prikazati u izborniku Vrste grijanja.

**Napomena:** Vrste grijanja “CircoTherm vrući zrak”, “Roštilj i ventilator” i “Roštilj, velika površina” uvijek se prikazuju u izborniku Vrste grijanja. Ne možete ih deaktivirati.

1. Dodirnite dodirnu tipku .
2. Dodirnite dodirnu tipku .
3. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali “MyProfile .
4. Dodirnite donji redak.
5. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali “Favoriti”.
6. Dodirnite donji redak.
7. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali željenu vrstu grijanja.
8. Dodirnite “Aktivirano” ili “Deaktivirano”.
9. Dodirnite dodirnu tipku .
10. Dodirnite “Spremi”.

## Asistent pri pečenju i prženju

Pomoću asistenta pri pečenju i prženju možete sasvim jednostavno pripremati jela. Optimalnu postavku preuzima uređaj.

Kako biste postigli dobre rezultate, pećnica ne smije biti prevruća za odabrano jelo. Ukoliko se to dogodi, na zaslonu će se pojaviti napomena. Pećnicu ostavite da se ohladi i ponovno pokrenite rad uređaja.

### Napomene za postavke

- Rezultat pečenja ovisi o kvaliteti namirnica i vrsti posuđa. Za optimalan rezultat pečenja koristite samo besprijekorne namirnice i meso na temperaturi hladnjaka.
- Asistent pri pečenju i prženju pomaže vam pri namještanju klasičnih kolača, kruha i pečenja. Uređaj sam odabire optimalnu vrstu grijanja. Uređaj predlaže odgovarajuću temperaturu i trajanje pečenja koje možete promijeniti po želji.
- Dobit ćete napomene npr. za posuđe, razinu ili dodavanje tekućine kod pečenja mesa. Kod nekih jela za vrijeme pečenja potrebno je hranu npr. okrenuti ili promiješati. To se kratko prikazuje na zaslonu nakon pokretanja uređaja. Zvučni signal će vas u pravom trenutku na to podsjetiti.
- Napomene za prikladno posuđe i savjete za pripremanje jela naći ćete na kraju ovih uputa za uporabu.

### Odabir jela



U sljedećoj tablici naći ćete odgovarajuće namještene vrijednosti za navedena jela.

Jela
Miješano tijesto, kalup s bočnim otvaranjem/pravokutni kalup
Biskvit (6 jaja)
Biskvitna rolada
Dizano tijesto, kolači na limu sa suhim nadjevom
Pletenica od dizanog tijesta
Sitno pecivo, lisnato tijesto
Muffini, 1 razina
Bijeli kruh u pravokutnom kalupu
Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena
Pizza, duboko smrznuta, s tankim tijestom, 1 komad
Pommes frites, duboko smrznuti, 1 razina
Gratinirani krumpir, od sirovog krumpira
Krumpir za pečenje u pećnici
Lazanje, svježe
Svinjsko pečenje, prožeto masnoćom, bez kože
Pečenje od mljevenog mesa (1 kg)
Rostbif, srednje pečen (1,5 kg)
Pirjano goveđe pečenje

Jela
Janjeći but bez kosti
Pile, cijelo
Pileći bataci
Guska, cijela (3-4 kg)



## Odabir jela i namještanje

Putem postupka namještanja dolazite do odabranog jela.

1. Dodirnite dodirnu tipku  za uključivanje uređaja.
2. Dodirnite dodirnu tipku .
3. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali "Asistent pri pečenju i prženju".
4. Dodirnite donji redak.
5. Dodirnite željenu kategoriju.
6. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali željeno jelo.
7. Dodirnite željeno jelo.

Na zaslону se pojavljuju preporučene postavke.

**Napomena:** Kod nekih jela možete zatražiti prikaz dodatnih napomena npr. za razinu i posuđe. U tu svrhu prstom prelazite ulijevo sve dok se ne prikažu sve napomene.


8. Po potrebi možete prilagoditi preporučene postavke. U tu svrhu dodirnite donji redak "Prilagodi". Dodirnite odgovarajuću postavku i prilagodite je.
9. Pritiskom na dodirnu tipku  pokrenite rad uređaja. Kada je isteklo trajanje, javlja se zvučni signal, a uređaj automatski završava s radom. Za poništavanje zvučnog signala dodirnite dodirnu tipku .

Kod nekih preporučenih postavki uređaj pruža mogućnost naknadnog pečenja jela.

Ako ste zadovoljni s rezultatom pečenja, onda dodirnite "Završi".

Ako niste zadovoljni s rezultatom pečenja, možete naknadno peći jela.

### Naknadno pečenje

1. Dodirnite "Naknadno pečenje".
2. Po potrebi prilagodite predloženu postavku.
3. Dodirnite dodirnu tipku  kako biste pokrenuli "Naknadno pečenje".

### Prekid

Pritišćite dodirnu tipku  sve dok se ne prekine rad uređaja.

### Isključivanje uređaja

Za isključivanje uređaja dodirnite dodirnu tipku .

## Programi

Pomoću programa možete sasvim jednostavno pripremati jela. Odaberite program i unesite težinu vašeg jela. Optimalnu postavku preuzima program.

Kako biste postigli dobre rezultate, pećnica ne smije biti prevruća za odabrano jelo. Ukoliko se to dogodi, na zaslonu će se pojaviti napomena. Pećnicu ostavite da se ohladi i ponovno pokrenite rad uređaja.

### Napomene za postavke

- Rezultat pečenja ovisi o kvaliteti namirnica i vrsti posuđa. Za optimalan rezultat pečenja koristite samo besprijekorne namirnice i meso na temperaturi hladnjaka. Kod duboko smrznutih jela koristite samo namirnice koje ste izravno izvadili iz zamrzivača.
- Kod nekih jela od vas će se tražiti da unesete težinu. Ovdje uređaj umjesto vas namješta vrijeme i temperaturu. Namještanje težina izvan predviđenog raspona težine nije moguće.
- Kod programa za pečenje, kod kojih uređaj umjesto vas odabire temperaturu, ista može biti do 300 °C. Stoga pazite na to da koristite posuđe otporno na toplinu.
- Dobit ćete napomene npr. za posuđe, razinu ili dodavanje tekućine kod pečenja mesa. Kod nekih jela za vrijeme pečenja potrebno je hranu npr. okrenuti ili promiješati. To se kratko prikazuje na zaslonu nakon pokretanja uređaja. Zvučni signal će vas u pravom trenutku na to podsjetiti.
- Napomene za prikladno posuđe i savjete za pripremanje jela naći ćete na kraju ovih uputa za uporabu.

### Para

Za funkciju pare uređaj nudi programe pomoću kojih možete jednostavno i profesionalno pripremati jela.

Napomene za funkcije pare naći ćete u odgovarajućem poglavlju. → "Para" na strani 17

### Upozorenje – Opasnost od opekline vrućom parom!

Prilikom otvaranja vrata uređaja može izaći vruća para. Ovisno o temperaturi paru ne možete vidjeti. Prilikom otvaranja nemojte stajati blizu uređaja. Oprezno otvorite vrata uređaja. Ne dozvolite djeci pristup.





## Odabir jela

U sljedećoj tablici naći ćete odgovarajuće namještene vrijednosti za navedena jela.


Jela
Bijeli kruh, nepečen u kalupu
Pšenični kruh, miješani pšenični kruh nepečen u kalupu
Pšenični kruh, miješani pšenični kruh u pravokutnom kalupu
Miješani raženi kruh s kvascem u pravokutnom kalupu
Lepinja
Pletenica od dizanog tijesta, nepunjena
Biskvitna torta
Svinjsko pečenje s koricom
Pečena svinjska vratina bez kosti
Dimljena svinjetina bez kosti / rolano pečenje
Goveđi file, svježi, srednje pečen
Rostbif, svježi, srednje pečen
Rostbif, svježi, krvavo pečen
Pile, cijelo, svježe
Komadi piletine, svježi
Pileća prsa, kuhati na pari
Patka, guska, nepunjena, svježa
Ribljí file, zapečen
Ribljí file, pirjati
Ribljí file, cijeli
Ribljí file, cijeli, kuhati na pari
Ružice cvjetače, kuhati na pari
Ružice brokule, kuhati na pari
Zelene mahune, kuhati na pari
Mrkve u kolutićima, kuhati na pari
Povrće, smrznuto
Krumpir kuhan u ljusci, srednje veličine
Basmati riža
Integralna riža
Kuskus
Smeđa leća
Kuhani prilozi, regenerirati
Pileća prsa
Ribljí file, svježi
Jogurt u staklenkama
Riža na mlijeku
Voćni kompot
Meko kuhana jaja
Tvrdo kuhana jaja
Dezinficiranje bočica za dojenčad

## Namještanje programa


Putem postupka namještanja dolazite do odabranog jela.

1. Dodirnite dodirnu tipku  za uključivanje uređaja.
2. Dodirnite dodirnu tipku .
3. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali "Parni programi".
4. Dodirnite donji redak.
5. Dodirnite željenu kategoriju.
6. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali željeni parni program.
7. Odaberite željeni parni program.  
Postavke se pojavljuju na zaslonu.

**Napomena:** Kod nekih jela možete zatražiti prikaz dodatnih napomena npr. za razinu i posuđe. U tu svrhu prstom prelazite ulijevo sve dok se ne prikažu sve napomene.

8. Po potrebi kod nekih jela možete prilagoditi težinu. U tu svrhu dodirnite donji redak "Prilagodi". Dodirnite odgovarajuću postavku i prilagodite je.
9. Dodirnite dodirnu tipku  za pokretanje rada uređaja.  
Prikazuje se predviđeno trajanje.

**Napomena:** U prvim minutama može se promijeniti prikazano trajanje kod nekih programa jer vrijeme zagrijavanja ovisi npr. o temperaturi namirnice i vode.


Kada je isteklo trajanje, javlja se zvučni signal, a uređaj automatski završava s radom. Za poništavanje zvučnog signala dodirnite dodirnu tipku .

Kod nekih programa uređaj pruža mogućnost naknadnog pečenja jela.

Ako ste zadovoljni s rezultatom pečenja, onda dodirnite "Završi".

Ako niste zadovoljni s rezultatom pečenja, možete naknadno peći jela.

### Naknadno pečenje

1. Dodirnite "Naknadno pečenje".
2. Po potrebi prilagodite predloženu postavku.
3. Dodirnite dodirnu tipku  kako biste pokrenuli "Naknadno pečenje".

### Prekid

Pritišćite dodirnu tipku  sve dok se ne prekine rad uređaja.

### Isključivanje uređaja

Za isključivanje uređaja dodirnite dodirnu tipku .

## Termometar za pečenje mesa

Termometar za pečenje mesa MultiPoint omogućuje Vam da na vrijeme ispečete meso. Mjeri temperaturu u sredini komada mesa. Uređaj se isključuje automatski čim je postignuta namještena temperatura.

### Prikladne vrste grijanja:

	Kuhanje na pari
	CircoTherm vrući zrak
	Gornje i donje zagrijavanje
	Roštilj i ventilator
	Stupanj za pizzu
	Stupanj za pečenje kruha
	Gornje i donje zagrijavanje eco
	CircoTherm eco
	Regeneracija

### Napomene

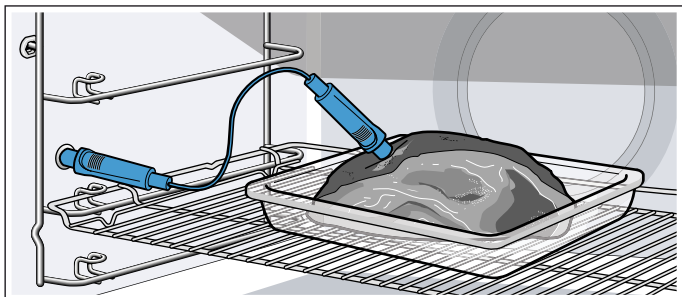
- Termometar za pečenje mesa mjeri temperaturu u sredini komada mesa između 30 °C i 99 °C.
- Koristite samo termometar za pečenje mesa kojeg ste dobili zajedno s pećnicom. Možete ga dokupiti kao rezervni dio kod servisne službe.
- Nakon korištenja termometar za pečenje mesa izvadite uvijek iz pećnice. Nikada ga ne ostavljajte u pećnici.

### Ubadanje termometra za pečenje u meso

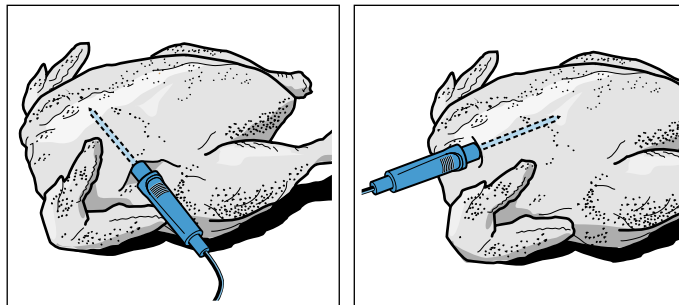
Prije nego stavite komad mesa u pećnicu, ubodite termometar za pečenje u meso.

Termometar za pečenje mesa ima tri mjerne točke. Pazite da je srednja mjerna točka ubodena u meso.

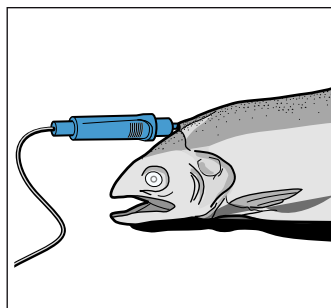
**Meso:** Kod velikih komada ubodite termometar za pečenje s gornje strane ukoso do kraja u meso. Kod tanjih komada ubodite ga bočno na najdebljem mjestu.



**Perad:** Termometar za pečenje ubodite kroz najdublje mjesto na prsima peradi do kraja. Ovisno o kvaliteti mesa peradi ubodite termometar za pečenje poprečno ili uzdužno. Zatim okrenite perad i stavite je s prsima okrenutim prema dolje na rešetku.



**Riba:** Termometar za pečenje ubodite iza glave u smjeru središnje kosti do kraja. Cijelu ribu s polovicom krumpira u otvoru trbuha stavite na rešetku tako da leži u plivajućem položaju.



**Okretanje komada mesa:** Ako želite okrenuti komade mesa, ne vadite termometar za pečenje mesa. Nakon okretanja provjerite je li termometar za pečenje mesa ispravno uboden u komad mesa.

Ako tijekom rada uređaja izvadite termometar za pečenje mesa, postavke će se resetirati i potrebno ih je ponovno namjestiti.

### Oprez!

Nemojte priključiti kabel termometra za pečenje mesa. Kako se termometar za pečenje mesa ne bi ošteti zbog prevelike vrućine u pećnici, grijač za roštiljanje i termometar za pečenje mesa moraju biti međusobno udaljeni nekoliko centimetara. Meso može tijekom pečenja povećati svoj volumen.

### Temperature u sredini mesa različitih namirnica

Koristite nesmrznuto meso. Vrijednosti u tablicama služe samo za orijentaciju. Ovisno o kvaliteti i svojstvima namirnica.

Opsežne podatke o vrsti grijanja i temperaturi pronaći ćete na kraju uputa za uporabu. → "Testirano za vas u našem studiju za kuhanje" na strani 40

Namirnice	Temperatura u sredini komada mesa u °C
<b>Perad</b>	
Pile	80-85
Pileća prsa	75-80
Patka	80-85
Pačja prsa, ružičasta	55-60
Purica	80-85
Pureća prsa	80-85
Guska	80-90
<b>Svinjetina</b>	
Svinjska vratina	85-90
Svinjski file, ružičasti	62-70
Svinjski kare, dobro pečen	72-80
<b>Govedina</b>	
Goveđi file ili rostbif, krvavo pečen	45-52
Goveđi file ili rostbif, ružičast	55-62
Goveđi file ili rostbif, dobro pečen	65-75
<b>Teletina</b>	
Teleće pečenje ili lopatica, nemasno	75-80
Teleće pečenje, plečka	75-80
Teleća koljenica	85-90
<b>Janjetina</b>	
Janjeći but, ružičast	60-65
Janjeći but, dobro pečen	70-80
Janjeći hrbat, ružičast	55-60
<b>Riba</b>	
Cijela riba	65-70
Ribljí file	60-65
<b>Ostalo</b>	
Pečenje od mljevenog mesa, sve vrste mesa	80-90
Zagrijavanje, regeneracija hrane	65-75

## Namještanje i pokretanje rada uređaja

### **Upozorenje – Opasnost od opeklina!**

Pećnica i termometar za hranu se jako zagriju. Za umetanje i vađenje termometra za hranu koristite kuhinjske rukavice.

### **Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!**

Kod uporabe krivog termometra za hranu može se oštetiti izolacija. Koristite samo termometar za hranu koji je prikladan za ovaj uređaj.





## Napomene

- Namještena temperatura pećnice mora biti viša za najmanje 10 °C od temperature u sredini komada mesa.
- Kako se termometar za pečenje mesa ne bi oštetio, temperaturu pećnice ne smijete namjestiti iznad 250 °C.

1. Termometar za pečenje mesa stavite u otvor s lijeve strane u pećnici.
2. Zatvorite vrata uređaja.

### **Oprez!**


Pazite da ne priključite kabel termometra za pečenje mesa u vratima uređaja. Može se oštetiti.

3. Dodirnite dodirnu tipku .
4. Namjestite vrstu grijanja.  
**Napomena:** Kada je termometar za pečenje mesa stavljen u otvor, uređaj nudi samo vrste grijanja kod kojih se može koristiti termometar za pečenje mesa.
5. U donjem retku lijevo dodirnite temperaturu pećnice.
6. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali željenu temperaturu pećnice.
7. Dodirnite simbol  kako biste prihvatili postavku.
8. U donjem retku desno dodirnite temperaturu u sredini komada mesa .
9. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali željenu temperaturu u sredini komada mesa.
10. Dodirnite dodirnu tipku .  
Uređaj počinje s radom.

## Promjena ili prekida rada uređaja



### Promjena rada uređaja

Za vrijeme rada uređaja možete promijeniti temperaturu pećnice i temperaturu u sredini komada mesa.

1. Dodirnite temperaturu pećnice ili temperaturu u sredini komada mesa dva puta.
2. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste promijenili temperaturu.
3. Dodirnite simbol  kako biste prihvatili postavku.

### Završetak rada uređaja

Kada je postignuta namještena temperatura u sredini komada mesa, javlja se zvučni signal, a uređaj automatski završava s radom.

1. Dodirnite dodirnu tipku  za poništavanje zvučnog signala.
2. Pritiskom na dodirnu tipku  isključite uređaj.
3. Termometar za pečenje mesa izvadite kuhinjskom hvataljkom iz otvora u pećnici.

## Postavka sabat






Pomoću postavke sabat možete namjestiti trajanje do 74 sata. Jela u pećnici su topla, a pećnicu ne morate uključiti ili isključiti.

### Pokretanje funkcije sabat


Prije korištenja postavke sabat morate je aktivirati u osnovnim postavkama pod "Favoriti".


Ako je aktivirana funkcija sabat, možete je odabrati u izborniku Vrste grijanja.

Uređaj grije kod gornjeg i donjeg zagrijavanja. Možete namjestiti temperaturu između 85 °C i 140 °C.

1. Dodirnite dodirnu tipku .
2. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali "Funkcija sabat".
3. U donjem retku dodirnite temperaturu.
4. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali željenu temperaturu.
5. Dodirnite simbol  kako biste prihvatili postavku.
6. U donjem retku dodirnite trajanje .
7. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali željeno trajanje.
8. Dodirnite simbol  kako biste prihvatili postavku.
9. Dodirnite dodirnu tipku . Uređaj počinje s radom.

### Napomene

- Kada je pokrenuta funkcija sabat, više ne možete promijeniti postavke ili zaustaviti rad uređaja pritiskom na dodirnu tipku .
- Ako otvorite vrata uređaja, rad se ne zaustavlja.

Kada je isteklo trajanje funkcije sabat, javlja se zvučni signal. Uređaj prestaje grijati. Isključite uređaj pritiskom na dodirnu tipku .

### Prekid funkcije sabat

Za prekid funkcije sabat dodirnite dodirnu tipku .

## Sredstva za čišćenje

Uz brižljivu njegu i čišćenje Vaš mikrovalni uređaj ostaje dugo lijep i funkcionalan. Kako ćete ispravno njegovati i čistiti Vaš uređaj, objašnjavamo Vam na ovom mjestu.

### Primjerena sredstva za čišćenje

Kako se različite površine ne bi oštetile krivim sredstvima za čišćenje, pridržavajte se uputa u tablici. Ovisno o tipu uređaja nema svih područja kod Vašeg uređaja.

#### Oprez!

#### Površinska oštećenja

Ne koristite

- oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje,
- sredstva za čišćenje s velikim udjelom alkohola,
- tvrde jastučice za ribanje ili spužve za čišćenje,
- visokotlačni ili parni čistač,
- posebna sredstva za toplo čišćenje.

Nove spužvaste krpe prije upotrebe temeljito isperite.

**Savjet:** Posebna sredstva za čišćenje i njegu možete kupiti kod servisne službe. Pridržavajte se podataka proizvođača.

#### Upozorenje – Opasnost od opekline!

Uređaj postaje jako vruć. Nikada ne dodirujte vruće unutarnje površine komore za pečenje i grijače. Uređaj uvijek ostavite da se ohladi. Djecu držite podalje od pećnice.

Područje	Čišćenje
<b>Uređaj izvana</b>	
Prednja strana od plemenitog čelika	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Uvijek odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba i bjelanchevina. Ispod takvih mrlja može doći do korozije. Kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama možete naći posebna sredstva za njegu plemenitog čelika koja su primjerena za tople površine. Sredstvo za njegu nanosite mekom krpom u tankom sloju.
Plastika	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Nemojte koristiti sredstva za čišćenje stakala ili strugače za staklo.
Lakirane površine	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom.
Upravljačka ploča	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Ne koristite sredstvo za čišćenje stakala ili strugač za staklo. Ako sredstvo za uklanjanje kamenca dospije na upravljačku ploču, odmah ga obrišite. U suprotnom ove mrlje više ne možete odstraniti.



Stakla na vratima	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Nemojte koristiti strugač za staklo ili metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje.
Ručka na vratima	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Ako sredstvo za uklanjanje kamenca dospije na ručku na vratima, odmah ga obrišite. U suprotnom ove mrlje više ne možete odstraniti.
<b>Uređaj iznutra</b>	
Emajlirane površine i samočišćeće površine	Pridržavajte se napomena za površine pećnice u nastavku iza tablice.
Stakleni poklopac svjetla u pećnici	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Kod jako zaprljane površine koristite sredstvo za čišćenje pećnice.
Brtva na vratima Ne skidajte brtvu!	Vruća sapunica: Očistite spužvicom. Ne ribajte. Nakon čišćenja provjerite položaj brtve na vratima. → "Nakon čišćenja" na strani 31
Poklopac vrata	od plemenitog čelika: Koristite sredstva za čišćenje plemenitog čelika. Pridržavajte se uputa proizvođača. Ne koristite sredstva za čišćenje plemenitog čelika. od plastike: Očistite vrućom sapunicom i krpom za pranje posuđa. Obrišite mekom krpom. Ne koristite sredstvo za čišćenje stakala ili strugač za staklo. Za čišćenje skinite poklopac vrata.
Okvir vodilica	Vruća sapunica: Navlažite i očistite spužvicom ili četkicom.
Izvlačni sustav	Vruća sapunica: Očistite spužvicom ili četkicom. Ne skidajte mazivo na izvlačnim vodilicama, najbolje ih čistite umetnute. Ne perite u perilici posuđa.
Pribor	Vruća sapunica: Navlažite i očistite spužvicom ili četkicom. Priljavštinu od namirnica koje sadrže škrob (npr. riža) na posudama od nehrđajućeg čelika očistite vodom s octom.
Spremnik za vodu	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i temeljito isperite čistom vodom kako biste uklonili ostatke sredstva za pranje posuđa. Dodatno osušite mekom krpom. Ostavite da se osuši s otvorenim poklopcem. Brtvu na poklopcu dobro osušite. Ne perite u perilici posuđa.
Termometar za pečenje mesa	Vruća sapunica: Očistite spužvicom ili četkicom. Ne perite u perilici posuđa.

## Napomene

- Male razlike u boji ne prednjoj strani uređaja nastaju zbog uporabe različitih materijala poput stakla, plastike ili metala.
- Sjene na staklima vrata koje nalikuju prugama, odbljesci su svjetla žarulje u pećnici.
- Emajl će se na jako visokim temperaturama zapeći. Zbog toga mogu nastati neznatne promjene u boji. To je normalno i ne utječe na funkciju. Rubovi tankih limova ne mogu se u potpunosti emajlirati. Zbog toga mogu biti hrapavi. No to ne utječe negativno na zaštitu od korozije.

## Površine pećnice

Stražnja stijenka pećnice ima sposobnost samočišćenja. To možete prepoznati po hrapavoj površini.

Dno, strop i bočne stijenke su emajlirane i imaju glatku površinu.

### Čišćenje emajliranih površina

Ravne emajlirane površine očistite spužvicom i vrućom sapunicom ili vodom s octom. Obrišite mekom krpom.

Navlažite zapečene ostatke hrane vlažnom krpom i sapunicom. Kod velikih zaprljanja koristite metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje ili sredstvo za čišćenje pećnice.

### Opres!

Nikada ne koristite sredstvo za čišćenje pećnice u toploj pećnici. Mogu nastati oštećenja na emajlu. Prije sljedećeg zagrijavanja potpuno uklonite ostatke iz pećnice i s vrata uređaja.

Nakon čišćenja pećnicu ostavite otvorenu kako bi se osušila.

**Savjet:** Najbolje upotrebljavajte sredstvo za čišćenje. → "Funkcija čišćenja" na strani 31

**Napomena:** Zbog ostataka hrane mogu nastati bijele naslage. One su neopasne i ne utječu na rad pećnice. Po potrebi ostatke možete ukloniti limunskom kiselinom.

### Čišćenje samočišćećih površina

Samočišćeće površine obložene su poroznim, mat keramičkim slojem. Taj sloj usisava i razgrađuje mrlje od pečenja i prženja dok uređaj radi.

Ako se samočišćeće površine više dovoljno ne čiste same te nastanu tamne mrlje, možete ih očistiti ciljanom zagrijavanjem pećnice.

### Namještanje

Prije izvadite okvire vodilica, izvlačne vodilice, pribor i posuđe iz pećnice. Temeljito očistite ravne emajlirane površine u pećnici, unutarnju stranu vrata i stakleni poklopac svjetla u pećnici.

1. Namjestite vrstu grijanja stupanj za pečenje kruha.
2. Namjestite najvišu temperaturu.
3. Pokrenite rad uređaja i ostavite ga da radi najmanje 1 sat.

Keramički sloj se regenerira.

Odstranite smeđe ili bijele ostatke vodom i mekom spužvicom nakon što se pećnica ohladila.

**Napomena:** Za vrijeme rada uređaja mogu nastati crvenkaste mrlje na površinama. Nije riječ o hrđi već ostacima namirnica. Ove mrlje nisu opasne po zdravlje i ne ograničavaju sposobnost čišćenja samočistećih površina.

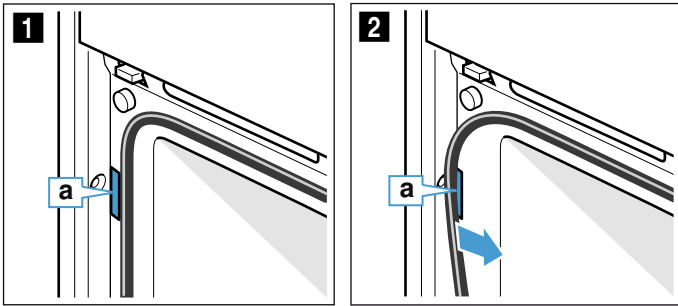
### Oprez!

Ne koristite sredstvo za čišćenje pećnice na samočistećim površinama. Površine se mogu oštetiti. Ako sredstvo za čišćenje pećnice ipak dođe na ove površine, odmah očistite vodom i spužvastom krpom. Molimo ne ribajte i ne koristite nagrizajuća sredstva za čišćenje.

## Nakon čišćenja

Nakon čišćenja provjerite dosjeda li ispravno brtva na vratima s lijeve i desne strane (slika **1**).

Ako je brtva na vratima na odstojućem **a**, gurnite brtvu na vratima prema unutra uz odstojućem **a** (slika **2**).



## Držanje uređaja čistim

Kako ne bi nastala tvrdokorna prljavština, uređaj uvijek držite čistim i odmah uklonite prljavštinu.

### ⚠ Upozorenje – Opasnost od požara!

Nezapečeni ostaci hrane, masnoća i sok od pečenja mogu se zapaliti. Prije rada uklonite krupnu prljavštinu iz pećnice, s grijaćih elemenata i pribora.

### Savjeti

- Pećnicu očistite nakon svakog korištenja. Na ovaj način se prljavština ne može zapeći.
- Uvijek odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba i bjelančevina.
- Koristite univerzalnu tavu za pečenje jako sočnih kolača.
- Za pečenje koristite prikladno posuđe, npr. posudu za pečenje.

## Funkcija čišćenja

Vaš uređaj ima načine rada EasyClean i uklanjanje kamenca. Koristite pomoć pri čišćenju EasyClean za čišćenje pećnice. Pomoću EasyClean se nečistoća najprije otapa. Zatim je možete lakše ukloniti. Pomoću uklanjanja kamenca uklanjate kamenac iz isparivača.

### EasyClean





Pomoć pri čišćenju EasyClean olakšava vam čišćenje pećnice. Isparavanjem sapunice otapa se nečistoća. Zatim je možete lakše ukloniti.

### ⚠ Upozorenje – Opasnost od opeklina!

Zbog vode u vrućoj komori za pečenje može nastati vruća para. Vodu nikada ne lijevajte u vruću pećnicu.

### Pokretanje

#### Napomene

- Pomoć pri čišćenju “EasyClean - 1. Izvadite pribor iz pećnice.
- 2. U 0,4 litre vode (nedestilirana voda) dodajte kap sredstva za pranje posuđa i izlijte po sredini dna pećnice.
- 3. Dodirnite dodirnu tipku .
- 4. Dodirnite dodirnu tipku .
- 5. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali “EasyClean .

Uređaj pokreće EasyClean. Na zaslonu se pojavljuje preostalo trajanje.


### Završetak

Kada je završena pomoć pri čišćenju, javlja se zvučni signal, a uređaj automatski završava s radom.


Kada otvorite vrata uređaja, uključuje se svjetlo u pećnici kako biste bolje mogli očistiti pećnicu. Preostalu vodu u pećnicu morate odmah ukloniti. Preostalu vodu ne ostavljajte dulje vremena u pećnici (npr. preko noći). Uređaj ne smijete staviti u rad ako je pećnica još vlažna ili mokra.

### Naknadno čišćenje

1. Otvorite vrata uređaja i preostalu vodu sakupite upijajućom spužvastom krpom.
2. Glatke površine u pećnici očistite spužvicom ili mekom četkom. Tvrdokorne ostatke možete ukloniti spiralom za ribanje od plemenitog čelika.
3. Rubove od kamenca uklonite krpom namočenom u octu. Zatim obrišite čistom vodom i osušite mekanom krpom (također ispod brtve vrata).

4. Pritiskom na dodirnu tipku  isključite uređaj.
5. Vrata uređaja otvorite u zaustavnom položaju (oko 30°) i ostavite ih otvorena otprilike 1 sat kako bi se emajlirane površine u pećnici osušile. Alternativno možete provesti čak i brzo sušenje pećnice.

### Provođenje brzog sušenja pećnice

1. Nakon završetka pomoći pri čišćenju vrata uređaja otvorite u zaustavnom položaju (oko 30°).
2. Dodirnite dodirnu tipku .
3. CircoTherm vrući zrak pokrenite na 50 °C.
4. Nakon 5 minuta isključite uređaj i zatvorite vrata uređaja.

### Uklanjanje jake nečistoće

Imate više mogućnosti za uklanjanje posebno tvrdokorne nečistoće.

- Ostavite sapunicu da djeluje neko vrijeme prije pokretanja pomoći pri čišćenju.
- Zaprljana mjesta na glatkim površinama izribajte sredstvom za pranje posuđa prije pokretanja pomoći pri čišćenju.
- Ponovite pomoć pri čišćenju nakon što se pećnica ohladila.

### Uklanjanje kamenca

Kako bi Vaš uređaj ostao funkcionalan, morate redovito ukloniti kamenac.

Uklanjanje kamenca se odvija u nekoliko koraka. Iz higijenskih razloga morate do kraja izvršiti uklanjanje kamenca kako bi uređaj ponovno bio spreman za rad. Uklanjanje kamenca ukupno traje oko 70 - 95 minuta.

- Izvršite uklanjanje kamenca (oko 55 - 70 minuta), zatim ispraznite spremnik za vodu i ponovno ga napunite
- Prvo ispiranje (oko 9 - 12 minuta), zatim ispraznite spremnik za vodu i ponovno ga napunite
- Drugo ispiranje (oko 9 - 12 minuta), zatim ispraznite spremnik za vodu i obrišite ga

Ako se uklanjanje kamenca prekine (npr. uslijed nestanka struje ili isključivanjem uređaja), nakon ponovnog uključivanja uređaja od Vas će se tražiti da dvaput isperete uređaj. Uređaj ostaje blokiran do kraja drugog ispiranja za ostale načine rada.

Koliko često morate uklanjati kamenac u uređaju, ovisi o tvrdoće vode koju koristite. Kada je moguće pokrenuti rad uređaja s parom još 5 ili manje puta, uređaj će Vas podsjetiti na uklanjanje kamenca tako da se na zaslonu prikaže poruka. Nakon uključivanja se prikazuje koliko puta je još moguć rad uređaja. Tako se na vrijeme možete pripremiti na uklanjanje kamenca.




### Pokretanje

#### Oprez!


- Kvar uređaja: Za uklanjanje kamenca koristite isključivo tekuće sredstvo za uklanjanje kamenca kojeg smo preporučili. Vrijeme djelovanja tijekom uklanjanja kamenca je navedeno na sredstvu za uklanjanje kamenca. Druga sredstva za uklanjanje kamenca mogu uzrokovati kvar uređaja. Sredstvo za uklanjanje kamenca, narudžbeni br. 311 680

- Otopina za uklanjanje kamenca: Ne nanosite otopinu za uklanjanje kamenca ili sredstvo za uklanjanje kamenca na upravljačku ploču ili druge površine na uređaju. Površine se mogu oštetiti. Ako se to ipak dogodi, odmah otopinu za uklanjanje kamenca uklonite vodom.


Ako ste prije uklanjanja kamenca koristili neki rad uređaja s parom, prvo isključite uređaj kako bi se ostatak vode ispumpao iz sustava za isparavanje.

1. Pomiješajte 400 ml vode i 200 ml tekućeg sredstva za uklanjanje kamenca tako da dobijete otopinu za uklanjanje kamenca.
  2. Dodirnite dodirnu tipku .
  3. Izvadite spremnik za vodu i napunite ga otopinom za uklanjanje kamenca.
  4. Spremnik za vodu napunjen otopinom za uklanjanje kamenca umetnite do kraja.
  5. Zatvorite ploču.
  6. Dodirnite dodirnu tipku .
  7. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali "Uklanjanje kamenca .
  8. Dodirnite donji redak. Prikazuje se trajanje uklanjanja kamenca. Ne možete ga promijeniti.
  9. Dodirnite donji redak.
  10. Dodirnite dodirnu tipku .
- U uređaju se uklanja kamenac. Na zaslonu se vidi odbrojavanje preostalog trajanja. Kada je isteklo trajanje uklanjanja kamenca, javlja se zvučni signal.

### Prvo ispiranje

1. Otvorite ploču.
2. Izvadite spremnik za vodu, temeljito ga isperite, napunite vodom i ponovno ga umetnite.
3. Zatvorite ploču.
4. Dodirnite dodirnu tipku . Uređaj se ispire. Kada je završeno ispiranje, javlja se zvučni signal.

### Drugo ispiranje

1. Otvorite ploču.
2. Izvadite spremnik za vodu, temeljito ga isperite, napunite vodom i ponovno ga umetnite.
3. Zatvorite ploču.
4. Dodirnite dodirnu tipku . Uređaj se ispire. Kada je završeno ispiranje, javlja se zvučni signal.

### Naknadno čišćenje

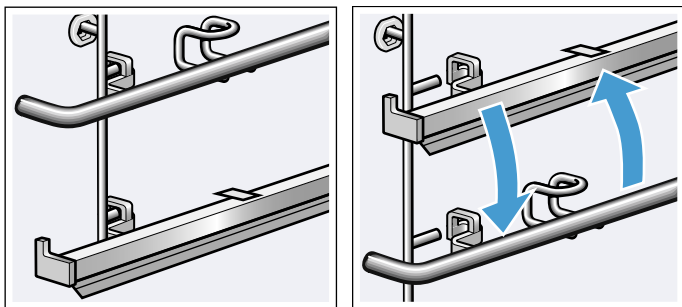
1. Otvorite ploču.
2. Ispraznite i obrišite spremnik za vodu.
3. Isključite uređaj. Uklanjanje kamenca je završeno i uređaj je ponovno spreman za rad.

## Okvir vodilica

Uz brižljivu njegu i čišćenje Vaš uređaj ostaje dugo lijep i funkcionalan. Ovdje ćete saznati kako ćete skinuti okvir vodilica i kako ga možete očistiti.

### Promjena razine teleskopske izvlačne vodilice

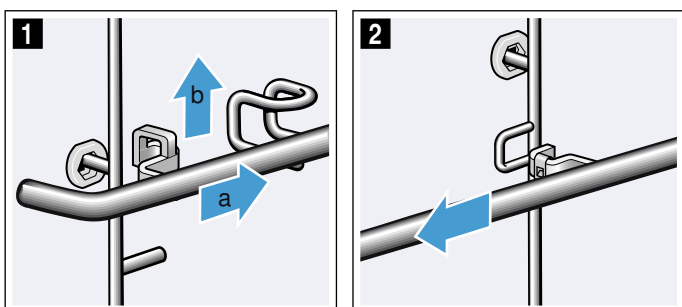
Šipke i teleskopske izvlačne vodilice možete rasporediti bilo kojim redoslijedom. Možete primjerice teleskopsku izvlačnu vodilicu staviti na razinu koju najčešće koristite.



### Vađenje šipke

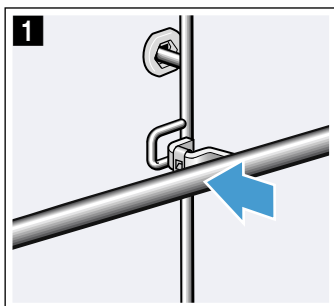
Teleskopske izvlačne vodilice mogu se izvaditi i staviti kao i šipke.

1. Šipku pritišćite prema natrag **a** sve dok ne može izvući prema gore **b** (slika **1**).
2. Šipku skinite prema natrag i izvadite je (slika **2**).

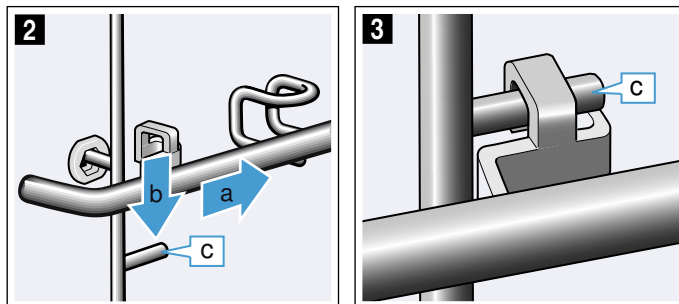


### Stavljanje šipke

1. Šipku stavite prema natrag (slika **1**).



2. Šipku gurnite prema natrag **a** i stavite je prema dolje **b** na zatik **c** (slika **2**).
3. Pazite na to da je kuka stavljena na zatik **c** (slika **3**).



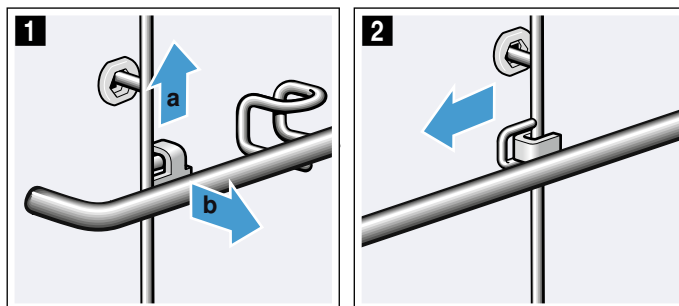
### Vađenje i stavljanje okvira vodilica

#### Upozorenje – Opasnost od opeklina!

Okviri vodilica postaju jako vrući. Nikada ne dodirujte vruće okvire vodilica. Uvijek pustite da se uređaj ohladi. Ne dozvolite djeci pristup.

#### Vađenje okvira vodilica

1. Okvir vodilica (nemojte uhvatiti nosač pribora ili teleskopsku izvlačnu vodilicu) malo podignite **a** s prednje strane i izvadite ga **b** (Slika **1**).
2. Zatim povucite cijeli okvir prema naprijed i izvadite ga (Slika **2**).

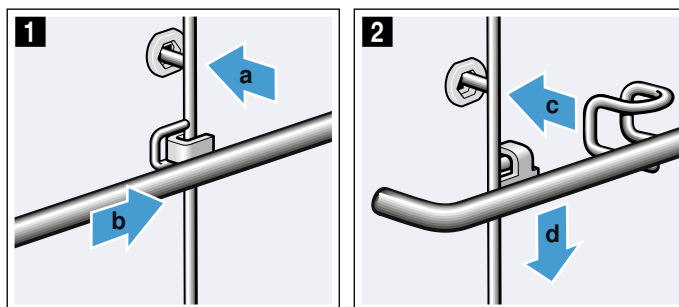


Okvire čistite sredstvom za pranje posuđa i spužvicom za posuđe. Kod tvrdokorne prljavštine koristite četku.

#### Stavljanje okvira vodilice

Okviri vodilica odgovaraju za montažu samo na desnoj ili lijevoj strani. Izvlačne vodilice moraju se dati izvući prema naprijed.

1. Prvo utaknite **a** okvir u stražnji otvor sve dok okvir ne nalegne na stijenku pećnice i pritisnite ga prema natrag **b** (Slika **1**).
2. Zatim ga utaknite **c** u prednji otvor sve dok okvir i ovdje ne nalegne na stijenku pećnice i pritisnite ga prema dolje **d** (Slika **2**).





## Vrata uređaja

Uz brižljivu njegu i čišćenje Vaš uređaj ostaje dugo lijep i funkcionalan. Ovdje ćete saznati kako ćete skinuti vrata uređaja i kako ih možete očistiti.

### Skidanje i stavljanje vrata pećnice

Za čišćenje stakala vrata možete skinuti vrata pećnice.

#### Upozorenje – Opasnost od ozljede!

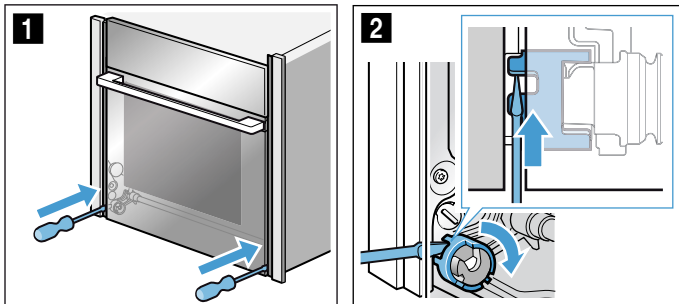
Šarke na vratima uređaja mogu se preklopiti natrag. Uvijek okrenite oba zapora za stavljanje i skidanje vrata uređaja do graničnika.

#### Upozorenje – Opasnost od ozljede!

Ako su vrata uređaja skinuta bez okretanja oba zapora do graničnika, šarka se može preklopiti natrag. Ne posežite rukom u šarku. Nazovite servisnu službu.

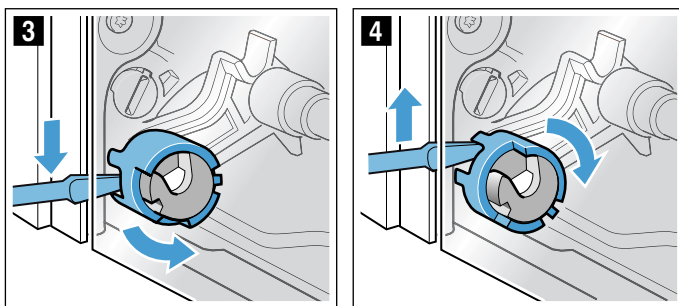
### Skidanje vrata uređaja

- Otvorite lijevi i desni osigurač za vrata (slika **1**). U tu svrhu odvijač držite vodoravno i osigurač za vrata (crni sastavni dio) s obje strane gurnite prema gore do graničnika (slika **2**).  
**Savjet:** Džepnom svjetiljkom osvijetlite otvor kako biste mogli vidjeti osigurač za vrata.

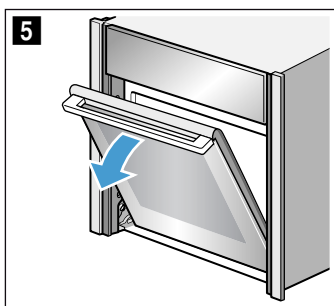


Osigurač za vrata zatvoren (slika **3**)

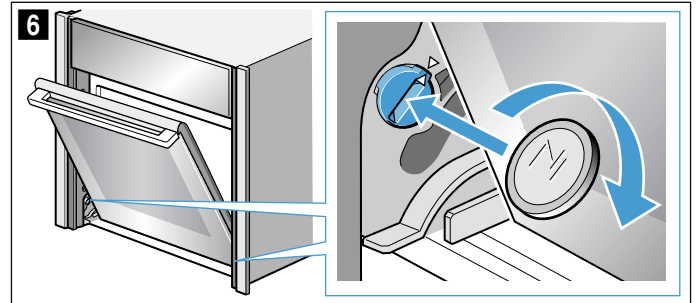
Osigurač za vrata otvoren (slika **4**)



- Vrata uređaja otvorite oko 45° (slika **5**).

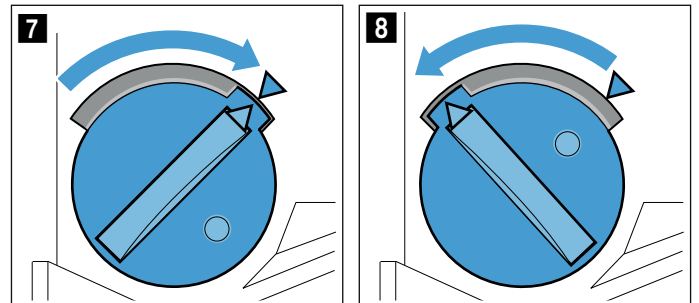


- Oba zapora s lijeve i desne strane na donjoj unutarnjoj strani uređaja okrećite kovanicom do graničnika.  
Zapor s lijeve strane: u smjeru kazaljke na satu  
Zapor s desne strane: u smjeru suprotnom od kazaljke na satu  
Strelice su okrenute jedna prema drugoj, a zapor se osjetno uglavi (slika **6**).



Zapor s lijeve strane fiksiran (slika **7**)

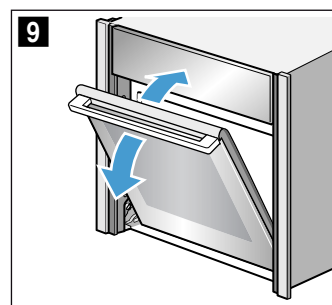
Zapor s lijeve strane otpušten (slika **8**)



- Vrata uređaja pomičite prema gore i dolje sve dok ne čujete klik (slika **9**). Vrata uređaja su u blokiranom položaju. Možete ih samo minimalno pomicati.

#### **Oprez!**

Oštećenje šarki vrata. Vrata uređaja u blokiranom položaju nemojte otvarati ili zatvarati na silu. Ako ste vrata uređaja u blokiranom položaju otvorili ili zatvorili na silu, nazovite servisnu službu.



**⚠ Upozorenje****Opasnost od ozljede!**

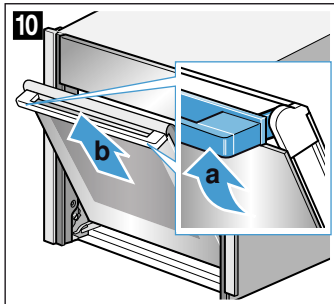
Ručka se može otkinuti. Vrata uređaja ne nosite držeći za ručku. Vrata uređaja uhvatite s obje ruke s lijeve i desne strane kako biste ih nosili ili skinuli

5. Vrata uređaja uhvatite s obje ruke s lijeve i desne strane te ručku lagano okrećite prema gore **a** sve dok se vrata uređaja ne mogu skinuti prema gore **b**. (slika **10**).

**⚠ Upozorenje****Opasnost od ozljede!**

Pad vrata uređaja.

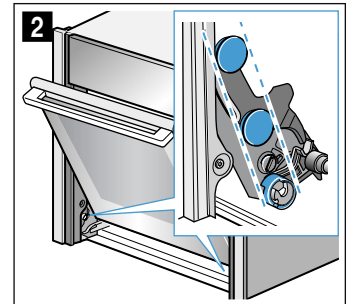
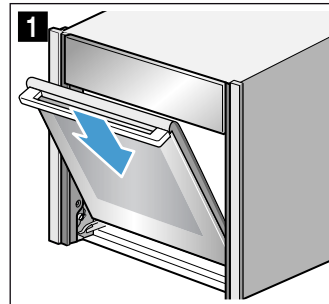
Vrata uređaja teška su od 7 - 10 kg. Oprezno rukujte vratima uređaja.



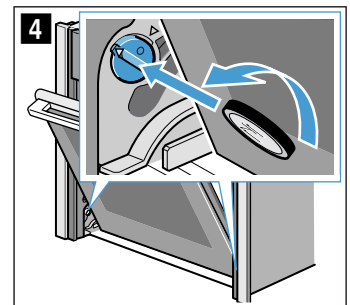
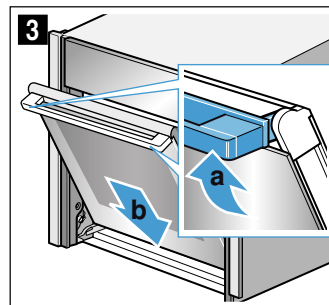
6. Vrata uređaja položite na ravnu, mekanu i čistu podlogu.

**Stavljanje vrata uređaja**

1. Vrata uređaja istovremeno stavite pomoću vodećih valjaka s lijeve i desne strane (slika **1** i slika **2**). Pazite da vrata uređaja ne stoje koso i da su do kraja stavljeni.



2. Malo okrenite ručku prema gore **a** (slika **3**). Vrata uređaja skliznu još malo do kraja prema dolje **b** (slika **3**).
3. Kovanicom otpustite oba zapora na vratima uređaja (slika **4**).



Zapor s lijeve strane: u smjeru suprotnom od kazaljke na satu

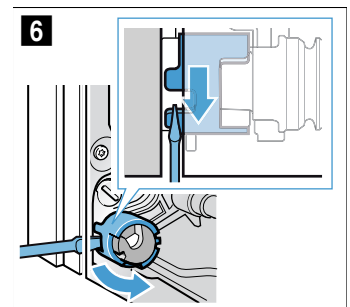
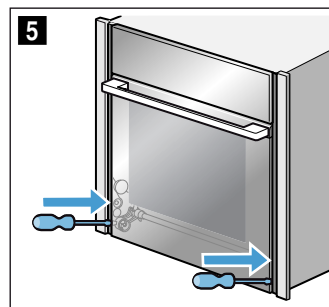
Zapor s desne strane: u smjeru kazaljke na satu

4. Malo otvorite vrata uređaja sve dok ne čujete klik. Zatvorite vrata uređaja.

**⚠ Upozorenje****Opasnost od ozljede zbog nezatvorenih osigurača za vrata!**

Vrata uređaja mogu se otvoriti. Možete se ozlijediti, a vrata uređaja mogu se oštetiti. Nakon stavljanja uvijek zatvorite lijevi i desni osigurač za vrata.

5. Zatvorite lijevi i desni osigurač za vrata (slika **5**). U tu svrhu odvijač držite vodoravno i osigurač za vrata s obje strane gurnite prema dolje do graničnika (slika **6**).



## Skidanje i postavljanje stakla na vratima pećnice

Za čišćenje možete skinuti stakla na vratima pećnice. U tu svrhu najprije morate skinuti vrata pećnice (vidi odlomak "Skidanje i stavljanje vrata pećnice").

### **⚠ Upozorenje – Opasnost od ozljeda!**

Aparat koristite tek kada su stakla na vratima i vrata aparata uredno ugrađena.

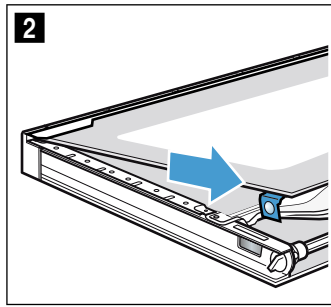
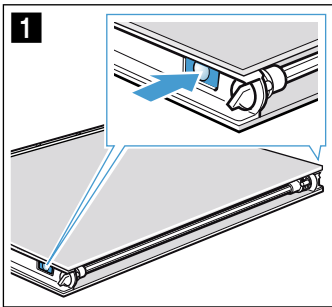
### **⚠ Upozorenje – Opasnost od ozljede!**

Sastavni dijelovi unutar vrata uređaja mogu biti oštih rubova. Nosite zaštitne rukavice.

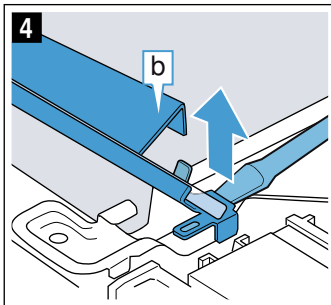
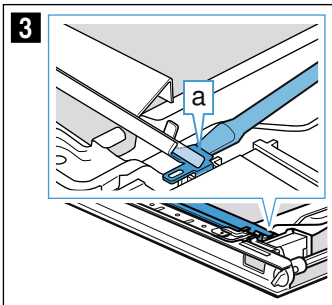
### Skidanje

**Napomena:** Skinuta stakla odložite na ravnu, mekanu i čistu podlogu.

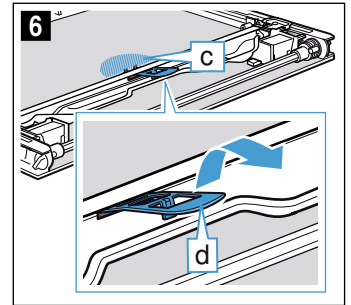
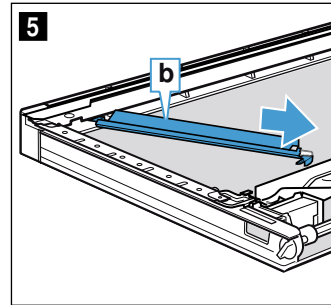
1. Skinite vrata uređaja.
2. Vrata uređaja s prednjom stranom okrenutom prema dolje položite na ravnu, mekanu i čistu podlogu.
3. Na vratima uređaja izvana pritisnite s lijeve i desne strane tako da unutarnje staklo iskoči na obje strane (slika **1**).
4. Oprezno podignite unutarnje staklo i izvadite u smjeru strelice (slika **2**).



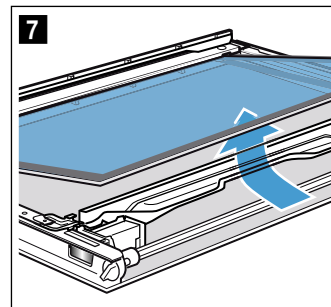
5. Odvijač gurnite između metalne spojnice **a** i plastike koja se nalazi ispod nje (slika **3**).
6. Reflektor **b** oprezno podižite odvijačem sve dok se ne odvoji (slika **4**).



7. Reflektor **b** podignite i izvucite (slika **5**).
8. Drugi reflektor izvadite kao i prvi.
9. Međustaklo u području **c** pritisnite prema dolje, oprezno podižite držač **d** sve dok se ne može izvući (slika **6**).



10. Međustaklo podignite odozdo (slika **7**) i izvadite u smjeru strelice.



11. Očistite stakla i reflektor s obje strane sredstvom za čišćenje stakla i mekanom krpom.

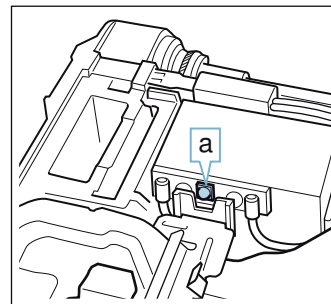
### **⚠ Upozorenje**

#### **Opasnost od ozljede!**

Izgrebano staklo na vratima uređaja može se raspuknuti. Ne koristite strugalo za staklo, oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.

#### **Oprez!**

Oštećenja na svjetlu! Nemojte čistiti ili dodirivati LED žarulju **a** u vratima uređaja.

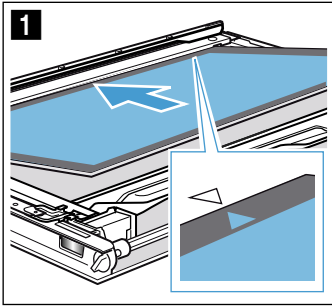


12. Obrišite stakla na vratima i ponovno ih postavite.

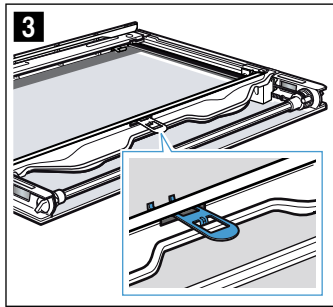
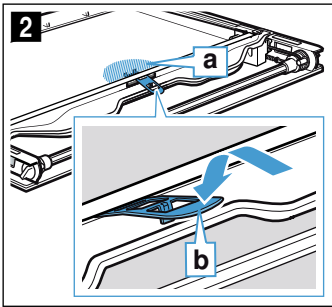
**Postavljanje**

**Napomena:** Pri postavljanju pazite da su stakla na vratima postavljena prvobitnim redoslijedom.

1. Umetnite međustaklo i gurajte u smjeru strelice sve dok ne dosjedne u okvir. Strelica na međustaklu mora se podudarati sa strelicom na okviru (slika **1**).

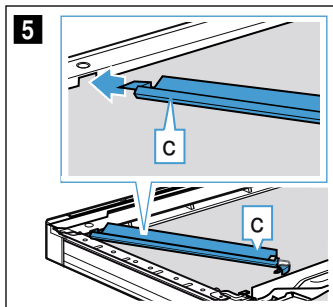
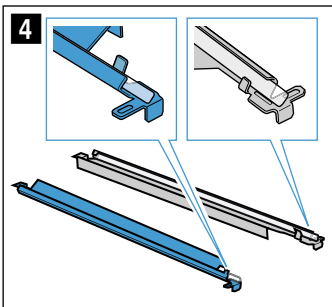


2. Međustaklo u području **a** pritisnite prema dolje, držač **b** umetnite koso i pritišćite sve dok se ne uglavi (slika **2**).  
Držač je umetnut (slika **3**).

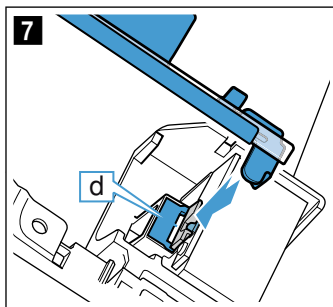
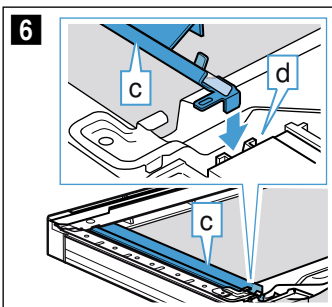
**Oprez!**

Staklenu šipku nemojte dodirivati prstima. Propusnost svjetla smanjuje se zbog ostataka masnoće. Nakon umetanja očistite staklenu šipku sredstvom za čišćenje stakla.

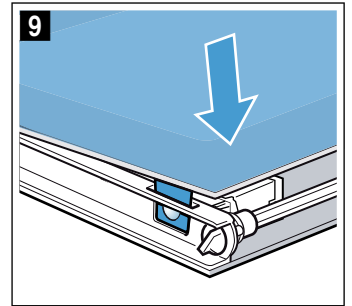
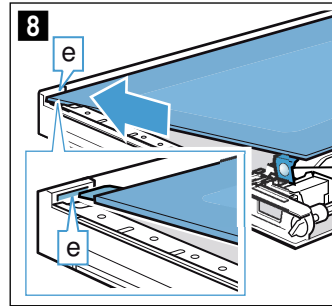
3. Odaberite lijevi reflektor (slika **4**).
4. Lijevi reflektor **c** utaknite odozgo (slika **5**).



5. Umetnite reflektor **c** (slika **6**).
6. Reflektor **c** uglavite u otvor **d** (slika **7**).



7. Drugi desni reflektor umetnite kao i lijevi reflektor.
8. Po potrebi otiske prstiju na reflektorima uklonite sredstvom za čišćenje stakla.
9. Unutarnje staklo utaknite s lijeve i desne strane u držač **e** (slika **8**).
10. Unutarnje staklo pritisnite s gornje strane dok se ne uglavi (slika **9**).





## Što učiniti kod smetnji?

Kada se pojavi smetnja, često je riječ samo o sitnici. Prije nego što pozovete servisnu službu, molimo Vas da pokušate sami ukloniti smetnju uz pomoć tablice.

**Savjet:** Ako jednom jelo ne uspije na optimalan način, pogledajte u poglavlju "Za Vas provjereno u našoj studio-kuhinji". Tu ćete naći puno savjeta i napomena za kuhanje.

### Tablica smetnji

#### Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

- Popravke na elektronici aparata smije vršiti samo stručnjak.
- Kod radova na elektronici aparata, aparat obavezno isključite s napona. Uključite glavni osigurač ili odvrnite osigurač u kutiji s osiguračima u vašem stanu.









#### Upozorenje – Opasnost od ozljede!

Nestručni popravci su opasni. Nikada nemojte pokušati sami popraviti uređaj. Popravke smije vršiti samo serviser koji je prošao našu obuku. Ako je uređaj neispravan, nazovite servisnu službu.

#### Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

Nestručni popravci su opasni. Popravke smije vršiti samo serviser koji je prošao našu obuku i smije zamijeniti priključne vodove. Ako je uređaj neispravan, izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servisnu službu.

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/upute
Uređaj ne radi	Utikač nije utaknut	Priključite uređaj na električnu mrežu
	Nestanak struje	Provjerite rade li drugi kuhinjski uređaji
	Osigurač je neispravan	U ormariću s osiguračima provjerite je li osigurač za uređaj ispravan
Rad uređaja s parom ili uklanjanje kamenca se ne pokreće ili se ne nastavlja	Spremnik za vodu je prazan	Napunite spremnik za vodu
	Ploča je otvorena	Zatvorite ploču
	Uklanjanje kamenca blokira rad uređaja s parom	Izvršite uklanjanje kamenca
	Senzor je neispravan	Nazovite servisnu službu
NeffLight reflektor u vratima uređaja je promijenio boju	Normalna pojava uslijed visokih temperatura	Nije moguća
Nakon uključivanja nekog načina rada na zaslonu se pojavljuje poruka da je temperatura previsoka	Uređaj nije dovoljno hladan	Pustite da se uređaj ohladi i ponovno uključite način rada
Uređaj od Vas traži ispiranje	Tijekom uklanjanja kamenca prekinut je dovod struje ili je uređaj isključen	Nakon ponovnog uključivanja uređaja isperite dva puta
Uređaj od Vas traži uklanjanje kamenca prije nego što se pojavi brojač	Podešeni raspon tvrdoće vode je prenizak	Izvršite uklanjanje kamenca Provjerite i po potrebi prilagodite podešeni raspon tvrdoće vode
Tipke trepere	Normalna pojava zbog kondenzirane vode iza upravljačke ploče	Čim kondenzirana voda ispari, tipke više ne trepere
Rezultat pečenja kod korištenja pećnice s parom je presuh ili prevlažan	Intenzitet pare je pogrešno odabran	Odaberite viši ili niži intenzitet pare
Pojavljuje se poruka "Napuniti spremnik za vodu" iako je spremnik za vodu napunjen	Ploča je otvorena	Zatvorite ploču
	Spremnik za vodu nije uglavljen	Uglavite spremnik za vodu → "Para" na strani 17
	Senzor je neispravan	Nazovite servisnu službu
	Spremnik za vodu je pao na pod. Dijelovi u unutrašnjosti spremnika za vodu su se odvojili zbog potresanja, spremnik za vodu propušta.	Naručite novi spremnik za vodu

Ploča se ne može otvoriti prilikom vađenja spremnika	Utikač nije utaknut	Priključite uređaj na električnu mrežu
	Nestanak struje	Provjerite rade li drugi kuhinjski uređaji
	Osigurač je neispravan	U ormariću s osiguračima provjerite je li osigurač za uređaj ispravan
	Senzor dodirne tipke  je neispravan	Nazovite servisnu službu Pražnjenje spremnika za vodu po potrebi: Otvorite vrata uređaja, prstima uhvatite ispod ploče s desne i lijeve strane te izvucite ploču
Kod kuhanja para izlazi iz ventilacijskih otvora	Normalni postupak	To je normalna pojava
Kod kuhanja na pari nastaje iznimno puno pare	Uređaj se kalibrira automatski	Normalni postupak
Kod kuhanja na pari ponovno nastaje iznimno puno pare	Uređaj se ne može kalibrirati automatski kod kratkog vremena kuhanja	Uređaj resetirajte na tvorničke postavke i ponovite kalibriranje
Uređaj se ne može uključiti, na zaslonu se prikazuje simbol 	Automatska zaštita za djecu je aktivirana	Pritisnite i držite pritisnutu dodirnu tipku  sve dok se ne ugasi simbol 
Uključeni uređaj ne možete koristiti, na zaslonu se prikazuje simbol 	Zaštita za djecu je aktivirana	Pritisnite i držite pritisnutu dodirnu tipku  sve dok se ne ugasi simbol 
Uređaj ne grije, na zaslonu se prikazuje 	Demonstracijski način rada je aktiviran u osnovnim postavkama	Uređaj odvojite otprilike 10 sekundi s mreže (isključite osigurač u ormariću s osiguračima) i zatim deaktivirajte demonstracijski način rada u trajanju od 3 minute u osnovnim postavkama → "Osnovne postavke" na strani 23
Kod kuhanja dolazi do tupkajućeg zvuka	Efekt hladnih i toplih površina kod duboko zamrznute hrane uvjetovan vodenom parom	To je normalna pojava
Na zaslonu se pojavljuje "D" ili "E", npr. D0111 ili E0111	Tehnički problem	Uređaj isključite i ponovno uključite Ako se poruka ponovo prikazuje, nazovite servisnu službu. Pritom navedite točnu poruku pogreške

## Prekoračeno maksimalno vrijeme rada

Vaš uređaj završava s radom automatski kada nije namješteno trajanje i kada postavka već dulje vrijeme nije mijenjana.

Stvarno trajanje do automatskog zaustavljanja rada uređaja varira s odabranim postavkama.

Uređaj javlja na zaslonu da se rad automatski završava. Zatim se zaustavlja rad uređaja.

Za ponovno korištenje uređaja najprije ga isključite. Zatim ponovno uključite uređaj i namjestite željeni način rada.

## Žarulje u pećnici


Vaš uređaj ima jednu ili više dugotrajnih LED žarulja koje služe kao svjetlo u pećnici.

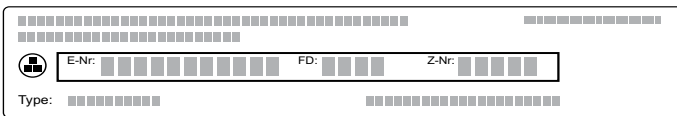
Ako jedna LED žarulja ne radi ili je stakleni poklopac žarulje neispravan, nazovite servisnu službu. Poklopac žarulje ne smijete skinuti.

## Servisna služba

Ako se Vaš uređaj mora popraviti, stoji Vam na raspolaganju naša servisna služba. Uvijek ćemo naći odgovarajuće rješenje i kako biste izbjegli nepotreban dolazak servisera.

### Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)

Kada nazovete našu servisnu službu, navedite cijeli proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) kako bi vas mogli stručno savjetovati. Označnu pločicu s brojevima naći ćete s desne strane kada otvorite ploču. U tu svrhu dodirnite dodirnu tipku  → "Para" na strani 17



Kako u slučaju potrebe ne biste trebali predugo tražiti, ovdje možete unijeti podatke vašeg uređaja i telefonski broj servisne službe.

E-br.

FD-br.

Servisna služba 

Molimo uzmite u obzir da posjet servisnog tehničara u slučaju neispravnog rukovanja nije besplatan niti tijekom jamstvenog roka.

Kontaktne podatke za sve države naći ćete u priloženom popisu servisnih službi.

Imajte povjerenja u kompetentnost proizvođača. Tako ćete biti sigurni da će popravak izvršiti obučeni serviseri koji raspolažu originalnim rezervnim dijelovima za vaš uređaj

## Testirano za vas u našem studiju za kuhanje

Ovdje ćete pronaći izbor jela i optimalne postavke za njih. Pokazat ćemo vam koja je vrsta grijanja i temperatura najprikladnija za vaše jelo. Dobit ćete informacije o prikladnom priboru i razini na koju ga treba postaviti. Dobit ćete savjete o posudu i pripremanju jela.

**Napomena:** Kod pripremanja namirnica može nastati vodena para u pećnici.

Vaš uređaj je iznimno energetski učinkovit i za vrijeme rada ispušta samo malo topline prema van. Zbog velikih razlika u temperaturi između unutrašnjosti uređaja i vanjskih dijelova uređaja, može se pojaviti kondenzirana voda na vratima, upravljačkoj ploči ili susjednim frontama elemenata. To je normalna, fizikalno uvjetovana pojava. Prethodnim zagrijavanjem ili opreznim otvaranjem vrata može se smanjiti nastajanje kondenzirane vode.

Kod kuhanja na pari ili korištenja uređaja s dotokom pare je poželjno da u pećnici nastaje puno vodene pare. Nakon kuhanja obrišite pećnicu nakon što se ohladila.

### Silikonski kalupi

Za dobivanje optimalnog rezultata pečenja u pećnici preporučamo Vam tamne metalne kalupe za pečenje.

Ako ipak želite koristiti silikonske kalupe, ravnajte se prema podacima i receptima proizvođača. Silikonski kalupi su često manji od normalnih kalupa. Podaci o količini i u receptima mogu biti različiti.

Silikonski kalupi nisu prikladni za pripremanje jela s dotokom pare i kod kuhanja na pari.

### Kolači i sitno pecivo

Vaš uređaj nudi brojne vrste grijanja za pripremanje kolača i sitnog peciva. U tablicama ćete naći optimalne postavke za brojna jela.

Pridržavajte se također napomena u odlomku za dizanje tijesta.

Koristite samo originalni pribor Vašeg uređaja. On je usklađen s pećnicom i načinima rada.

### Pečenje s dotokom pare

Određena peciva (npr. pecivo od izanog tijesta) će dobiti hrskavu koru i sjajniji gornji sloj kada pečete s dotokom pare. Pecivo će se manje isušiti.

Pečenje s dotokom pare je moguće samo na jednoj razini.

Neka jela najbolje uspiju kada ih pečete u nekoliko koraka. Ova jela su navedena u tablici.

### Razine

Koristite navedene razine.

**Pečenje na jednoj razini**

Za pečenje na jednoj razini koristite slijedeće razine:

- visoki kolači: razina 2
- niski kolači: razina 3

Ako koristite vrstu grijanja CircoTherm vrući zrak, možete birati između razina 1, 2, 3 i 4.

**Pečenje na više razina**

Koristite CircoTherm vrući zrak. Kolači na limovima ili u kalupima umetnuti istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.

Pečenje na dvije razine:

- Univerzalna tava: razina 3  
Lim za pečenje: razina 1
- Kalupi na rešetki  
prva rešetka: razina 3  
druga rešetka: razina 1

Pečenje na tri razine:

- Lim za pečenje: razina 4  
Univerzalna tava: razina 3  
Lim za pečenje: razina 1

Pečenje na četiri razine:

- 4 rešetke s papirom za pečenje  
prva rešetka: razina 4  
druga rešetka: razina 3  
treća rešetka: razina 2  
četvrta rešetka: razina 1

Istovremenom pripremom jela možete uštedjeti do 45 posto energije. Kalupe stavite jedan pored drugog ili pomaknuto jedan iznad drugog u pećnicu.

**Pribor**

Pazite na to da uvijek koristite prikladan pribor i da ga pravilno gurnete u pećnicu.

**Rešetka**

Stavite rešetku u pećnicu s udubljenjem okrenutim prema dolje. Posuđe i kalupe uvijek stavite na rešetku.

**Univerzalna tava ili lim za pečenje**

Univerzalnu tavu ili lim za pečenje oprezno gurnite do graničnika tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima uređaja.

Kod sočnih kolača koristite univerzalnu tavu kako sok koji se prelijeva ne bi zaprljao pećnicu.

**Kalupi za pečenje**

Najprikladniji su tamni, metalni kalupi za pečenje.

Kalupi od bijelog lima, keramički kalupi i stakleni kalupi produljuju vrijeme pečenja i kolač ne dobije

ravnomjerno boju. Kada pečete u tim kalupima i želite koristiti gornje i donje zagrijavanje, stavite kalup na razinu 1.

Za pečenje s dotokom pare kalupi za pečenje moraju biti postojani na vrućinu i paru.

**Papir za pečenje**

Koristite samo papir za pečenje koji je prikladan za odabranu temperaturu. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima.

**Preporučene namještene vrijednosti**

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za različite pekarske proizvode. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i svojstvima tijesta. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod sljedećeg pečenja.

**Napomena:** Vrijeme pečenja ne možete skratiti pečenjem na višim temperaturama. Kolač ili sitno pecivo bi bilo samo izvana pečeno, ali unutra nije pečeno.





Namještene vrijednosti vrijede za umetanje jela u hladnu pećnicu. Ovako možete uštedjeti do 20 posto energije. Ako prethodno zagrijete pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta.

Za odabrana jela je potrebno prethodno zagrijati pećnicu, a to je i navedeno u tablici. Vaše jelo i pribor stavite u pećnicu tek nakon zagrijavanja.

Ako želite peći prema vlastitom receptu, ravnajte se prema sličnim pekarskim proizvodima u tablici. Dodatne informacije ćete naći pod savjetima za pečenje u nastavku iza tablica.





Izvadite pribor iz pećnice koji Vam nije potreban. Na ovaj način ćete dobiti optimalan rezultat pečenja u pećnici i uštedjeti do 20 posto energije.

Korištene vrste grijanja:

-  CircoTherm vrući zrak
-  Gornje i donje zagrijavanje
-  Stupanj za pizzu
-  Stupanj za pečenje kruha

Stupnjevi intenziteta pare navedeni su brojevima u tablici:

- 1 = niski
- 2 = srednji
- 3 = visoki

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
<b>Kolači u kalupima</b>						
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	2		140-160	-	50-70
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	2		150-160	1	50-70
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni, 2 razine	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	3+1		140-160	-	60-80
Kolač od miješanog tijesta, fini	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	2		150-170	-	60-80
* prethodno zagrijati						
** prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja						



Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Voćni kolač od miješanog tijesta, fini	Kalup za kuglof / kalup s bočnim otvaranjem	2	≡	160-180	-	40-60
Voćni kolač od miješanog tijesta, fini	Kalup za kuglof / kalup s bočnim otvaranjem	2	⌘	150-170	-	40-60
Podloga za tortu od miješanog tijesta	Kalup za tortu	3	⌘	150-170	-	20-30
Podloga za tortu od miješanog tijesta	Kalup za tortu	2	⌘	150-160	1	25-35
Voćna torta ili torta od sira s podlogom od prhkog tijesta	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	2	≡	170-190	-	60-80
Švicarska pita	Lim za pizzu	3	≡	220-240	-	35-45
Švicarska pita	Lim za pizzu	3	⌘	170-190	-	45-55
pita	Kalup za tart, crni lim	3	⌘	190-210	-	25-40
pita	Kalup za tart, crni lim	3	≡	200-220	1	30-40
Kuglof	Kalup za kuglof	2	⌘	150-160	-	50-70
Kuglof	Kalup za kuglof	2	⌘	150-160	1	60-70
Kolač od dizanog tijesta	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2	⌘	150-160	-	20-30
Kolač od dizanog tijesta	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2	⌘	150-160	2	25-35
Biskvitna podloga, 2 jaja	Kalup za tortu	3	⌘	160-180*	-	20-30
Biskvitna podloga, 2 jaja	Kalup za tortu	2	⌘	150-160	1	20-35
Biskvitna torta, 3 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	2	⌘	160-170*	-	25-35
Biskvitna torta, 3 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	2	⌘	150-160	1	10
					-	20-30
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2	⌘	150-170*	-	30-50
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2	⌘	150-160	1	10
					-	25-35
<b>Kolači na limu</b>						
Kolač od miješanog tijesta s nadjevom	Lim za pečenje	3	⌘	150-170	-	25-40
Kolač od miješanog tijesta s nadjevom	Lim za pečenje	3	⌘	160-170	1	30-40
Kolač od miješanog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	⌘	140-160	-	30-50
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3	≡	170-190	-	25-35
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	⌘	160-170	-	35-45
Kolač od prhkog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	3	≡	160-180	-	55-65
Kolač od prhkog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	3	⌘	150-170	-	55-85
Švicarska pita	Univerzalna tava	3	≡	200-210	-	40-50
Švicarska pita	Univerzalna tava	3	⌘	170-190	-	45-55
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom	Univerzalna tava	3	≡	160-180*	-	10-15
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3	⌘	150-160	1	20-30
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	⌘	150-170	-	20-30
Kolač od dizanog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	3	≡	180-200	-	30-40
Kolač od dizanog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	3	⌘	160-170	-	40-50
* prethodno zagrijati						
** prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja						

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Kolač od dizanog tijesta sa sočnim nadjevom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	-	45-60
Pletenica od dizanog tijesta	Lim za pečenje	2		150-160	-	30-40
Pletenica od dizanog tijesta	Lim za pečenje	2		150-160	2	25-35
biskvitni savitak	Lim za pečenje	3		180-200*	-	8-15
biskvitni savitak	Lim za pečenje	3		180-200*	1	10-15
Biskupski kruh sa 500 g brašna	Lim za pečenje	3		150-170	-	55-65
Biskupski kruh sa 500 g brašna	Univerzalna tava	3		140-150	2	80-90
Savijača, slatka	Univerzalna tava	2		170-180	-	50-60
Savijača, slatka	Univerzalna tava	3		180-190	2	50-60
Savijača, zamrznuta	Univerzalna tava	3		200-220	-	35-45
Savijača, zamrznuta	Univerzalna tava	3		180-200	1	35-45
<b>Čajni kolačići</b>						
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		160**	-	20-30
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		150**	-	25-35
Sitni kolači, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150**	-	25-35
Sitni kolači, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	4+3+1		140**	-	35-45
Muffini	Lim za pečenje muffina	3		160-180*	-	15-25
Muffini	Lim za pečenje muffina	3		150-160	1	25-35
Muffini, 2 razine	Lim za pečenje muffina	3+1		160-180*	-	15-30
Sitno pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	3		160-180	-	25-35
Sitno pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	3		150-170	-	25-35
Sitno pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	3		160-180	2	25-35
Sitno pecivo od dizanog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	-	25-40
Pecivo od lisnatog tijesta	Lim za pečenje	3		170-190*	-	20-35
Pecivo od lisnatog tijesta	Lim za pečenje	3		200-220*	1	15-25
Pecivo od lisnatog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		170-190*	-	20-45
Pecivo od lisnatog tijesta, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	4+3+1		170-190*	-	20-45
Pecivo od lisnatog tijesta, tanko, 4 razine	4 rešetke	4+3+2+1		180-200*	-	20-35
Pecivo od paljenog tijesta	Lim za pečenje	3		190-210	-	30-40
Pecivo od paljenog tijesta	Lim za pečenje	3		200-220*	1	25-35
Pecivo od paljenog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		190-210	-	35-45
Dansko pecivo	Lim za pečenje	3		160-180	-	20-30
Dansko pecivo	Lim za pečenje	3		160-180	1	25-35
<b>Keksi</b>						
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3		140-150**	-	25-40
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3		140-150**	-	25-40
Štrcano pecivo, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-150**	-	30-40
Štrcano pecivo, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	4+3+1		130-140**	-	35-55
Keksi	Lim za pečenje	3		150-160	-	15-25
Keksi	Lim za pečenje	3		140-160	-	15-30
Keksi, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-160	-	15-30
Keksi, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	4+3+1		140-160	-	15-30
Puslice	Lim za pečenje	3		90-100*	-	100-130
* prethodno zagrijati						
** prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja						

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Puslice, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		90-100*	-	100-150
Makroni	Lim za pečenje	3		90-110	-	20-40
Makroni, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		90-110	-	25-45
* prethodno zagrijati						
** prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja						

## Savjeti za pečenje

Želite ustanoviti je li kolač potpuno ispečen.	Drvenim štapićem ubodite u najviše mjesto na kolaču. Ako se tijesto nije zalijepilo na štapić, kolač je gotov.
Kolač je pao.	Slijedeći put koristite manje tekućine. Ili smanjite temperaturu u pećnici za 10 °C i produljite vrijeme pečenja. Pridržavajte se navedenih sastojaka i napomena za pripremanje u receptu.
Kolač je u sredini visok, a na rubu niži.	Namastite samo dno kalupa s bočnim otvaranjem. Nakon pečenja kolač pažljivo odvojite nožem.
Voćni sok se prelijeva.	Kada drugi put pečete, koristite univerzalnu tavu.
Sitno pecivo se lijepi jedno za drugo kod pečenja.	Okolo svakog komada peciva treba biti razmak od oko 2 cm. Tako ima dovoljno mjesta da se komadi peciva mogu lijepo uzdignuti i zarumeniti sa svih strana.
Kolač je presuh.	Povećajte temperaturu u pećnici za 10 °C i skratite vrijeme pečenja.
Kolač nije dovoljno pečen.	Ako su razina i pribor ispravni, tada po potrebi povećajte temperaturu ili produljite vrijeme pečenja.
Kolač nije dovoljno pečen s gornje strane, a s donje strane je pretaman.	Kada drugi put pečete, stavite kolač u pećnicu jednu razinu više.
Kolač je pretaman s gornje strane, a s donje strane nije dovoljno pečen.	Kada drugi put pečete, stavite kolač u pećnicu jednu razinu niže. Odaberite nižu temperaturu i produljite vrijeme pečenja.
Kolač u kalupu ili pravokutnom kalupu je straga pretaman.	Ne stavljajte kalup za pečenje izravno do stražnje stijenke pećnice već u sredinu na pribor.
Kolač je pretaman.	Kada drugi put pečete, odaberite nižu temperaturu i po potrebi produljite vrijeme pečenja.
Keksi su neravnomjerno ispečeni.	Odaberite malo nižu temperaturu. Papir za pečenje koji strši izvan lima može oslabiti cirkulaciju zraka. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima. Pazite na to da se kalup za pečenje ne nalazi izravno ispred otvora na stražnjoj stijenci pećnice. Kod pečenja sitnog peciva, ono treba po mogućnosti biti iste veličine i debljine.
Pekli ste na više razina. Pecivo na gornjem limu je tamnije od onog na donjem limu.	Za pečenje na više razina uvijek odaberite CircoTherm vrući zrak. Kolači na limovima ili u kalupima umetnuti istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.
Kolač dobro izgleda, ali unutra nije dovoljno pečen.	Pečite malo duže na nižoj temperaturi i po potrebi dodajte malo tekućine. Kod kolača sa sočnim nadjevom najprije ispecite podlogu. Posipajte je bademima ili mrvicama te zatim na to stavite nadjev.
Kolač se ne odvaja od kalupa kada ga pokušate istresti.	Nakon pečenja ostavite kolač da se ohladi još 5 do 10 minuta. Ako se još uvijek ne odvaja od kalupa, još jednom oprezno odignite rub nožem. Ponovno istresite kolač i pokrijte kalup nekoliko puta vlažnom, hladnom krpom. Kada drugi put pečete, namastite kalup i posipajte mrvice.

## Kruh i pecivo

Vaš uređaj nudi brojne vrste grijanja za pečenje kruha i peciva. U tablicama ćete naći optimalne postavke za brojna jela.

Pridržavajte se također napomena u odlomku za dizanje tijesta.

Koristite samo originalni pribor Vašeg uređaja. On je usklađen s pećnicom i načinima rada.

### Pečenje s dotokom pare

Kruh i peciva će dobiti hrskavu koricu i sjajniji gornji sloj kada pečete s dotokom pare. Pecivo će se manje isušiti.

Pečenje s dotokom pare je moguće samo na jednoj razini.

## Razine

Koristite navedene razine.

### Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razini koristite slijedeće razine:

- visoki kolači: razina 2
- niski kolači: razina 3

Ako koristite vrstu grijanja CircoTherm vrući zrak, možete birati između razina 1, 2, 3 i 4.

**Pečenje na dvije razine**

Koristite CircoTherm vrući zrak. Kolači na limovima ili u kalupima umetnuti istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.

- Univerzalna tava: razina 3  
Lim za pečenje: razina 1
- Kalupi na rešetki  
prva rešetka: razina 3  
druga rešetka: razina 1

Istovremenom pripremom jela možete uštedjeti do 45 posto energije. Kalupe stavite jedan pored drugog ili pomaknuto jedan iznad drugog u pećnicu.

**Pribor**

Pazite na to da uvijek koristite prikladan pribor i da ga pravilno gurnete u pećnicu.

**Rešetka**

Stavite rešetku u pećnicu s udubljenjem okrenutim prema dolje. Posuđe i kalupe uvijek stavite na rešetku.

**Univerzalna tava ili lim za pečenje**

Univerzalnu tavu ili lim za pečenje oprezno gurnite do graničnika tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima uređaja.

**Kalupi za pečenje**

Najprikladniji su tamni, metalni kalupi za pečenje.

Kalupi od bijelog lima, keramički kalupi i stakleni kalupi produljuju vrijeme pečenja i kolač ne dobije ravnomjerno boju. Kada pečete u tim kalupima i želite koristiti gornje i donje zagrijavanje, stavite kalup na razinu 1.

Za pečenje s dotokom pare kalupi za pečenje moraju biti postojani na vrućinu i paru.

**Papir za pečenje**

Koristite samo papir za pečenje koji je prikladan za odabranu temperaturu. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima.

**Duboko smrznuti proizvodi**

Ne upotrebljavajte jako zaleđene duboko smrznute proizvode. Skinite led s jela.

Duboko smrznuti proizvodi su djelomice neravnomjerno prethodno ispečeni. Neravnomjerna boja ostaje i nakon pečenja.

**Preporučene namještene vrijednosti**

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za različite vrste kruha i peciva. Temperatura i vrijeme pečenja

ovise o količini i svojstvima tijesta. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod sljedećeg pečenja.

**Napomena:** Vrijeme pečenja ne možete skratiti pečenjem na višim temperaturama. Kruh ili pecivo bi bilo samo izvana pečeno, ali unutra nije pečeno.

Namještene vrijednosti vrijede za umetanje jela u hladnu pećnicu. Ovako možete uštedjeti do 20 posto energije. Ako prethodno zagrijete pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta.

Za odabrana jela je potrebno prethodno zagrijati pećnicu, a to je i navedeno u tablici. Vaše jelo i pribor stavite u pećnicu tek nakon zagrijavanja. Neka jela najbolje uspiju kada ih pečete u nekoliko koraka. Ova jela su navedena u tablici.

Namještene vrijednosti za tijesto za kruh vrijede za tijesto na limu za pečenje kao i za tijesto u pravokutnom kalupu.







Ako želite peći prema vlastitom receptu, ravnajte se prema sličnim pekarskim proizvodima u tablici.

Izvadite pribor iz pećnice koji Vam nije potreban. Na ovaj način ćete dobiti optimalan rezultat pečenja u pećnici i uštedjeti do 20 posto energije.

**Opres!**

U vruću pećnicu nikada ne ulijevajte vodu i ne stavljajte posudu za kuhanje s vodom na dno pećnice. Uslijed promjene temperature mogu nastati oštećenja na emajlu.

Korištene vrste grijanja:

-  CircoTherm vrući zrak
-  Gornje i donje zagrijavanje
-  Roštilj i ventilator
-  Stupanj za pizzu
-  Stupanj za pečenje kruha
-  Roštilj, velika površina


























Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

- 1 = niski
- 2 = srednji
- 3 = visoki

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
<b>Kruh</b>						
Bijeli kruh, 750 g	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Bijeli kruh, 750 g	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Miješani kruh, 1,5 kg	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50

\* prethodno zagrijati



Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Miješani kruh, 1,5 kg	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Integralni kruh, 1 kg	Univerzalna tava	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Integralni kruh, 1 kg	Univerzalna tava	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Lepinja	Univerzalna tava	3		230-250	-	20-30
Lepinja	Univerzalna tava	3		220-230	3	20-30
<b>Pecivo</b>						
Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena	Univerzalna tava	3		180-200	-	10-15
Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena	Lim za pečenje	3		200-220	2	10-20
Pecivo, slatko, svježe	Lim za pečenje	3		150-170*	-	15-25
Pecivo, slatko, svježe	Lim za pečenje	3		150-170	3	25-35
Pecivo, slatko, svježe, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170*	-	20-30
Pecivo, svježe	Lim za pečenje	3		170-190	-	20-30
Pecivo, svježe	Lim za pečenje	3		200-220	2	20-30
Baget, prethodno ispečen, hladan	Univerzalna tava	3		180-200	-	20-30
Baget, prethodno ispečen, hladan	Lim za pečenje	3		200-220	1	10-20
Pecivo, baget, popeći	Rešetka	2		150-160*	-	10-20
<b>Pecivo, zamrznuto</b>						
Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena	Univerzalna tava	3		180-200	-	10-15
Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena	Lim za pečenje	3		180-200	1	15-25
Pivske štangice, sirovo tijesto	Univerzalna tava	3		180-200	-	20-25
Pivske štangice, sirovo tijesto	Lim za pečenje	3		210-230	1	18-25
Kroasani, sirovo tijesto	Univerzalna tava	3		170-190	-	30-35
Kroasani, sirovo tijesto	Lim za pečenje	3		180-200	1	20-25
Pecivo, baget, popeći	Rešetka	2		160-170	-	10-20
<b>Tost</b>						
Zapečeni tost, 4 komada	Rešetka	3		190-210	-	10-15
Zapečeni tost, 12 komada	Rešetka	3		230-250	-	10-15
Tost prepeći (ne zagrijavati)	Rešetka	4		275	-	4-6

\* prethodno zagrijati

## Pizza, quiche i pikantni kolači

Vaš uređaj nudi brojne vrste grijanja za pripremanje pizze, quiche i pikantnih kolača. U tablicama ćete naći optimalne postavke za brojna jela.

Pridržavajte se također napomena u odlomku za dizanje tijesta.

Koristite samo originalni pribor Vašeg uređaja. On je usklađen s pećnicom i načinima rada.

## Pečenje s dotokom pare

Određena peciva (npr. pecivo od izanog tijesta) će dobiti hrskavu koru i sjajniji gornji sloj kada pečete s dotokom pare. Pecivo će se manje isušiti.

Pečenje s dotokom pare je moguće samo na jednoj razini.

## Razine

Koristite navedene razine.

**Pečenje na jednoj razini**

Za pečenje na jednoj razini koristite slijedeće razine:

- visoki kolači: razina 2
- niski kolači: razina 3

Ako koristite vrstu grijanja CircoTherm vrući zrak, možete birati između razina 1, 2, 3 i 4.

**Pečenje na više razina**

Koristite CircoTherm vrući zrak. Kolači na limovima ili u kalupima umetnuti istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.

Pečenje na dvije razine:

- Univerzalna tava: razina 3  
Lim za pečenje: razina 1
- Kalupi na rešetki  
prva rešetka: razina 3  
druga rešetka: razina 1

Pečenje na četiri razine:

- 4 rešetke s papirom za pečenje  
prva rešetka: razina 4  
druga rešetka: razina 3  
treća rešetka: razina 2  
četvrta rešetka: razina 1

Istovremenom pripremom jela možete uštedjeti do 45 posto energije. Kalupe stavite jedan pored drugog ili pomaknuto jedan iznad drugog u pećnicu.

**Pribor**

Pazite na to da uvijek koristite prikladan pribor i da ga pravilno gurnete u pećnicu.

**Rešetka**

Stavite rešetku u pećnicu s udubljenjem okrenutim prema dolje. Posuđe i kalupe uvijek stavite na rešetku.

**Univerzalna tava ili lim za pečenje**

Univerzalnu tavu ili lim za pečenje oprezno gurnite do graničnika tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima uređaja.

Koristite univerzalnu tavu kod pizze s puno nadjeva.

**Kalupi za pečenje**

Najprikladniji su tamni, metalni kalupi za pečenje.

Kalupi od bijelog lima, keramički kalupi i stakleni kalupi produljuju vrijeme pečenja i kolač ne dobije ravnomjerno boju. Kada pečete u tim kalupima i želite koristiti gornje i donje zagrijavanje, stavite kalup na razinu 1.

Za pečenje s dotokom pare kalupi za pečenje moraju biti postojani na vrućinu i paru.

**Papir za pečenje**

Koristite samo papir za pečenje koji je prikladan za odabranu temperaturu. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima.

**Duboko smrznuti proizvodi**

Ne upotrebljavajte jako zaleđene duboko smrznute proizvode. Skinite led s jela.

Duboko smrznuti proizvodi su djelomice neravnomjerno prethodno ispečeni. Neravnomjerna boja ostaje i nakon pečenja.

**Preporučene namještene vrijednosti**

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za različita jela. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i svojstvima tijesta. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod sljedećeg pečenja.

**Napomena:** Vrijeme pečenja ne možete skratiti pečenjem na višim temperaturama. Jelo bi bilo samo izvana pečeno, ali unutra nije pečeno.





Namještene vrijednosti vrijede za umetanje jela u hladnu pećnicu. Ovako možete uštedjeti do 20 posto energije. Ako prethodno zagrijete pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta.

Za odabrana jela je potrebno prethodno zagrijati pećnicu, a to je i navedeno u tablici. Vaše jelo i pribor stavite u pećnicu tek nakon zagrijavanja.

Ako želite peći prema vlastitom receptu, ravnajte se prema sličnim pekarskim proizvodima u tablici.






Izvadite pribor iz pećnice koji Vam nije potreban. Na ovaj način ćete dobiti optimalan rezultat pečenja u pećnici i uštedjeti do 20 posto energije.






Korištene vrste grijanja:

-  CircoTherm vrući zrak
-  Gornje i donje zagrijavanje
-  Stupanj za pizzu
-  Stupanj za pečenje kruha

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

- 1 = niski
- 2 = srednji
- 3 = visoki

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
<b>Pizza</b>						
Pizza, svježa	Lim za pečenje	3		200-220	-	25-35
Pizza, svježa, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, svježa s tankim tijestom	Lim za picu	2		220-230	-	20-30
Pizza, hladena	Rešetka	3		190-210	-	10-15
<b>Pizza, zamrznuta</b>						
Pizza s tankim tijestom, 1 komada	Rešetka	3		190-210	-	15-20
* prethodno zagrijati						

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Pizza s tankim tijestom, 2 komada	Univerzalna tava + rešetka	3+1		190-210	-	20-25
Pizza s debelim tijestom, 1 komada	Rešetka	3		180-200	-	20-25
Pizza s debelim tijestom, 2 komada	Univerzalna tava + rešetka	3+1		190-210	-	20-30
Pizza-baget	Rešetka	3		200-220	-	15-20
Mini pizze	Univerzalna tava	3		180-200	-	15-20
Mini pizze, Ø7 cm, 4 razine	4 rešetke	4+3+2+1		180-200*	-	20-30
<b>Pikantni kolači i quiche</b>						
Pikantni kolači u kalupu	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikantni kolači u kalupu	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2		170-190	1	60-70
Quiche	Kalup za tart, crni lim	3		190-210	-	30-40
Tarte flambée	Univerzalna tava	3		240-250*	-	10-18
Tarte flambée	Univerzalna tava	2		200-220*	2	15-25
Punjeni jastučići	Kalup za nabujke	2		190-200	-	30-45
Punjeni jastučići	Kalup za nabujke	2		170-190	-	50-70
Empanada	Univerzalna tava	3		180-190	-	30-45
Empanada	Univerzalna tava	2		170-190	2	30-40
Burek	Univerzalna tava	2		180-200	-	35-45
Burek	Univerzalna tava	1		200-220*	-	20-30

\* prethodno zagrijati

## Nabujak i soufflé

Vaš uređaj nudi brojne vrste grijanja za pripremanje nabujka i souffléa. U tablicama ćete naći optimalne postavke za brojna jela.

Koristite samo originalni pribor Vašeg uređaja. On je usklađen s pećnicom i načinima rada.

### Razine

Koristite navedene razine.

Možete pripremati na jednoj razini u kalupima ili s univerzalnom tavom.

- Kalupi na rešetki: razina 2
- Univerzalna tava: razina 2

Za soufflé koristite funkciju pare. Nije potrebna vodena kupelj. Stavite kalupiče u perforiranu parnu posudu, veličina XL, ili na rešetku.

Namirnice koje se uobičajeno pripremaju u vodenoj kupelji pokrijte folijom.

Istovremenom pripremom jela možete uštedjeti do 45 posto energije. Kalupe stavite jedan pored drugog u pećnicu.

### Pribor

Pazite na to da uvijek koristite prikladan pribor i da ga pravilno gurnete u pećnicu.

### Rešetka

Stavite rešetku u pećnicu s udubljenjem okrenutim prema dolje. Posuđe i kalupe uvijek stavite na rešetku.

### Univerzalna tava

Univerzalnu tavu oprezno gurnite do graničnika tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima uređaja.

### Posuđe

Za nabujke i zapečena jela koristite široko i plitko posuđe. U uskim i visokim posudama jelo se treba dulje peći i bude tamnije na površini.

Za pripremanje jela s dotokom pare kalupi za pečenje moraju biti postojani na vrućinu i paru.

### Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za različite nabujke i soufflé. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i receptu. Do koje mjere će se nabujak ispeći ovisi o veličini posuda i o visini nabujka. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.






**Napomena:** Vrijeme pečenja ne možete skratiti pečenjem na višim temperaturama. Nabujak ili soufflé bi bilo samo izvana pečeno, a unutra sirovo.

Namještene vrijednosti vrijede za umetanje jela u hladnu pećnicu. Ovako možete uštedjeti do 20 posto energije. Ako prethodno zagrijete pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta.

Ako želite pripremati prema vlastitom receptu, ravnajte se prema sličnim jelima u tablici.















Izvadite pribor iz pećnice koji Vam nije potreban. Na ovaj način ćete dobiti optimalan rezultat pečenja u pećnici i uštedjeti do 20 posto energije.

Korištene vrste grijanja:

-  CircoTherm vrući zrak
-  Gornje i donje zagrijavanje
-  Roštilj i ventilator
-  Stupanj za pizzu
-  Kuhanje na pari

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

- 1 = niski
- 2 = srednji
- 3 = visoki

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Nabujak, pikantan, kuhani sastojci	Kalup za nabujke	2		170-190	-	35-50
Nabujak, pikantan, kuhani sastojci	Kalup za nabujke	2		150-170	2	40-50
Nabujak, slatki	Kalup za nabujke	2		160-180	-	40-50
Nabujak, slatki	Kalup za nabujke	2		170-190	-	40-60
Lazanje, svježe, 1 kg	Kalup za nabujke	2		160-180	-	50-60
Lazanje, svježe, 1 kg	Kalup za nabujke	2		170-180	2	35-45
Lazanje, zamrznute, 400 g	Rešetka	2		190-210	-	30-35
Lazanje, zamrznute, 400 g	Otvoreno posuđe	2		180-190	2	40-50
Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm	Kalup za nabujke	2		160-190	-	50-70
Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm	Kalup za nabujke	2		160-170	3	50-60
Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm, 2 razine	Kalup za nabujke	3+1		150-170	-	60-80
Soufflé	Kalup za nabujke	2		160-180*	-	35-45
Soufflé	Kalup za nabujke	2		170-180	2	30-40
Soufflé	Kalupi za porcije	3		100	-	40-45

\* prethodno zagrijati

## Perad

Vaš uređaj nudi brojne vrste grijanja za pripremanje peradi. U tablicama ćete naći optimalne postavke za neka jela.

### Pečenje na rešetki

Pečenje na rešetki je posebice prikladno za veliku perad ili više komada.

Umetnite univerzalnu tavu s rešetkom koja je stavljena na navedenu razinu. Pazite na to da rešetka točno naliježe na univerzalnu tavu. → "Pribor" na strani 12

Ovisno o veličini i vrsti peradi dodajte do ½ litre vode u univerzalnu tavu. Prikuplja se mast koja kaplje. Od ovog soka od pečenja možete pripremiti umak. Osim toga tako nastaje manje dima i pećnica će ostati čista.

### Pečenje u posudu

Koristite samo posuđe koje je prikladno za pećnicu. Provjerite stane li posuda u pećnicu.

Najprikladnije su staklene posude za kuhanje. Vruću staklenu posudu za kuhanje odložite na suhi podmetač. Ako je podloga mokra ili hladna, staklo može napuknuti.

Sjajne posude za pečenje od plemenitog čelika ili aluminijske reflektiraju toplinu kao ogledalo i manje su prikladne. Perad se sporije peče i sporije dobiva boju. Koristite višu temperaturu i/ili duže vrijeme pečenja.

Pridržavajte se podataka proizvođača Vaše posude za pečenje.

### Otvoreno posuđe

Za pečenje peradi koristite visoku posudu za pečenje. Posudu za pečenje stavite na rešetku. Ako nemate prikladno posuđe, koristite univerzalnu tavu.

### Zatvoreno posuđe

Pećnica ostaje kod pripremanja jela u zatvorenom posudu čista. Pazite da poklopac odgovara posudi za pečenje i dobro zatvara. Stavite posudu na rešetku.

Prilikom otvaranja poklopca nakon pečenja može izaći jako vruća para. Podignite poklopac prema dolje kako bi vruća para mogla izaći što dalje od tijela.

Pečenje od peradi može postati hrskavo i u zatvorenoj posudi za pečenje. Stoga koristite posudu za pečenje sa staklenim poklopcem i namjestite višu temperaturu.

### Prženje s dotokom pare

Određena jela su hrskavija kada ih pripremate s dotokom pare. Dobit će sjajniji gornji sloj i manje će se isušiti.

Koristite otvoreno posuđe. Posuđe mora biti postojano na vrućinu i paru.

Uključite dotok pare kako je navedeno u tablici. Neka jela najbolje uspiju kada ih kuhate u nekoliko koraka. Ova jela su navedena u tablici.



## Kuhanje na pari

Za razliku od pečenja s dotokom pare s funkcijom kuhanje na pari komadi peradi se pažljivije peku. Ostaju izuzetno sočni. Ovisno o ukusu komade peradi možete zapeći prije kuhanja na pari, vrijeme pečenja se skraćuje.

Većim komadima je potrebno duže vrijeme zagrijavanja i duže vrijeme pečenja. Kada pečete više komada iste težine, vrijeme zagrijavanja se skraćuje, ali ne i vrijeme pečenja.

Komade peradi ne morate okretati.

Koristite perforiranu parnu posudu, veličine XL, i umetnite ispod nje univerzalnu tavu. Možete koristiti i staklenu zdjelu te je stavite na rešetku.

## Roštiljanje

Ostavite zatvorena vrata uređaja za vrijeme roštiljanja. Nikada ne roštiljajte kada su otvorena vrata uređaja.

Stavite namirnice za pečenje na rešetku. Dodatno umetnite univerzalnu tavu s udubljenjem okrenutim prema vratima pećnice najmanje za jednu razinu niže. Prikuplja se mast koja kaplje.

Po mogućnosti uzmite komade ribe za roštilj slične debljine i težine. Tako ćete ih ravnomjerno ispeći i ostat će fino sočni. Stavite komade ribe za roštilj izravno na rešetku.

Komade ribe za roštilj okrenite hvataljkama za meso. Ako vilicom ubodete meso, ono gubi sok i postaje suho.

## Napomene

- Grijač za roštiljanje ponovno se uključuje i isključuje, to je normalno. Učestalost ovisi o namještenoj temperaturi.
- Kod roštiljanja može nastati dim.

## Termometar za pečenje mesa

Pomoću termometra za pečenje mesa možete na vrijeme ispeći meso. Pročitajte važne napomene za korištenje termometra za pečenje mesa u odgovarajućem poglavlju. Tamo ćete dobiti upute kako utaknuti termometar za pečenje mesa te upute za moguće vrste grijanja i ostale informacije.

→ "Termometar za pečenje mesa" na strani 27

## Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za perad. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini, svojstvima i temperaturi namirnice. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom

vrijednosti. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.

Namještene vrijednosti vrijede za stavljanje nenapunjene peradi pripremljenu za pečenje na temperaturi hladnjaka u hladnu pećnicu. Ovako možete uštedjeti do 20 posto energije. Ako prethodno zagrijete pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta.

U tablici ćete naći podatke za perad s predloženim težinama. Ako želite pripremati perad veće težine, svakako koristite nižu temperaturu. Kod više komada mesa ravnajte se prema težini najtežeg komada za određivanje vremena pečenja. Pojedinačni komadi mesa trebaju biti približno iste veličine.

Općenito vrijedi: Što je perad veća, to je niža temperatura i time duže vrijeme pečenja.

Perad okrenite nakon otprilike 1/2 do 2/3 navedenog vremena.







**Napomena:** Koristite samo papir za pečenje koji je prikladan za odabranu temperaturu. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima.

## Savjeti

- Kod patke ili guske probodite kožu ispod krila. Na ovaj način može istjecati mast.
- Kod pačjih prsa zarezite kožu. Nemojte okretati pačja prsa.
- Kada okrećete perad, pazite da su prsa odnosno koža okrenuta prema dolje.
- Pečenje od peradi bit će osobito hrskavo i zlatno-žute boje ako ga pred kraj pečenja premažete maslacem, slanom vodom ili sokom od naranče.


Izvadite pribor iz pećnice koji Vam nije potreban. Na ovaj način ćete dobiti optimalan rezultat pečenja u pećnici i uštedjeti do 20 posto energije.






















Korištene vrste grijanja:

-  CircoTherm vrući zrak
-  Gornje i donje zagrijavanje
-  Roštilj i ventilator
-  Stupanj za pizzu
-  Roštilj, velika površina
-  Kuhanje na pari

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

- 1 = niski
- 2 = srednji
- 3 = visoki

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
<b>Pile</b>						
Pile, 1 kg	Rešetka	2		200-220	-	60-70
Pile, 1 kg	Rešetka	2		190-210	2	50-60
File pilećih prsa, po 150 g	Rešetka	4		275*	-	15-20
File pilećih prsa (kuhanje na pari)	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	15-25
Mali komadi piletine, po 250 g	Rešetka	3		220-230	-	30-35
* 5 min prethodno zagrijati						

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Mali komadi piletine, po 250 g	Rešetka	3		200-220	2	30-45
Pileći štapići, nuggets, zamrznuti	Univerzalna tava	3		190-210	-	20-25
Kokoš, 1,5 kg	Rešetka	2		200-220	-	70-90
Kokoš, 1,5 kg	Rešetka	2		180-200	2	65-75
<b>Patka &amp; guska</b>						
Patka, nepunjena, 2 kg	Rešetka	1		180-200	-	90-110
Patka, punjena, 2 kg	Rešetka	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Pačja prsa, po 300 g	Rešetka	3		230-250	-	25-30
Pačja prsa, po 300 g	Rešetka	3		220-240	2	25-30
Guska, 3 kg	Rešetka	2		160-180	-	120-150
Guska, 3 kg	Rešetka	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Gušćji bataci, po 350 g	Rešetka	2		210-230	-	40-50
Gušćji bataci, po 350 g	Rešetka	3		190-200	2	45-55
<b>Purica</b>						
Mlada purica, 2,5 kg	Rešetka	2		180-200	-	70-90
Mlada purica, 2,5 kg	Rešetka	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Pureća prsa, bez kosti, 1 kg	Zatvoreno posuđe	2		240-250	-	80-100
Pureći zabatak, s kostima, 1 kg	Rešetka	2		180-200	-	80-100
Pureći zabatak, s kostima, 1 kg	Rešetka	2		170-180	2	80-100

\* 5 min prethodno zagrijati

## Meso

Vaš uređaj nudi brojne vrste grijanja za pripremanje mesa. U tablicama ćete naći optimalne postavke za brojna jela.

### Pečenje i pirjanje

Nemasno meso premažite po želji s masti ili ga obložite kriškama slanine.

Kožicu zarezite u obliku križa. Kada okrećete pečenje pazite da je kožica okrenuta prema dolje.

Kada je pečenje gotovo, ostavite ga da miruje još 10 minuta u isključenoj, zatvorenoj pećnici. Tako će se sok od mesa bolje rasporediti. Po potrebi umotajte pečenje u aluminijsku foliju. U navedenom vremenu pečenja nije uključeno preporučeno vrijeme mirovanja.

### Pečenje na rešetki

Na rešetki meso sa svih strana postaje osobito hrskavo.

Ovisno o veličini i vrsti mesa dodajte do ½ litre vode u univerzalnu tavu. Prikupljaju se mast i sok od pečenja koji kaplju. Od ovog soka od pečenja možete pripremiti umak. Osim toga tako nastaje manje dima i pećnica će ostati čista.

Umetnite univerzalnu tavu s rešetkom koja je stavljena na navedenu razinu. Pazite na to da rešetka točno naliježe na univerzalnu tavu. → "Pribor" na strani 12

### Pečenje i pirjanje u posudi

Pečenje i pirjanje u posudi je jednostavnije. Možete jednostavnije izvaditi pečenje s posudom iz pećnice i izravno u posudi pripremiti umak.

Koristite samo posuđe koje je prikladno za pećnicu. Provjerite stane li posuda u pećnicu.

Najprikladnije su staklene posude za kuhanje. Vruću staklenu posudu za kuhanje odložite na suhi podmetač. Ako je podloga mokra ili hladna, staklo može napuknuti.

Nemasnom mesu dodajte nešto tekućine. U staklenom posudi dno posuda treba biti pokriveno tekućinom do visine od oko ½ cm.

Količina tekućine ovisi o vrsti mesa i o materijalu posuda i o tome koristite li poklopac. Ako pripremate meso u emajliranoj ili tamnoj metalnoj posudi za pečenje, potrebno je nešto više tekućine nego u staklenom posudi.

Za vrijeme pečenja tekućina ispari u posudi. Po potrebi oprezno dolijevajte tekućinu.

Sjajne posude za pečenje od plemenitog čelika ili aluminijske reflektiraju toplinu kao ogledalo i manje su prikladne. Meso se sporije peče i sporije dobiva boju. Koristite višu temperaturu i/ili duže vrijeme pečenja.

Pridržavajte se podataka proizvođača Vaše posude za pečenje.

### Otvoreno posuđe

Za pečenje mesa koristite visoku posudu za pečenje. Posudu za pečenje stavite na rešetku. Ako nemate prikladno posuđe, koristite univerzalnu tavu.

### Zatvoreno posuđe

Pećnica ostaje kod pripremanja jela u zatvorenom posuđu čista. Pazite da poklopac odgovara posudi za pečenje i dobro zatvara. Stavite posudu na rešetku.

Razmak između mesa i poklopca treba iznositi najmanje 3 cm. Meso može povećati svoj volumen.

Prilikom otvaranja poklopca nakon pečenja može izaći jako vruća para. Podignite poklopac prema dolje kako bi vruća para mogla izaći što dalje od tijela.

Kada pirjate meso, po potrebi ga prije zapecite. Za dobivanje temeljca dodajte vodu, vino, ocat ili slično. Dno posuda treba biti pokriveno tekućinom do visine od oko 1-2 cm.

Za vrijeme pečenja tekućina ispari u posudi. Po potrebi oprezno dolijevajte tekućinu.

Pečenje od mesa može postati hrskavo i u zatvorenoj posudi za pečenje. Stoga koristite posudu za pečenje sa staklenim poklopcem i namjestite višu temperaturu.

### Prženje i pirjanje s dotokom pare

Određena jela su hrskavija kada ih pripremate s dotokom pare i manje će se isušiti.

Koristite otvoreno posuđe. Posuđe mora biti postojano na vrućinu i paru.

Pečenje ne morate okretati.

Uključite dotok pare kako je navedeno u tablici. Neka jela najbolje uspiju kada ih kuhate u nekoliko koraka. Ova jela su navedena u tablici.

### Kuhanje na pari

Za razliku od pečenja s dotokom pare s funkcijom kuhanje na pari meso se pažljivije peče, ali neće dobiti koricu. Ostaje izuzetno sočno. Ovisno o ukusu komade mesa možete zapeći prije kuhanja na pari, vrijeme pečenja se skraćuje.

Većim komadima je potrebno duže vrijeme zagrijavanja i duže vrijeme pečenja. Kada pečete više komada iste težine, vrijeme zagrijavanja se skraćuje, ali ne i vrijeme pečenja.

Komade mesa ne morate okretati.

Koristite perforiranu parnu posudu, veličine XL, i umetnite ispod nje univerzalnu tavu. Možete koristiti i staklenu zdjelu te je stavite na rešetku.

### Roštiljanje

Ostavite zatvorena vrata uređaja za vrijeme roštiljanja. Nikada ne roštiljajte kada su otvorena vrata uređaja.

Stavite namirnice za pečenje na rešetku. Dodatno umetnite univerzalnu tavu s udubljenjem okrenutim prema vratima pećnice najmanje za jednu razinu niže. Prikuplja se mast koja kaplje.

Po mogućnosti uzmite komade ribe za roštilj slične debljine i težine. Tako ćete ih ravnomjerno ispeći i ostat će fino sočni. Stavite komade ribe za roštilj izravno na rešetku.

Komade ribe za roštilj okrenite hvataljkama za meso. Ako vilicom ubodete meso, ono gubi sok i postaje suho.

Namirnice za pečenje solite tek nakon roštiljanja. Sol izvlači vodu iz mesa.

### Napomene

- Grijač za roštiljanje ponovno se uključuje i isključuje, to je normalno. Učestalost ovisi o namještenoj temperaturi.
- Kod roštiljanja može nastati dim.

### Termometar za pečenje mesa

Pomoću termometra za pečenje mesa možete na vrijeme ispeći meso. Pročitajte važne napomene za korištenje termometra za pečenje mesa u odgovarajućem poglavlju. Tamo ćete dobiti upute kako utaknuti termometar za pečenje mesa te upute za moguće vrste grijanja i ostale informacije.

→ "Termometar za pečenje mesa" na strani 27

### Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za brojna mesna jela. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini, svojstvima i temperaturi namirnice. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.

Namještene vrijednosti vrijede za stavljanje mesa na temperaturi hladnjaka u hladnu pećnicu. Ovako možete uštedjeti do 20 posto energije. Ako prethodno zagrijete pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta.

U tablici ćete naći podatke za pečenja s predloženim težinama. Ako želite peći komad mesa veće težine, svakako koristite nižu temperaturu. Kod više komada mesa ravnajte se prema težini najtežeg komada za određivanje vremena pečenja. Pojedinačni komadi mesa trebaju biti približno iste veličine.






Općenito vrijedi: Što je pečenje veće, to je niža temperatura i time duže vrijeme pečenja.

Pečenje i komade mesa za roštilj okrenite nakon otprilike  $\frac{1}{2}$  do  $\frac{2}{3}$  navedenog vremena.

Ako želite pripremati prema vlastitom receptu, ravnajte se prema sličnim jelima u tablici. Dodatne informacije ćete naći pod savjetima za pečenje, pirjanje i roštiljanje u nastavku iza tablica.

Izvadite pribor iz pećnice koji Vam nije potreban. Na ovaj način ćete dobiti optimalan rezultat pečenja u pećnici i uštedjeti do 20 posto energije.

Korištene vrste grijanja:

-  CircoTherm vrući zrak
-  Gornje i donje zagrijavanje
-  Roštilj i ventilator
-  Roštilj, velika površina
-  Kuhanje na pari

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

- 1 = niski
- 2 = srednji
- 3 = visoki

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
<b>Svinjetina</b>						
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vratina, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		180-190	-	100-130
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vratina, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		180-190	1	110-130
Svinjsko pečenje s kožicom, npr. plećka, 2 kg	Rešetka	2		190-200	-	130-140
Svinjsko pečenje s kožicom, npr. plećka, 2 kg	Otvoreno posuđe	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Pečeni svinjski file, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		220-230	-	70-80
Pečeni svinjski file, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		170-180	1	80-90
Svinjski file, 400 g	Rešetka	3		220-230	-	20-25
Svinjski file, 400 g	Otvoreno posuđe	3		210-220*	1	25-30
Svinjski file, 400 g	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	18-20
Dimljena svinjetina s kostima, 1 kg (dodati malo vode)	Zatvoreno posuđe	2		210-230	-	70-90
Dimljena svinjetina s kostima, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		160-170	1	70-80
Svinjski odresci, debljine 2 cm	Rešetka	4		275	-	16-20
Svinjski medaljoni, debljine 3 cm (prethodno zagrijati 5 min)	Rešetka	4		275*	-	10-14
<b>Govedina</b>						
Goveđi file, srednje pečen, 1 kg	Rešetka	2		210-220	-	40-50
Goveđi file, srednje pečen, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		190-200	1	50-60
Pirjano goveđe pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2		200-220	-	130-160
Pirjano goveđe pečenje, 1,5 kg*****	Otvoreno posuđe	2		150	3	30
				130	2	120-150
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka	2		220-230	-	60-70
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		190-200	1	65-80
Kuhana govedina**	Otvoreno posuđe	2		95	-	120-150
Odrezak, debljine 3 cm, srednje pečen	Rešetka	4		275	-	15-20
Burger, visine 3-4 cm	Rešetka	4		275	-	25-30
<b>Teletina</b>						
Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		160-170	-	100-120
Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		170-180	1	90-110
Teleća koljenica, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		200-210	-	100-120
Teleća koljenica, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		170-180	1	100-120
<b>Janjetina</b>						
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		170-190	-	50-80
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		170-180	1	80-90
* prethodno zagrijati						
** za početak dodajte otprilike 200 ml tekućine u posuđe; spremnik za vodu valja napuniti za vrijeme rada uređaja						
*** bez okretanja						
**** univerzalnu tavu staviti ispod na razinu 2						
***** za početak dodajte otprilike 100 ml tekućine u posuđe; spremnik za vodu valja napuniti za vrijeme rada uređaja						

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Janjeći hrbat s kostima***	Rešetka	2		180-190	-	40-50
Janjeći hrbat s kostima***	Otvoreno posuđe	3		200-210*	1	25-30
Janjeći kotlet****	Rešetka	4		275	-	14-18
<b>Kobasice</b>						
Kobasice za roštilj	Rešetka	4		275	-	10-15
Hrenovke	Posuda za kuhanje na pari	3		80	-	14-20
Bijele kobasice	Posuda za kuhanje na pari	3		80	-	12-20
<b>Mesna jela</b>						
Pečenje od mljevenog mesa, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		170-180	-	60-70
Pečenje od mljevenog mesa, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		190-200	1	70-80
* prethodno zagrijati						
** za početak dodajte otprilike 200 ml tekućine u posuđe; spremnik za vodu valja napuniti za vrijeme rada uređaja						
*** bez okretanja						
**** univerzalnu tavu staviti ispod na razinu 2						
***** za početak dodajte otprilike 100 ml tekućine u posuđe; spremnik za vodu valja napuniti za vrijeme rada uređaja						

### Savjeti za pečenje, pirjanje i roštiljanje

Pećnica je jako zaprljana.	Hranu pripremajte u zatvorenoj posudi za pečenje ili koristite lim za roštiljanje. Kada koristite lim za roštiljanje, postići ćete optimalne rezultate pečenja. Lim za pečenje možete kupiti kao poseban pribor.
Pečenje je pretamno, a korica mjestimično izgorjela i/ili je pečenje pre-sušo.	Provjerite razinu na koju ste stavili pečenje u pećnicu i temperaturu. Kada drugi put pečete, odaberite nižu temperaturu i po potrebi skratite vrijeme pečenja.
Korica je pretanka.	Povećajte temperaturu ili nakon završetka vremena pečenja kratko uključite roštilj.
Pečenje izgleda dobro, ali je umak zagorio.	Sljedeći put odaberite manju posudu za pečenje i po potrebi dodajte više tekućine.
Pečenje izgleda dobro, ali je umak presvijetao i vodenast.	Sljedeći put odaberite veću posudu za pečenja i po potrebi dodajte manje tekućine.
Meso je zagorjelo kod pirjanja.	Posuda za pečenje i poklopac moraju odgovarati jedno drugom i dobro zatvarati. Smanjite temperaturu i po potrebi dodajte još tekućine za vrijeme pirjanja.
Komadi mesa za roštilj postaju pre-suhi.	Meso solite tek nakon roštiljanja. Sol izvlači vodu iz mesa. Ne ubadajte komade mesa za roštilj kod okretanja. Koristite hvataljke za meso.

### Riba

Vaš uređaj nudi brojne vrste grijanja za pripremanje ribe. U tablicama ćete naći optimalne postavke za brojna jela.

Cijela riba se ne mora okretati. Stavite ribu u pećnicu tako da leži u plivajućem položaju, tako da je leđna peraja prema gore. Odrezani krumpir ili mala vatrostalna posuda u otvoru trbuha osigurava stabilnost položaja.

Vidjet ćete je li riba pečena kada se leđna peraja lako odvaja.

#### Pečenje i roštiljanje na rešetki

Stavite namirnice za pečenje na rešetku. Dodatno umetnite univerzalnu tavu s udubljenjem okrenutim prema vratima pećnice najmanje za jednu razinu niže.

Ovisno o veličini i vrsti ribe dodajte do ½ litre vode u univerzalnu tavu. Prikuplja se tekućina koja kaplje. Nastaje manje dima i pećnica će ostati čista.

Ostavite zatvorena vrata uređaja za vrijeme roštiljanja. Nikada ne roštiljajte kada su otvorena vrata uređaja.

Po mogućnosti uzmite komade ribe za roštilj slične debljine i težine. Tako ćete ih ravnomjerno ispeći i ostat će fino sočni. Stavite komade ribe za roštilj izravno na rešetku.

Komade ribe za roštilj okrenite hvataljkama za meso. Ako vilicom ubodete ribu, ona gubi sok i postaje suha.

#### Napomene

- Grijač za roštiljanje ponovno se uključuje i isključuje, to je normalno. Učestalost ovisi o namještenoj temperaturi.
- Kod roštiljanja može nastati dim.

#### Pečenje i pirjanje u posudi

Koristite samo posuđe koje je prikladno za pećnicu. Provjerite stane li posuda u pećnicu.



Najprikladnije su staklene posude za kuhanje. Vruću staklenu posudu za kuhanje odložite na suhi podmetač. Ako je podloga mokra ili hladna, staklo može napuknuti.

Sjajne posude za pečenje od plemenitog čelika ili aluminijske reflektiraju toplinu kao ogledalo i manje su prikladne. Riba se sporije peče i sporije dobiva boju. Koristite višu temperaturu i/ili duže vrijeme pečenja.

Pridržavajte se podataka proizvođača Vaše posude za pečenje.

#### Otvoreno posuđe

Za pripremanje cijele ribe koristite visoku posudu za pečenje. Posudu za pečenje stavite na rešetku. Ako nemate prikladno posuđe, koristite univerzalnu tavu.

#### Zatvoreno posuđe

Pećnica ostaje kod pripremanja jela u zatvorenom posudu čista. Pazite da poklopac odgovara posudi za pečenje i dobro zatvara. Stavite posudu na rešetku.

Za pripremanje u posudu dodajte dvije do tri jušne žlice tekućine i malo limunovog soka ili octa.

Prilikom otvaranja poklopca nakon pečenja može izaći jako vruća para. Podignite poklopac prema dolje kako bi vruća para mogla izaći što dalje od tijela.

Riba može postati hrskava i u zatvorenoj posudi za pečenje. Stoga koristite posudu za pečenje sa staklenim poklopcem i namjestite višu temperaturu.

#### Prženje s dotokom pare

Određena jela su hrskavija kada ih pripremate s dotokom pare i manje će se isušiti.

Koristite otvoreno posuđe. Posuđe mora biti postojano na vrućinu i paru.

Ribu ne morate okretati.

Uključite dotok pare kako je navedeno u tablici. Neka jela najbolje uspiju kada ih kuhate u nekoliko koraka. Ova jela su navedena u tablici.

#### Kuhanje na pari

Pomoću funkcije kuhanje na pari riba se pažljivije peče i ostaje izuzetno sočna.

Većim komadima je potrebno duže vrijeme zagrijavanja i duže vrijeme pečenja. Kada pečete više komada iste težine, vrijeme zagrijavanja se skraćuje, ali ne i vrijeme pečenja.

Ribu ne morate okretati.

Koristite perforiranu parnu posudu, veličine XL, i umetnite ispod nje univerzalnu tavu. Možete koristiti i staklenu zdjelu te je stavite na rešetku.

Namirnice koje se uobičajeno pripremaju u vodenoj kupelji pokrijte folijom.

#### Termometar za pečenje mesa

Pomoću termometra za pečenje mesa možete na vrijeme ispeći meso. Pročitajte važne napomene za korištenje termometra za pečenje mesa u odgovarajućem poglavlju. Tamo ćete dobiti upute kako utaknuti termometar za pečenje mesa te upute za moguće vrste grijanja i ostale informacije.

→ "Termometar za pečenje mesa" na strani 27

#### Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za riblja jela. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini, svojstvima i temperaturi namirnice. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.

Namještene vrijednosti vrijede za stavljanje ribe na temperaturi hladnjaka u hladnu pećnicu. Ovako možete uštedjeti do 20 posto energije. Ako prethodno zagrijete pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta.

U tablici ćete naći podatke za ribu s predloženim težinama. Ako želite pripremati ribu veće težine, svakako koristite nižu temperaturu. Kod više komada ribe ravnajte se prema težini najteže ribe za određivanje vremena pečenja. Pojedinačni komadi ribe trebaju biti približno iste veličine.






Općenito vrijedi: Što je riba veća, to je niža temperatura i time duže vrijeme pečenja.

Ribu koja ne leži u plivajućem položaju okrenite nakon otprilike 1/2 do 2/3 navedenog vremena.

**Napomena:** Koristite samo papir za pečenje koji je prikladan za odabranu temperaturu. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima.


Izvadite pribor iz pećnice koji Vam nije potreban. Na ovaj način ćete dobiti optimalan rezultat pečenja u pećnici i uštedjeti do 20 posto energije.

Korištene vrste grijanja:

-  CircoTherm vrući zrak
-  Gornje i donje zagrijavanje
-  Roštilj i ventilator
-  Roštilj, velika površina
-  Kuhanje na pari

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

- 1 = niski
- 2 = srednji
- 3 = visoki

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
<b>Riba</b>						
Riba, na žaru, cijela 300 g, npr. pastrva	Rešetka	2		170-190	-	20-30
* prethodno zagrijati						
** univerzalnu tavu staviti na razinu 2						

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Riba, pečena, cijela 300 g, npr. pastrva	Univerzalna tava	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Riba, kuhana na pari, cijela 300 g, npr. pastrva	Posuda za kuhanje na pari	3		80-90	-	15-25
Riba, na žaru, cijela 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	2		170-190	-	30-40
Riba, kuhana na pari, cijela 1,5 kg, npr. bakalar	Posuda za kuhanje na pari	3		80-90	-	35-50
<b>Ribljí fileti</b>						
Ribljí file, naravni, na žaru	Rešetka	4		220*	-	15-25
Ribljí file, naravni, kuhan na pari	Posuda za kuhanje na pari	3		80-100	-	10-16
<b>Ribljí kotletí</b>						
Ribljí kotlet, debljine 3 cm**	Rešetka	4		275	-	10-20
<b>Riba, zamrznuta</b>						
Riba, cijela 300 g, npr. pastrva	Posuda za kuhanje na pari	3+1		80-100	-	20-25
Ribljí file, naravni	Zatvoreno posuđe	2		210-230	-	20-30
Ribljí file, zapečen	Rešetka	2		200-220	-	45-60
Ribljí file, zapečen	Otvoreno posuđe	2		200-220	1	35-45
Ribljí štapići (povremeno okrenuti)	Univerzalna tava	3		200-220	-	20-30
<b>Riblja jela</b>						
Riblja terina	Kalup za terinu	2		70-80	-	45-80
* prethodno zagrijati						
** univerzalnu tavu staviti na razinu 2						

## Povrće, prilozi i jaja

Ovdje ćete naći podatke o kuhanju svježeg i smrznutog povrća, krumpira, riže, žitarica i jaja na pari. Osim toga ćete dobiti i upute za pečenje npr. duboko smrznutih krumpirića.

### Kuhanje na pari

Koristite samo originalni pribor. Kod kuhanja na pari u perforiranoj parnoj posudi, veličine XL, uvijek dodatno stavite ispod nje univerzalnu tavu. Prikuplja se tekućina koja kaplje.

### Kuhanje na pari na jednoj razini

Koristite razine navedene u tablicama.

### Kuhanje na pari na dvije razine

Kuhanje na pari na dvije razine odlično je prikladno za istodobno kuhanje npr. brokule i krumpira. Kod različitih vremena kuhanja kasnije stavite namirnice s kraćim vremenom kuhanja.

- Rešetka i umetnuta parna posuda, veličina S, perforirana i/ili neperforirana: razina 4
- Perforirana parna posuda, veličina XL: razina 3

### Posuđe

Kada koristite posuđe, stavite ga na rešetku ili u perforiranu parnu posudu, veličina XL.

Posuđe mora biti postojano na vrućinu i paru. Kada kuhate u posuđu s debljom stijenkom, produljuje se vrijeme kuhanja.

Namirnice koje se uobičajeno pripremaju u vodenoj kupelji pokrijte folijom.

### Vrijeme kuhanja i količina

Vrijeme kuhanja kod kuhanja na pari ovisi o veličini komada, ali ne ovisi o ukupnoj količini. Kod veće ukupne količine vrijeme zagrijavanja se skraćuje, ali ne i vrijeme kuhanja.

Većim komadima je potrebno duže vrijeme zagrijavanja i duže vrijeme kuhanja. Kada pečete više komada iste težine, vrijeme zagrijavanja se skraćuje, ali ne i vrijeme kuhanja.

Pridržavajte se veličine komada navedene u tablici. Kod manjih komada se skraćuje vrijeme kuhanja, a kod većih se produljuje. Kvaliteta i stupanj dozrijevanja svakako utječu na vrijeme kuhanja. Stoga naveden namještene vrijednosti služe samo za orijentaciju.

Namirnice uvijek ravnomjerno rasporedite u posuđu. Kod različitih visina slojeva neće se ravnomjerno skuhati. Nemojte posložiti namirnice osjetljive na tlak previsoko u posudi za kuhanje. Bolje koristite dvije posude.

### Riža i žitarice

Dodajte vodu odnosno tekućinu u navedenom omjeru. Npr. to znači 1:1,5 na 100 g riže dodajte 150 ml tekućine.

### Pečenje i roštiljanje

Koristite samo originalni pribor.

**Pripremanje na jednoj razini**

Koristite razine navedene u tablicama.

**Pripremanje na dvije razine**

Koristite CircoTherm vrući zrak. Jela umetnuta istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotova u isto vrijeme.

- Univerzalna tava: razina 3
- Lim za pečenje: razina 1

**Pribor**

Pazite na to da uvijek koristite prikladan pribor i da ga pravilno gurnete u pećnicu.

**Rešetka**

Stavite rešetku u pećnicu s udubljenjem okrenutim prema dolje. Posuđe i kalupe uvijek stavite na rešetku.

**Univerzalna tava ili lim za pečenje**

Univerzalnu tavu ili lim za pečenje oprezno gurnite do graničnika tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima uređaja.

**Papir za pečenje**

Koristite samo papir za pečenje koji je prikladan za odabranu temperaturu. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima.

**Preporučene namještene vrijednosti**

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za različita jela. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i






svojstvima namirnice. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod sljedećeg pečenja.

Namještene vrijednosti vrijede za umetanje jela u hladnu pećnicu. Ako prethodno zagrijete pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta.

Za odabrana jela je potrebno prethodno zagrijati pećnicu, a to je i navedeno u tablici. Vaše jelo i pribor stavite u pećnicu tek nakon zagrijavanja.






















Ako želite pripremati prema vlastitom receptu, ravnajte se prema sličnim jelima u tablici.

Korištene vrste grijanja:

-  CircoTherm vrući zrak
-  Stupanj za pizzu
-  Stupanj za pečenje kruha
-  Roštilj, velika površina
-  Kuhanje na pari

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

- 1 = niski
- 2 = srednji
- 3 = visoki

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
<b>Povrće, svježe</b>						
Artičoke, cijele, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	30-35
Cvjetača, cijela, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	25-35
Ružice brokule, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	7-8
Zelene mahune, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	18-25
Mrkve u kolutićima, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	10-20
Koraba narezana na kriške, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	20-25
Poriluk u kolutićima, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	8-10
Klip kukuruza, kuhati na pari	Kalup za terinu	3		100	-	30-40
Cikla, cijela, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	43-50
Crveni kupus na trakice, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	30-35
Bijele šparoge, cijele, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	7-15
Špinat, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	2-3
Tikvice u kolutićima, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	3-4
<b>Povrće, zamrznuto</b>						
Špinat	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	10-25
Cvjetača	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	5-8
Zelene mahune	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	6-10
Brokula	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	6-10
Grašak	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	2-15
Mrkve	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	4-6
Kelj pupčar	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	8-12
Miješano povrće, 1 kg	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	10-15

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
<b>Jela od povrća</b>						
Povrće na žaru	Univerzalna tava	4	☼	275	-	10-15
Složenac od povrća, kuhati na pari	Kalupi za porcije	2	☼	100	-	50-70
<b>Krumpir</b>						
Pečeni krumpir, prepolovljen	Univerzalna tava	3	☼	160-180	-	45-60
Pečeni krumpir, prepolovljen	Univerzalna tava	3	☼	180-190	1	40-50
Krumpir kuhan u ljusci, cijeli	Posuda za kuhanje na pari	3	☼	100	-	35-45
Oguljeni kuhani krumpir, izrezan na četvrtine	Posuda za kuhanje na pari	3	☼	100	-	20-25
Okruglice	Posuda za kuhanje na pari	3	☼	95	-	20-25
<b>Proizvodi od krumpira, zamrznuti</b>						
Prženi ribani krumpir	Univerzalna tava	3	☼	200-220	-	25-35
Punjeni jastučići od krumpira	Univerzalna tava	3	☼	190-210	-	20-30
Kroketi	Univerzalna tava	3	☼	200-220	-	25-35
Pomfrit	Univerzalna tava	3	☼	190-210	-	25-35
Pomfrit, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	☼	190-210	-	30-40
<b>Riža</b>						
Basmati riža, 1:1,5	Plitko posuđe	3	☼	100	-	20-30
Riža duguljastog zrna, 1:1,5	Plitko posuđe	3	☼	100	-	20-30
Integralna riža, 1:1,5	Plitko posuđe	3	☼	100	-	35-45
Parboiled riža, 1:1,5	Plitko posuđe	3	☼	100	-	15-20
Rižoto, 1:2	Plitko posuđe	3	☼	100	-	25-35
<b>Žitarice</b>						
Kuskus, 1:1	Plitko posuđe	3	☼	100	-	6-10
Proso cijelo, 1:2,5	Plitko posuđe	3	☼	100	-	25-35
Palenta/kukuruzna krupica, 1:5	Plitko posuđe	3	☼	100	-	7-10
Ječmena kaša, 1:3	Plitko posuđe	3	☼	80-100	-	20-45
Smeđa leća, 1:2	Plitko posuđe	3	☼	100	-	35-50
Bijeli grah, namočen, 1:2	Posuda za kuhanje na pari	3	☼	100	-	65-75
Njoki od griza	Posuda za kuhanje na pari	3	☼	95	-	6-10
<b>Jaje</b>						
Dodatak od 2 jaja za juhu	Otvoreno posuđe	2	☼	80	-	14-16
Jaja, tvrdo kuhana	Posuda za kuhanje na pari	3	☼	100	-	10-12
Meko kuhana jaja	Posuda za kuhanje na pari	3	☼	100	-	5-8

## Slastice

U svojoj pećnici možete sasvim jednostavno pripremati razne slastice.

### Priprema jogurta

Izvadite pribor i okvire vodilica iz pećnice. Pećnica mora biti prazna. Za vrijeme rada ne otvarajte vrata uređaja.

1. Zagrijte 1 litru mlijeka (3,5 % mliječne masti) na ploči za kuhanje na 90 °C te ga ostavite da se ohladi na temperaturu od 40 °C. Kod trajnog mlijeka dovoljno ga je zagrijati na 40 °C.
2. Umiješajte 150 g jogurta (na temperaturi iz hladnjaka).
3. Ulijte u šalice ili male staklenke i prekrijte ih folijom za održavanje svježine.
4. Šalice ili staklenke stavite na dno pećnice i namjestite kako je navedeno u tablici.
5. Nakon pripreme jogurt ostavite da se ohladi u hladnjaku.

**Pripremanje riže na mlijeku**

1. Izvažite rižu i dodajte 2,5-struku količinu mlijeka.
2. Stavite rižu i mlijeko u posudu do visine od najviše 2,5 cm.  
Za veće količine možete koristiti i univerzalnu tavu.
3. Namjestite kako je navedeno u tablici.
4. Promiješajte nakon kuhanja.  
Preostalo mlijeko se brzo upije.

**Kompot**

Izvažite voće, dodajte oko 1/3 količine vode. Dodajte šećer i začine po ukusu. Namjestite kako je navedeno u tablici.

**Crème caramel i crème brûlée**

Ulijte smjesu u kalupiče do visine 2-3 cm. Stavite kalupiče u perforiranu parnu posudu, veličina XL. Nije

potrebna vodena kupelj. Namjestite kako je navedeno u tablici.

Namirnice koje se uobičajeno pripremaju u vodenoj kupelji pokrijte folijom.

Ako su kalupiči od izrađeni od jako debelog materijala, vrijeme kuhanja se može produžiti.

**Buhtle na pari**

Pripremite dizano tijesto prema vlastitom receptu bez vremena dizanja tijesta. Oblikovane kuglice stavite u namašćenu, perforiranu parnu posudu, veličina XL, i ostavite da se dižu. Namjestite kako je navedeno u tablici.

**Preporučene namještene vrijednosti**

Korištene vrste grijanja:

- ☁ Kuhanje na pari
- ☐ Stupanj za dizanje tijesta

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C / stupanj za dizanje tijesta	Trajanje u minutama
Crème Brûlée	Kalupi za porcije	3	☁	85	20-30
Crème caramel	Kalupi za porcije	3	☁	85	25-35
Buhtle na pari	Univerzalna tava	3	☁	100	20-30
Jogurt	Kalupi za porcije	Dno pećnice	☐	1	300-360
Riža na mlijeku, 1:2,5	Univerzalna tava	3	☁	100	35-45
Voćni kompot, 1/3 vode	Univerzalna tava	3	☁	100	10-20

**Pečenje više jela**

Pomoću Vašeg uređaja možete istodobno peći kompletne menije, a da ne poprime okus onih drugih i bez utjecaja na aromu.

Najprije u prostor za pečenje stavite jelo koje se najduže peče, a zatim ostala jela u odgovarajućem trenutku. Tako će sva jela istodobno biti gotova.

**Kuhanje na pari**

Ukupno vrijeme pečenja se produžuje kod pečenja s parom više jela jer nakon svakog otvaranja vrata uređaja izlazi malo pare te se uređaj mora ponovno zagrijati.

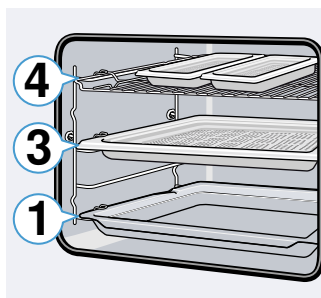
Pripazite na naputke u pojedinim dijelovima ovog poglavlja:

- vrijeme zagrijavanja mijenja se ovisno o veličini i težini jela
- vrijeme pečenja ovisi o količini
- koristite posuđe otporno na paru
- Soufflé prekrijte folijom
- univerzalnu tavu uvijek umetnite na razinu 1

**Razine pribora**

Stavljajte pribor uvijek navedenim redoslijedom:

- Razina 4: rešetka s parnom posudom, veličina S
- Razina 3: parna posuda, veličina XL
- Razina 1: univerzalna tava



**Preporučene namještene vrijednosti**

Korištena vrsta grijanja:

- ☁ Kuhanje na pari

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Duboko zamrznuti file lososa	posuda bez rupica za kuhanje na pari, veličina S	4	☁	100	20



Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kelj pupčar	posuda s rupicama za kuhanje na pari, veličina XL	3		100	9
Oguljeni kuhani krumpir, izrezan na četvrtine	posuda s rupicama za kuhanje na pari, veličina S	4		100	25

## Vrste grijanja eco

CircoTherm eco te gornje i donje zagrijavanje eco su inteligentne vrste grijanja za pažljivu pripremu mesa, ribe i sitnog peciva. Uređaj optimalno regulira dovod energije u pećnicu. Namirnice se u fazama pripremaju s preostalim toplinom. Tako ostaju sočnije i manje porumene. Ovisno o pripremi i namirnici možete uštedjeti energiju. Taj se učinak gubi ako prijevremeno otvorite vrata uređaja za vrijeme pečenja ili zagrijavanjem.

Koristite samo originalan pribor isporučen uz uređaj. Optimalno odgovara pećnici i načinima rada. Izvadite pribor iz pećnice koji vam nije potreban.

Stavite jela u hladnu, praznu pećnicu. Odaberite temperaturu kod CircoTherm eco između 125-200 °C, a kod gornjeg i donjeg zagrijavanja eco između 150-250°C. Držite vrata uređaja zatvorena za vrijeme pečenja. Pecite samo na jednoj razini.

Vrsta grijanja CircoTherm eco koristi se za određivanje potrošnje energije u načinu rada ventilatora i razreda energetske učinkovitosti. Vrsta grijanja gornje i donje zagrijavanje eco koristi se za određivanje potrošnje energije u konvencionalnom načinu rada.

## Pribor

Pazite na to da uvijek koristite prikladan pribor i da ga pravilno gurnete u pećnicu.

## Rešetka

Stavite rešetku u pećnicu s udubljenjem okrenutim prema dolje. Posuđe i kalupe uvijek stavite na rešetku.

## Univerzalna tava ili lim za pečenje

Univerzalnu tavu ili lim za pečenje oprezno gurnite do

graničnika tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima uređaja.

## Kalupi za pečenje i posuđe

Najprikladniji su tamni, metalni kalupi za pečenje. Ovako možete uštedjeti do 35 posto energije.

Posuđe od plemenitog čelika ili aluminija reflektira toplinu kao ogledalo. Prikladnije je nereflektirajuće posuđe od emajla, vatrostalnog stakla ili obloženog aluminijskog tlačnog lijeva.

Kalupi od bijelog lima, keramički kalupi ili stakleni kalupi produljuju vrijeme pečenja i kolač ne dobije ravnomjerno boju.

## Papir za pečenje



Koristite samo papir za pečenje koji je prikladan za odabranu temperaturu. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima.












## Preporučene namještene vrijednosti


















Ovdje ćete naći podatke za različita jela s CircoTherm eco te gornjim i donjim zagrijavanjem eco. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i svojstvima tijesta. Stoga su navedena područja za namještanje. Najprije pokušajte s nižim vrijednostima. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod sljedećeg pečenja.

**Napomena:** Vrijeme pečenja ne možete skratiti pečenjem na višim temperaturama. Kolač ili sitno pecivo bi bilo samo izvana pečeno, ali unutra nije pečeno.

Korištene vrste grijanja:

-  CircoTherm eco
-  Gornje i donje zagrijavanje eco

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
<b>Kolači u kalupima</b>					
Kolač od miješanog tijesta u kalupu	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	2		140-160	60-80
Podloga za tortu od miješanog tijesta	Kalup za tortu	2		150-170	20-30
Biskvitna podloga, 2 jaja	Kalup za tortu	2		150-170	20-30
Biskvitna torta, 3 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	2		160-170	25-40
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2		150-160	50-60
Kuglof	Kalup za kuglof	2		150-170	50-70
<b>Kolači na limu</b>					
Kolač od miješanog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3		150-170	25-40
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3		170-180	25-35
Biskvitna rolada	Lim za pečenje	3		180-190	15-20
Pletenica od dizanog tijesta	Lim za pečenje	3		160-170	25-35
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3		160-180	15-20

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
<b>Čajni kolačići</b>					
Muffini	Lim za pečenje muffina	2		160-180	15-25
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		150-160	25-35
Pecivo od lisnatog tijesta	Lim za pečenje	3		170-190	20-35
Pecivo od paljenog tijesta	Lim za pečenje	3		190-200	40-50
Keksi	Lim za pečenje	3		140-160	15-30
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3		140-150	30-45
Sitno pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	3		160-180	25-35
<b>Kruh &amp; pecivo</b>					
Miješani kruh, 1,5 kg	Pravokutni kalup	2		200-210	35-45
Lepinja	Univerzalna tava	3		240-250	20-25
Pecivo, slatko, svježe	Lim za pečenje	3		170-190	15-20
Pecivo, slatko	Lim za pečenje	3		180-200	20-30
<b>Meso</b>					
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vratina, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		180-190	120-140
Pirjano govede pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2		200-220	140-160
Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		170-180	110-130
<b>Riba</b>					
Riba, pirjana, cijela 300 g, npr. pastrva	Zatvoreno posuđe	2		190-210	25-35
Riba, pirjana, cijela 1,5 kg, npr. losos	Zatvoreno posuđe	2		190-210	45-55
Riblji file, naravni, pirjani	Zatvoreno posuđe	2		190-210	15-25

## Akrilamid u namirnicama

Akrilamid nastaje ponajviše kod proizvoda od žitarica i krumpira poput čipsa, prženih krumpirića tosta, peciva,

kruha ili finih kolača (kekisa, medenjaka, spekulaas kekisa) koji se pripremaju na visokoj temperaturi.

### Savjeti za pripremanje hrane s malim udjelom akrilamida

Općenito	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vrijeme pečenja neka bude što kraće.</li> <li>■ Jela zapecite tako da budu zlatno-žute, ne previše tamne boje.</li> <li>■ Veliki, debeli komadi pečene hrane sadrže manje akrilamida.</li> </ul>
Pečenje	S gornjim i donjim zagrijavanjem na najviše 200 °C. S vrućim zrakom na najviše 180 °C.
Sitni kolačići	S gornjim i donjim zagrijavanjem na najviše 190 °C. S vrućim zrakom na najviše 170 °C. Jaje ili žumanjak smanjuju stvaranje akrilamida.
Pommes frites pečeni u pećnici	Ravnomjerno i u jednoj sloju raspodijelite po limu za pečenje. Pecite najmanje 400 g po limu kako se krumpirići ne bi isušili.

## Lagano pečenje

Lagano pečenje je pečenje na nižoj temperaturi. Stoga se zove i niskotemperaturno pečenje.

Lagano pečenje je idealno za najfinije komade mesa (npr. mekane komade govedine, teletine, svinjetine, janjetine ili peradi) koje želite ispeći tako da ostanu ružičasti u sredini. Meso ostaje vrlo sočno i mekano.

Vaša prednost: Imate veliku slobodu kod planiranja različitih jela jer se meso koje je pečeno laganim pečenjem može lako držati na toplome. Za vrijeme

pečenja meso ne morate okretati. Držite vrata uređaja zatvorena kako biste zadržali ravnomjernu temperaturu pečenja.

Koristite samo svježe i besprijeckorno meso bez kosti. Pažljivo odstranite žilice i masne rubove. Kod laganog pečenja masnoća razvija jaki specifični okus. Možete koristiti i začinjeno ili marinirano meso. Koristite svježe, nesmrznuto meso.

Nakon laganog pečenja meso možete odmah narezati. Nije potrebno mirovanje. Zahvaljujući posebnoj metodi pečenja meso uvijek bude ružičasto, ali nije sirovo ili slabije pečeno.

**Napomena:** Nije moguće odgoditi rad uređaja s vremenom kraja kod vrste grijanja lagano pečenje.

### Posuđe

Koristite plitko posuđe, npr. porculanski ili stakleni pladanj za posluživanje. Posudu stavite u pećnicu da se zagrije.

Stavite otvoreno posuđe uvijek na razinu 2 na rešetku.

Dodatne informacije ćete naći pod savjetima za lagano pečenje u nastavku iza tablica.

Vaš uređaj ima vrstu grijanja lagano pečenje. Pokrenite rad uređaja samo kada je pećnica potpuno hladna. Pustite da se pećnica zajedno s posuđem dobro zagrije otprilike 15 minuta.
















Na kuhalištu meso popržite u vrlo vrućoj tavi sa svih strana, čak i na krajevima. Odmah ga stavite u zagrijano posuđe. Posuđe zajedno s mesom vratite u pećnicu i lagano pecite.

### Preporučene namještene vrijednosti

Temperatura za lagano pečenje i vrijeme pečenja ovise o veličini, debljini i kvaliteti mesa. Stoga su navedena područja za namještanje.

Korištena vrsta grijanja:

-  Lagano pečenje

Jelo	Posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Trajanje za-pečenja u minutama	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
<b>Perad</b>						
Pačja prsa, ružičasta, po 300 g	Otvoreno posuđe	2		6-8	90*	45-60
File pilećih prsa, po 200 g, dobro pečen	Otvoreno posuđe	2		4	120*	45-60
Pureća prsa, bez kosti, 1 kg, dobro pečena	Otvoreno posuđe	2		6-8	120*	110-130
<b>Svinjetina</b>						
Pečeni svinjski file, debljine 5-6 cm, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		6-8	80*	130-180
Svinjski file, cijeli	Otvoreno posuđe	2		4-6	80*	45-70
<b>Govedina</b>						
Goveđe pečenje (ruža), debljine 6-7 cm, 1,5 kg, dobro pečeno	Otvoreno posuđe	2		6-8	100*	150-180
Govedi file, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		4-6	80*	90-120
Rostbif, debljine 5-6 cm	Otvoreno posuđe	2		6-8	80*	120-180
Govedi medaljoni/ramstek, debljine 4 cm	Otvoreno posuđe	2		4	80*	30-60
<b>Teletina</b>						
Teleće pečenje, debljine 4-5 cm, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		6-8	80*	80-140
Teleće pečenje, debljine 7-10 cm, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		6-8	80*	140-200
Teleći file, cijeli, 800 g	Otvoreno posuđe	2		4-6	80*	70-120
Teleći medaljoni, debljine 4 cm	Otvoreno posuđe	2		4	80*	30-50
<b>Janjetina</b>						
Janjeći hrbat, bez kosti, po 200 g	Otvoreno posuđe	2		4	80*	30-45
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		6-8	95*	120-180
* prethodno zagrijati						

## Savjeti za lagano pečenje

Pačja prsa lagano pecite.	Položite pačja prsa u hladnu tavu i najprije zapecite kožicu. Nakon laganog pečenja zapržite prsa oko 3 do 5 minuta da dobiju hrskavu kožicu.
Meso pečeno laganim pečenjem nije tako vruće kao meso pečeno na uobičajeni način.	Kako se ispečeno meso ne bi prebrzo ohladilo, zagrijte tanjure i poslužite vrlo vruće umake.

## Sušenje

S CircoTherm vrućim zrakom možete izvrsno sušiti. Kod ovog načina konzerviranja je sačuvana aroma zbog isparavanja vode.

Koristite samo besprijeckorno voće, povrće i začinsko bilje i temeljito ga operite. Obložite rešetku papirom za pečenje ili pergamentnim papirom. Voće ostavite da se dobro ocijedi te ga osušite.

Po potrebi ga narežite na komade jednake veličine ili tanke kriške. Neoguljeno voće stavite na koru tako da su izrezani komadi mesa okrenuti prema gore. Pazite na to da voće kao i gljive ne rasporedite jedne poviše drugih na rešetku.

Povrće naribajte i potom ga blanširajte. Blanširano povrće ostavite da se dobro ocijedi te ga ravnomjerno rasporedite na rešetki.

Začinsko bilje osušite sa stabljikom. Ravnomjerno položite začinsko bilje tako da je lagano nagomilano na rešetki.

Za sušenje koristite sljedeće razine:

- 1 rešetka: razina 3
- 2 rešetke: razina 3+1


Nekoliko puta okrenite sočno voće i povrće. Osušeno voće odmah nakon sušenja odvojite s papira.

### Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći postavke za sušenje različitih namirnica. Temperatura i trajanje ovise o vrsti, vlažnosti, dozrelosti i debljini namirnica za sušenje. Što dulje ostavite namirnice da se suše, to će bolje biti konzervirane. Što ih tanje narežete, to će se bolje osušiti i zadržati svoju aromu. Stoga su navedena područja za namještanje.

Ako želite osušiti druge namirnice, ravnajte se prema sličnim namirnicama u tablici.

Korištena vrsta grijanja:

-  CircoTherm vrući zrak

Jelo	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u satima
Koštunjavo voće (kolutići jabuka, debljine 3 mm, po rešetki 200 g)	1-2 rešetke		80	5-9
Koštičavo voće (šljive)	1-2 rešetke		80	8-10
Korjenasto povrće (mrkve), naribano, blanširano	1-2 rešetke		80	5-8
Gljive narezane na ploškice	1-2 rešetke		60	6-9
Začinsko bilje, očišćeno	1-2 rešetke		60	2-6

## Ukuhavanje i cijedenje

Vaš uređaj je također podesan za ukuhavanje i cijedenje.

### Ukuhavanje

U Vašem uređaju možete ukuhavati voće i povrće.

#### Upozorenje – Opasnost od ozljede!

Ako niste dobro ukuhali namirnice, staklenke bi se mogle raspuknuti. Pridržavajte se podataka za ukuhavanje.

### Staklenke

Koristite samo čiste i neoštećene staklenke. Koristite samo čiste i neoštećene gumene prstenove otporne na toplinu. Prije provjerite kopče i opruge.

**Savjet:** Za čišćenje staklenki možete koristiti funkciju dezinficiranje.

Kod ukuhavanja koristite samo staklenke iste veličine i s istim namirnicama. U pećnicu istodobno možete staviti najviše šest staklenki od ½, 1 ili 1½ litre. Ne

koristite veće ili više staklenke. Poklopci bi mogli puknuti.

Staklenke se ne smiju dodirivati u pećnici za vrijeme ukuhavanja.

### Priprema voća i povrća

Koristite samo besprijeckorno voće i povrće. Temeljito ga operite.

Ovisno o vrsti voće odn. povrće ogulite, očistite od koštica i narežite na sitne komade te staklenke napunite do otprilike 2 cm ispod ruba.

Voće: Voće u staklenkama prelijte vrućom otopinom šećera koja se ne pjeni (cca. 400 ml na staklenku od 1 litre). Na jednu litru vode:

- cca. 250 g šećera za slatko voće
- cca. 500 g šećera za kiselo voće

Povrće: Povrće u staklenkama prelijte vrućom, prokuhanom vodom.

Obrišite rubove staklenki, moraju biti čiste. Na svaku staklenku stavite vlažni gumeni prsten i poklopac. Staklenke zatvorite kopčama. Stavite staklenke u perforiranu parnu posudu, veličina XL, tako da se ne dodiruju. Ulijte 500 ml vruće vode (cca. 80 °C) u univerzalnu tavu. Namjestite kako je navedeno u tablici.

#### Završetak ukuhavanja

Nakon navedenog vremena kuhanja otvorite vrata uređaja. Staklenke izvadite iz uređaja tek kada su se potpuno ohladile.

Nakon kuhanja obrišite pećnicu.

#### Cijeđenje

Prije cijeđenja stavite bobice u zdjelu i pošećerite ih. Ostavite ih da odstoje najmanje sat vremena da se namoče.

Zatim stavite bobice u perforiranu parnu posudu, veličina XL, u pećnicu na razinu 2. Za sakupljanje soka ispod nje stavite univerzalnu tavu. Namjestite kako je navedeno u tablici.

Nakon vremena kuhanja iskrenite bobice na krpu i iscijedite preostali sok.

Nakon kuhanja obrišite pećnicu.

#### Preporučene namještene vrijednosti

Navedena vremena u tablici služe samo za orijentaciju za ukuhavanje voća i povrća i za cijeđenje voća. Na vrijeme mogu utjecati sobna temperatura, broj staklenki, količina, toplina i kvaliteta sadržaja u staklenki. Podaci se odnose na okrugle staklenke od 1 litre.

Korištena vrsta grijanja:

- ☁ Kuhanje na pari

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
<b>Ukuhavanje</b>					
Povrće, npr. mrkve	Staklenke od 1 litre	2	☁	100	30-120
Koštichavo voće, npr. trešnje, šljive	Staklenke od 1 litre	2	☁	100	25-30
Koštunjavo voće, npr. jabuke, jagode	Staklenke od 1 litre	2	☁	100	25-30
<b>Cijeđenje</b>					
Maline	Posuda za kuhanje na pari XL	3	☁	100	30-45
Ribiz	Posuda za kuhanje na pari XL	3	☁	100	40-50

#### Dezinficiranje bočica i higijena

Pomoću Vašeg uređaja možete sasvim jednostavno dezinficirati posuđe i bočice za dojenčad. Postupak odgovara dosadašnjem iskuhanju.

#### Dezinficiranje bočica

Očistite bočice odmah nakon ispijanja pomoću četke za boce. Potom ih operite u perilici posuđa.

Postavite bočice tako u spremnik za kuhanje na paru, veličine XL, da se ne dodiruju. Pokrenite program "Dezinficiranje". Nakon dezinficiranja uređaj obrišite. Nakon dezinficiranja bočice osušite čistom krpom.

#### Higijena

Uređaj je također podesan za pripremanje marmelada ili staklenki za ukuhavanje i odgovarajućih poklopaca.

Također je moguća naknadna obrada marmelada. Tim se poboljšava trajnost marmelade.

#### Preporučene namještene vrijednosti

Koristite samo besprijeorne, čiste staklenke i poklopce. Najbolje ih prethodno operite u perilici posuđa. Posuđe mora biti postojano na vrućinu i paru.

Preporučena vremena ovise o korištenim staklenkama.

Korištena vrsta grijanja:

- ☁ Kuhanje na pari

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
<b>Higijena</b>					
Pripremanje staklenki za marmelade ili za zimnicu	Posuda za kuhanje na pari XL	2	☁	100	10-15
Dorada staklenki za marmeladu	Posuda za kuhanje na pari XL	2	☁	100	15-20
Sterilizacija čistog suđa	Posuda za kuhanje na pari XL	2	☁	100	15-20

\* Ovaj postupak odgovara uobičajenom iskuhanju.



## Dizanje tijesta sa stupnjem za dizanje tijesta

Vrstom grijanja stupanj za dizanje tijesta tijesto se znatno brže diže nego na sobnoj temperaturi i neće se isušiti. Pokrenite rad uređaja samo kada je pećnica potpuno hladna.

Tijesto uvijek ostavite da se diže dvaput. Pridržavajte se vrijednosti u tablicama za 1. i 2. dizanje tijesta (vrijeme dizanja i mirovanja tijesta).

### Vrijeme dizanja tijesta

Za vrijeme dizanja tijesta stavite zdjelu s tijestom na rešetku. Namjestite kako je navedeno u tablici.

Za vrijeme dizanja tijesta ne otvarajte vrata uređaja jer u suprotnom izlazi vlaga. Nemojte pokriti tijesto.

### Vrijeme mirovanja tijesta

Tijesto stavite na razinu navedenu u tablici.

Prije pečenja obrišite vlagu iz pećnice.

### Preporučene namještene vrijednosti

Temperatura i vrijeme dizanja tijesta ovise o vrsti i količini sastojaka. Stoga vrijednosti u tablici služe samo za orijentaciju.

Korištena vrsta grijanja:

- ☰ Stupanj za dizanje tijesta

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Korak	Stupanj za dizanje tijesta	Trajanje u minutama
<b>Dizano tijesto, slatko</b>						
Npr. peciva od dizanog tijesta	Zdjela	2	☰	Vrijeme dizanja tijesta	1	30-45
	Lim za pečenje	2	☰	Vrijeme mirovanja tijesta	1	10-20
Masno tijesto, npr. panettone	Zdjela	2	☰	Vrijeme dizanja tijesta	2	40-90
	Lim za pečenje	2	☰	Vrijeme mirovanja tijesta	2	30-60
<b>Dizano tijesto, pikantno</b>						
Npr. pizza	Zdjela	2	☰	Vrijeme dizanja tijesta	1	20-30
	Lim za pečenje	2	☰	Vrijeme mirovanja tijesta	1	10-15
<b>Tijesto za kruh</b>						
Bijeli kruh	Zdjela	2	☰	Vrijeme dizanja tijesta	1	30-40
	Lim za pečenje	2	☰	Vrijeme mirovanja tijesta	1	15-25
Miješani kruh	Zdjela	2	☰	Vrijeme dizanja tijesta	1	25-40
	Lim za pečenje	2	☰	Vrijeme mirovanja tijesta	1	10-20
Pecivo	Zdjela	2	☰	Vrijeme dizanja tijesta	1	30-40
	Lim za pečenje	3	☰	Vrijeme mirovanja tijesta	1	15-25

## Sous vide

Kuhanje sous vide znači kuhanje „u vakuumu“ na niskim temperaturama između 50 - 95°C i sa 100% pare.

Kuhanje sous vide je pažljiv način pripreme mesa, ribe, povrća i slastica. Namirnice se nepropusno zavare u posebnoj vrećici za vakumiranje otpornom na toplinu pomoću aparata za vakumiranje.

Hranjive tvari i arome ostaju sačuvane zahvaljujući zaštitnom omotu vrećice za vakumiranje. Niske

temperature i direktan prijenos topline omogućuju kontrolirano postizanje svake željene točke kuhanja. Prekuhanje namirnica gotovo nije moguće.

### Porcije

Pridržavajte se količina i veličine komada navedenih u tablici. Kod većih količina i komada potrebno je odgovarajuće prilagoditi vrijeme kuhanja. U uređaju možete kuhati sous vide maksimalno 2 kg namirnica.

Navedene količine za ribu, meso i perad odgovaraju jednoj do dvije porcije. Za povrće i slastice je odabrana količina za četiri osobe.

## Razine

Možete kuhati na dvije razine. U tu svrhu univerzalnu tavu za skupljanje kondenzata, koji kaplje, uvijek umetnite na razinu 1. Rešetke umetnite iznad nje.

## Higijena

### **⚠ Upozorenje – Opasnost za zdravlje!**

Kuhanje sous vide se odvija na niskim temperaturama kuhanja. Stoga se pridržavajte sljedećih napomena za primjenu i higijenu:

- Koristite samo svježe namirnice besprijekorne i najbolje kvalitete.
- Operite i dezinficirajte ruke. Koristite jednokratne rukavice ili hvataljku.
- Higijenski kritične namirnice kao npr. perad, jaja i riba pripremajte naročito pažljivo.
- Povrće i voće uvijek temeljito operite i/ili ogulite.
- Radne površine i daske za rezanje uvijek držite čistima. Za različite vrste namirnica koristite različite daske za rezanje.
- Pridržavajte se hladnog lanca. Prekinite ga samo kratko prije pripreme namirnica i zatim ponovno čuvajte vakumirane namirnice u hladnjaku prije početka kuhanja. Pripremljene namirnice čuvajte u hladnjaku maksimalno 24 sata.
- Namirnice su prikladne samo za brzo konzumiranje. Nakon kuhanja namirnice odmah konzumirajte i ne čuvajte ih dulje, čak niti u hladnjaku. Nisu prikladne za podgrijavanje.

**Savjet:** S obzirom na to da na gotovo svim namirnicama ima klica, možete ih ubiti na način da vakumirane i još nekuhane namirnice držite maksimalno 3 sekunde u ključaloj vodi. Na taj način vaše namirnice više neće imati klice i higijenski su najbolje pripremljene za kuhanje sous vide. Zatim stavite vrećicu za vakumiranje u pećnicu kako biste namirnice kuhali sous vide.

## Vrećica za vakumiranje

Za kuhanje sous vide koristite vrećicu za vakumiranje otpornu na toplinu i samo predviđenu za tu svrhu.

Vrećicu za vakumiranje smijete koristiti samo jednom. Vrećicu ne koristite više puta.

Namirnice ne kuhajte u vrećicama u kojima ste ih kupili (npr. riba izrezana na porcije). Te vrećice nisu prikladne za kuhanje sous vide.

## Vakumiranje

Za vakumiranje namirnica koristite aparat za vakumiranje koji može stvoriti 99% vakuum. Samo na taj način možete postići ravnomjeran prijenos topline, a time i savršen rezultat kuhanja.

**Napomena:** Za punjenje vrećice za vakumiranje preklopite rub vrećice 3 - 4 cm i stavite je u neku posudu, npr. mjernu posudu.

Prije kuhanja provjerite je li netaknut vakuum u vrećici za vakumiranje. Pazite na sljedeće točke:

- U vrećici za vakumiranje nema zraka/ima malo zraka.
- Zavareni rub mora biti besprijekorno zatvoren.
- U vrećici za vakumiranje nema rupica. Ne koristite termometar za pečenje mesa.
- Komade mesa ili ribe ne stavljajte jedne na druge.

- Povrće i slastice su po mogućnosti spljošteno vakumirane.
- Kako biste rub besprijekorno zavarili, važno je da rub vrećice za vakumiranje u području ruba nije ovlažen ostacima namirnica.

Ako niste sigurni, namirnice stavite u novu vrećicu za vakumiranje i ponovno vakumirajte.

Namirnice smijete vakumirati jedan dan prije kuhanja. Samo na taj način možete izbjeći da izlaze plinovi iz namirnica (npr. kod povrća), koji sprječavaju prijenos topline, ili da namirnice promijene svoju strukturu zbog pritiska u vakuumu, a time i svoje ponašanje pri kuhanju.

## Kvaliteta namirnica

Na kvalitetu rezultata kuhanja do 100% utječu svojstva polaznog proizvoda. Koristite samo svježe namirnice najbolje kvalitete. Samo se na taj način može osigurati siguran i besprijekoran rezultat kuhanja u pogledu okusa.

## Priprema

Kuhanjem u vakuumu ne mogu se izgubiti arome. Pritom treba imati na umu da uobičajene količine aroma kao npr. začini, začinsko bilje i češnjak mogu znatno jače utjecati na okus odnosno još ga pojačati. Stoga u početku namirnice začinite polovicom vama poznate količine.

Kod polaznog proizvoda visoke kvalitete često je dovoljno dodati samo komadić maslaca te malo soli u vrećicu za vakumiranje. Često je dovoljno intenziviranje prirodnih aroma namirnica za doživljaj okusa.

Ovi sastojci utječu na pripremu hrane

- Sol i šećer skraćuju vrijeme kuhanja
- Namirnice koje sadrže kiselinu kao npr. limun ili ocat čine hranu čvršćom
- Alkohol ili češnjak daju hrani neugodan okus

Vakumirane namirnice ne stavljajte jedne na druge ili preblizu jedne pokraj drugih na rešetke. Radi ravnomjerne raspodjele topline namirnice se ne smiju dodirivati. Univerzalnu tavu uvijek umetnite na razinu 1 kako bi se mogao sakupljati kondenzat koji kaplje.

## Oprez!

### **Opasnost od oštećenja kuhinjskog elementa**

Za kuhanje sous vide samo jednom napunite spremnik za vodu. Nemojte drugi put napuniti spremnik za vodu jer će se u suprotnom sakupljati puno vode na dnu pećnice. Voda može istjecati iz pećnice.

Za pripremu namirnica iz tablice dovoljno je jedno punjenje spremnika za vodu.

U pravilu kod do kraja napunjenog spremnika za vodu vrijedi sljedeće maksimalno vrijeme kuhanja ovisno o temperaturi:

Temperatura u °C	maks. vrijeme kuhanja u min
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

**⚠ Upozorenje – Opasnost od opekline vrućom parom!**

Tijekom kuhanja vruća voda se sakuplja na vrećici za vakumiranje. Vrećicu za vakumiranje oprezno podignite kuhinjskom hvataljkom tako da vruća voda otječe u univerzalnu tavu ili posudu za kuhanje. Zatim vrećicu za vakumiranje oprezno izvadite kuhinjskom hvataljkom.

Nakon kuhanja ostavite pećnicu da se ohladi, zatim spužvicom obrišite vodu na dnu pećnice.

Vrećicu za vakumiranje obrišite izvana, stavite u čistu posudu i otvorite škarama. Sve namirnice i tekućinu u vrećici stavite u posudu. Od te tekućine ili marinade možete pripremiti umak.

**Nakon kuhanja sous vide namirnice možete dovršiti na sljedeći način:**

**Meso:** kratko i u jako vrućoj tavi zapećite nekoliko sekundi sa svake strane. Na taj način će dobiti lijepu koru i uobičajene arome prilikom prženja, a da se ne prepeče.

Važno: Meso obrišite kuhinjskom krpom prije stavljanja u vruće ulje kako biste izbjegli mrlje od masnoće.

**Povrće:** kratko zapećite u tavi kako biste dobili arome prilikom prženja. Pritom ga možete bez problema začiniti ili pomiješati s ostalim sastojcima.

**Riba:** začinite i prelijte vrućim maslacem.

Produljite vrijeme potrebno da se namirnice zapeku ako namirnice kuhanjem sous vide nisu još postigle željeni stupanj kuhanja.

Poslužite jela na zagrijanim tanjurima i ako je moguće prelijte ih vrućim umakom ili maslacem jer se kuhanje sous vide odvija na relativno niskim temperaturama.

Namirnice	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme kuhanja u minuta	Savjet/napomena
<b>Meso</b>					
Teleći odresci, srednje pečeni, debljine 2 cm	Rešetka + univerzalna tava		60	80	Vakumirajte s maslacem i ružmarinom.
Goveđi odresci (ruža, ramstek, itd.), krvavo pečeni, debljine 2 - 3 cm	Rešetka + univerzalna tava		58	90	
Goveđi odresci (ruža, ramstek, itd.), srednje pečeni, debljine 2 - 3 cm	Rešetka + univerzalna tava		62	80	
Goveđi file, komad, krvavo pečen, debljine 3 - 4 cm	Rešetka + univerzalna tava		58	100	
Goveđi file, komad, srednje pečen, debljine 3 - 4 cm	Rešetka + univerzalna tava		62	90	
Svinjski medaljoni (po 80 g)	Rešetka + univerzalna tava		63	75	Vakumirajte s maslacem i svježim bosiljkom.
Janjeći hrbat, bez kosti	Rešetka + univerzalna tava		58	50	Vakumirajte s malo soli, maslacem i majčinom dušicom.
<b>Perad</b>					
Pačja prsa (po 350 g)	Rešetka + univerzalna tava		62	70	Zarežite sloj masnoće, meso malo popaprite i posolite te vakumirajte s malim komadićem narančine kore.
Pileća prsa (po 250 g)	Rešetka + univerzalna tava		65	60	Vakumirajte s maslacem, malo soli i majčinom dušicom.
<b>Riba</b>					
Bakalar (po 140 g)	Rešetka + univerzalna tava		58	25	Vakumirajte s maslacem i malo soli.
Iverak / rumbač (po 150 g)	Rešetka + univerzalna tava		58	30	
Smuđ (po 140 g)	Rešetka + univerzalna tava		60	20	
<b>Povrće</b>					
Cvjetača (500 g)	Rešetka + univerzalna tava		85	40 - 50	Vakumirajte s malo vode, maslacem, soli i muškatinim oraščićem.

Namirnice	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme kuhanja u minuta	Savjet/napomena
Šampinjoni, izrezani na četvrtine (500 g)	Rešetka + univerzalna tava		85	20 - 25	Vakumirajte s maslacem, ružmarinom, malo češnjaka i soli.
Cikorija, prepolovljena (4 - 6 komada)	Rešetka + univerzalna tava		85	40 - 45	Vakumirajte sa sokom od naranče, šećerom, soli, maslacem i majčinom dušicom.
Zelene šparoge, cijele (600 g)	Rešetka + univerzalna tava		85	20 - 30	Ostaju lijepo zelene ako ih blanširate prije vakumiranja. Vakumirajte s maslacem, soli, malo šećera i paprom.
Mrkve u kolutićima 0,5 cm (600 g)	Rešetka + univerzalna tava		90	70 - 80	Vakumirajte sa sokom od naranče, curryjem i maslacem.
Krumpir, oguljen, izrezan na četvrtine (800 g)	Rešetka + univerzalna tava		95	35 - 45	Vakumirajte s maslacem i soli. Dobar za daljnju pripremu, npr. za salatu.
Cherry rajčice, cijele ili prepolovljene (500 g)	Rešetka + univerzalna tava		58	25 - 35	Pomiješajte crvene i žute cherry rajčice. Vakumirajte s maslinovim uljem, soli i šećerom.
Buča, izrezana na velike kockice 2 x 2 cm (600 g)	Rešetka + univerzalna tava		90	25 - 35	Vrijeme kuhanja može varirati o vrsti buče.
Tikvice u kolutićima 1 cm (600 g)	Rešetka + univerzalna tava		85	25 - 30	Vakumirajte s maslinovim uljem, soli i majčinom dušicom.
Slatki grašak, cijeli (500 g)	Rešetka + univerzalna tava		85	5 - 10	Vakumirajte s maslacem i soli.
<b>Slastice</b>					
Ananas u kolutićima 1,5 cm (400 g)	Rešetka + univerzalna tava		85	70 - 80	Vakumirajte s maslacem, medom i vanilijom.
Jabuke, oguljene, u kolutićima 0,5 cm (2 - 4 komada)	Rešetka + univerzalna tava		85	15 - 25	Vakumirajte s karamel umakom. Vrijeme kuhanja može varirati o vrsti jabuke.
Banane, cijele (2 - 4 komada)	Rešetka + univerzalna tava		65	20 - 25	Vakumirajte s maslacem, medom i mahunom vanilije.
Kruška, oguljena, izrezana na kriške (2 - 4 komada)	Rešetka + univerzalna tava		85	25 - 35	Zasladite medom ili šećerom.
Kumkvat, prepolovljen (12 - 16 komada)	Rešetka + univerzalna tava		85	75 - 80	Operite vrućom vodom, prerežite i očistite od koštica. Vakumirajte s maslacem, mahunom vanilije, medom i džemom od marelica.
Umak od vanilije (0,5 l)	Rešetka + univerzalna tava		80	15 - 25	Izmiješajte 0,5 l mlijeka, 1 jaje, 3 žumanjka, 80 g šećera, srž jedne mahune vanilije i vakumirajte.

## Odmrzavanje

Stupanj za odmrzavanje je prikladan za odmrzavanje duboko smrznutog voća i povrća. Za odmrzavanje sitnog peciva koristite vrstu grijanja 4D-vrući zrak. Perad, meso i ribu odmrznite u hladnjaku.

Za odmrzavanje smrznutu namirnicu izvadite iz ambalaže.

Duboko smrznuto voće i povrće stavite u perforiranu parnu posudu, veličina XL, i umetnite ispod nje univerzalnu tavu. Tako namirnica ne ostaje u vodi od odmrzavanja i prikuplja se tekućina koja kaplje. Za duboko smrznutu namirnicu kod koje se treba zadržati

tekućina u jelu, npr. duboko smrznuti špinat, koristite univerzalnu tavu ili posude na rešetki.



Stavite pecivo na rešetku.


## Preporučene namještene vrijednosti

Podatci o vremenu u tablici služe samo za orijentaciju. Ovisi o kvaliteti, temperaturi zamrzavanja (-18°C) i svojstvima namirnica. Navedeni su vremenski intervali. Najprije namjestite kraće vrijeme te ga produljite ako je potrebno.

**Savjet:** Komadi zamrznuti u ravnom položaju ili pakirani u manjim porcijama brže se odmrzavaju od onih zamrznutih u komadu.

Korištene vrste grijanja:

-  CircoTherm vrući zrak
-  Stupanj za odmrzavanje

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
<b>Kruh, pecivo</b>					
Kruh i pecivo općenito	Lim za pečenje	2		50	40-70
<b>Kolač</b>					
Kolač, sočni	Lim za pečenje	2		50	70-90
Kolač, suhi	Lim za pečenje	2		60	60-75
<b>Voće, povrće</b>					
Bobičasto voće	Posuda za kuhanje na pari	3		30-40	10-15
Povrće	Posuda za kuhanje na pari	3		40-50	15-50

## Regeneracija

Vrstom grijanja regeneracija jela se ponovno pažljivo zagrijava s dotokom pare. Jela su ukusna i izgledaju kao da su svježe pripremljena. Možete podgrijati i peciva od jučerašnjeg dana.

Po mogućnosti koristite plitke, široke posude postojane na temperaturu. Hladne posude produljuju postupak regeneracije.

Po mogućnosti regenerirajte samo ista jela i iste veličine. Ako to nije moguće, vrijeme se ravna prema komponenti jela s najduljim vremenom regeneracije.

Za vrijeme regeneracije nemojte pokriti hranu.

Hranu stavite u posudu na rešetku ili je stavite izravno na rešetku na razinu 2.

Za vrijeme rada uređaja ne otvarajte vrata uređaja jer u suprotnom izlazi puno vlage.


## Preporučene namještene vrijednosti












U tablici ćete naći optimalnu postavku za različita jela. Podatci o vremenu u tablici služe samo za orijentaciju. Ovisi o posudu, kvaliteti, temperaturi i svojstvima namirnica. Navedeni su vremenski intervali. Najprije namjestite kraće vrijeme te ga produljite ako je potrebno.

Vrijednosti u tablicama vrijede za umetanje jela u hladnu pećnicu. Za odabrana jela je potrebno prethodno zagrijati pećnicu, a to je i navedeno u tablici.

Izvadite pribor iz pećnice koji Vam nije potreban. Na ovaj način ćete dobiti optimalan rezultat pečenja u pećnici i uštedjeti energiju.

Korištena vrsta grijanja:

-  Regeneracija

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
<b>Povrće, hladeno</b>					
1 kg	Otvoreno posuđe	2		120-130	15-25
250 g	Otvoreno posuđe	2		120-130	5-15
<b>Jela, hladena</b>					
Jelo servirano na tanjuru, 1 porcija	Otvoreno posuđe	2		120-130	15-25
Juha, varivo, 400 ml	Otvoreno posuđe	2		120-130	10-25
Prilozi, npr. tjestenina, okruglice, krumpir, riža	Otvoreno posuđe	2		120-130	8-25
Nabujci, npr. lazanje, gratinirani krumpir	Otvoreno posuđe	2		120-140	10-25
Pizza, pečena	Rešetka	2		170-180*	5-15
<b>Pecivo</b>					
Žemičke, baget, pečeni	Rešetka	2		150-160*	10-20
Vol-au-vent	Rešetka	2		180*	4-10
<b>Pecivo, zamrznuto</b>					
Pizza, pečena	Rešetka	2		170-180*	5-15
Žemičke, baget, pečeni	Rešetka	2		160-170*	10-20

\* prethodno zagrijati



## Održavanje topline

Pečena jela možete držati na toplome s vrstom grijanja održavanje topline. Različitim stupnjevima vlage može spriječiti da se već pečena jela isuše.

Nemojte pokriti hranu.

Pečena jela nemojte držati na toplome duže od dva sata. Vodite računa da se neka jela dalje peku za vrijeme držanja na toplome. Nemojte pokriti hranu.

Različiti stupnjevi ispusta pare prikladni su za održavanje topline:

- Stupanj 1: pečenja i naglo pečeno meso
- Stupanj 2: nabujci i prilozi
- Stupanj 3: variva i juhe

## Probna jela

Tablice su sastavljene za ispitne institute kako bi se olakšalo ispitivanje uređaja.

Sukladno normi EN 60350-1.

### Pečenje

Kolači na limovima ili u kalupima umetnuti istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.

Visine umetanja kod pečenja na dvije razine:

- Univerzalna tava: razina 3  
Lim za pečenje: razina 1
- Kalupi na rešetki  
prva rešetka: razina 3  
druga rešetka: razina 1

Visine umetanja kod pečenja na tri razine:

- Lim za pečenje: razina 4
- Univerzalna tava: razina 3
- Lim za pečenje: razina 1

### Pokriveni kolač od jabuka

Pokriveni kolač od jabuka na jednoj razini: Tamni kalup s bočnim otvaranjem stavite pomaknuto jedan pored drugog.




Pokriveni kolač od jabuka na dvije razine: Tamne kalupe s bočnim otvaranjem stavite pomaknuto jedan iznad drugog.

Kolači u kalupima s bočnim otvaranjem od bijelog lima: Pecite s gornjim i donjim zagrijavanjem na jednoj razini. Koristite univerzalnu tavu umjesto rešetke i na nju stavite kalup s bočnim otvaranjem.

### Napomene











- Namještene vrijednosti vrijede za umetanje u hladnu pećnicu.
- Pridržavajte se napomena za prethodno zagrijavanje u tablicama. Namještene vrijednosti vrijede bez brzog zagrijavanja.
- Za pečenje najprije koristite nižu temperaturu od onih navedenih.

Korištene vrste grijanja:

-  CircoTherm vrući zrak
-  Gornje i donje zagrijavanje
-  Stupanj za pizzu

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

- 1 = niski
- 2 = srednji
- 3 = visoki

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
<b>Pečenje</b>						
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3		140-150*	-	25-40
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3		140-150*	-	25-40
Štrcano pecivo, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-150*	-	30-40
Štrcano pecivo, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	4+3+1		130-140*	-	35-55
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		160*	-	20-30
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		150*	-	25-35
Sitni kolači, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150*	-	25-35
Sitni kolači, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	4+3+1		140*	-	35-45
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Vodeni biskvit, 2 razine	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Pokriveni kolač od jabuka	2 crna limena kalupa Ø20 cm	2		170-180	-	60-80

\* prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja

\*\* prethodno zagrijati, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Pokriveni kolač od jabuka	2 crna limena kalupa Ø20 cm	2	≡	180-200	-	60-80
Pokriveni kolač od jabuka, 2 razine	2 crna limena kalupa Ø20 cm	3+1	⌘	170-190	-	70-90
* prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja						
** prethodno zagrijati, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja						

### Kuhanje na pari

Univerzalnu tavu uvijek stavite ispod perforirane parne posude, veličina XL, ako je to navedeno u tablici. Prikuplja se tekućina koja kaplje.

Visine umetanja kod kuhanja na pari na jednoj razini (koristite najviše 2,5 kg):

- Perforirana parna posuda, veličina XL: razina 3

Visine umetanja kod kuhanja na pari na dvije razine (koristite najviše 1,8 kg po razini):

- Perforirana parna posuda, veličina XL: razina 4
- Perforirana parna posuda, veličina XL: razina 3

Korištena vrsta grijanja:

- ⌘ Kuhanje na pari

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
<b>Kuhanje na pari</b>					
Grašak, smrznuti, dvije posude	2 posude za kuhanje na pari XL + univerzalna tava	4+3+1	⌘	100	**
Brokula, svježa, 300 g	Posuda za kuhanje na pari XL	3	⌘	100*	7-8***
Brokula, svježa, jedna posuda	Posuda za kuhanje na pari XL	3	⌘	100*	7-8***
* prethodno zagrijati					
** Kontrola se dovršava kada se na najhladnijem mjestu dosegne 85°C (pogledaj IEC 60350-1)					
*** Usporedivi stupanj kuhanja između referentne probe i glavne probe postiže se kada se referentna proba kuha 5 minuta (uspostavljeno kao što je opisano u IEC 60350-1).					

### Roštiljanje

Dodatno stavite univerzalnu tavu. Prikuplja se tekućina koja kaplje i pećnica će ostati čista.

Korištena vrsta grijanja:

- ⌘ Roštilj, velika površina

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
<b>Roštiljanje</b>					
Tost prepeći*	Rešetka	4	⌘	275	4-6
Pljeskavica od govedine, 12 komada**	Rešetka	4	⌘	275	25-30
* ne zagrijavati					
** okrenuti nakon 2/3 vremena					





REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |  
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001327061  
980801  
hr