



UGRADBENA PEĆNICA

[hr] UPUTE ZA UPORABU

B58CT64.0

Kazalo

 Namjenska uporaba	4	 Asistent pri pečenju i prženju	18
 Važne sigurnosne napomene	5	Napomene za postavke	18
Općenito	5	Odabir jela	18
Funkcija čišćenja	5	Odabir jela i namještanje	18
 Uzroci oštećenja	6	 Postavka sabat	19
Općenito	6	Pokretanje funkcije sabat	19
 Zaštita okoliša	7	Prekid funkcije sabat	19
Ušteta energije	7	 Sredstva za čišćenje	19
Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje	7	Primjerena sredstva za čišćenje	19
 Upoznavanje Vašeg uređaja	8	Držanje uređaja čistim	20
Upravljačka ploča	8	 Funkcija čišćenja	21
Upravljački elementi	8	Samočišćenje	21
Glavni izbornik	9	EasyClean	22
Izbornik Vrste grijanja	9	 Okvir vodilica	23
Funkcije pećnice	10	Promjena razine teleskopske izvlačne vodilice	23
 Pribor	10	Vađenje i stavljanje okvira vodilica	23
Isporučeni pribor	10	 Vrata uređaja	24
Umetanje pribora	11	Skidanje i stavljanje vrata pećnice	24
Kombiniranje pribora	11	Skidanje i postavljanje stakla na vratima pećnice	26
Poseban pribor	12	 Što učiniti kod smetnji?	28
 Prije prvog korištenja	12	Tablica smetnji	28
Prvo stavljanje u rad	12	Prekoračeno maksimalno vrijeme rada	28
Čišćenje pećnice	12	Žarulje u pećnici	28
Čišćenje pribora	13	 Servisna služba	29
 Upravljanje uređajem	13	Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)	29
Uključivanje i isključivanje uređaja	13	 Testirano za vas u našem studiju za kuhanje .	29
Namještanje i pokretanje rada uređaja	13	Silikonski kalupi	29
Promjena ili prekida rada uređaja	14	Kolači i sitno pecivo	29
Brzo zagrijavanje uređaja	14	Kruh i pecivo	33
 Vremenske funkcije	15	Pizza, quiche i pikantni kolači	35
Prikazivanje i skrivanje vremenskih funkcija	15	Nabujak i soufflé	36
Namještanje alarmnog sata	15	Perad	37
Namještanje trajanja	15	Meso	38
Vremenska odgoda rada - "Gotovo u"	15	Riba	41
Provjera, promjena ili brisanje postavki	15	Povrće i prilozi	42
 Zaštita za djecu	16	Jogurt	43
Automatska zaštita za djecu	16	Vrste grijanja eco	43
Jednokratna zaštita za djecu	16	Akrilamid u namirnicama	44
 Osnovne postavke	17	Lagano pečenje	45
Promjena MyProfile	17	Sušenje	46
Popis osnovnih postavki	17	Ukuhavanje	47
Određivanje favorita	17	Dizanje tijesta sa stupnjem za dizanje tijesta	48
		Odmrzavanje	48
		Održavanje topline	49
		Probna jela	49

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 10

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.

Funkcija čišćenja

Upozorenje – Opasnost od požara!

- Može doći do zapaljenja nezapečenih ostataka hrane, masnoće i soka od pečenja za vrijeme čišćenja. Prije svakog početka čišćenja uklonite grubu prljavštinu iz pećnice i s pribora.
- Uređaj se za vrijeme čišćenja jako zagrije s vanjske strane. Nikada nemojte objesiti zapaljive predmete, npr. kuhinjske krpe, na ručku na vratima. Prednja strana uređaja mora biti slobodna. Ne dozvolite djeci pristup.

⚠ Upozorenje – Opasnost od teških oštećenja zdravlja!

Uređaj se za vrijeme čišćenja jako zagrije. Uništava se sloj protiv prljanja limova i kalupa i nastaju otrovni plinovi. Nikada ne čistite limove i kalupe sa slojem protiv prljanja prilikom čišćenja. Čistite samo emajlirani pribor.

⚠ Upozorenje – Opasnost od oštećenja zdravlja!

Funkcija čišćenja zagrijava pećnicu na jako visoku temperaturu tako da izgore ostaci od prženja, roštiljanja i pečenja. Pritom se oslobađaju pare koje mogu dovesti do iritacije sluznice. Za vrijeme funkcije čišćenja dobro provjetrite kuhinju. Ne zadržavajte se duže vrijeme u prostoriji. Djecu i kućne ljubimce držite podalje. Pridržavajte se uputa čak i kod vremenske odgode rada s pomaknutim vremenom kraja.

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekline!

- Pećnica se za vrijeme čišćenja jako zagrije. Ne otvarajte vrata uređaja. Pustite da se uređaj ohladi. Ne dozvolite djeci pristup.
- ⚠ Uređaj se za vrijeme čišćenja jako zagrije s vanjske strane. Nikada ne dodirujte vrata uređaja. Pustite da se uređaj ohladi. Ne dozvolite djeci pristup.

➔ Uzroci oštećenja**Općenito****Oprez!**

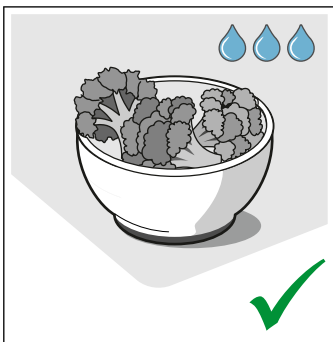
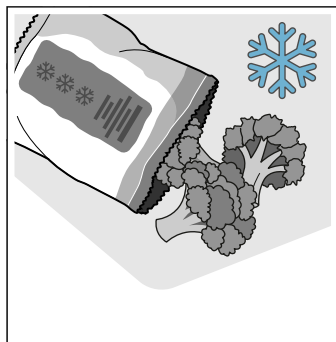
- Pribor, folija, papir za pečenje ili posuđe na dnu komore za pečenje: Pribor ne stavljajte na dno komore za pečenje. Dno komore za pečenje ne oblažite folijom ili papirom za pečenje, bez obzira o kojoj vrsti folije ili papira je riječ. Ne stavljajte posuđe na dno pećnice, ako je temperatura podešena 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.

Zaštita okoliša

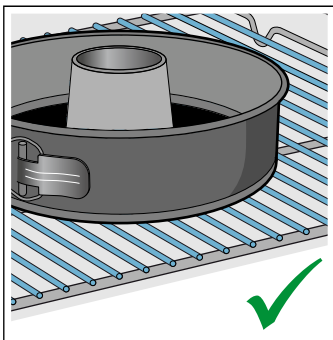
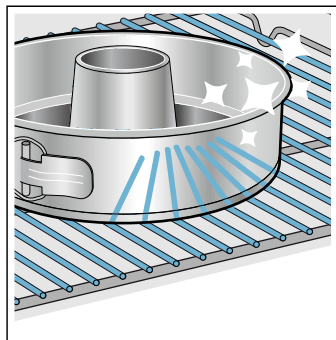
Vaš novi uređaj je posebno energetski učinkovit. Ovdje ćete naći savjete kako možete uštediti još više energije prilikom korištenja uređaja i kako ćete ispravno zbrinuti stari uređaj.

Ušteda energije

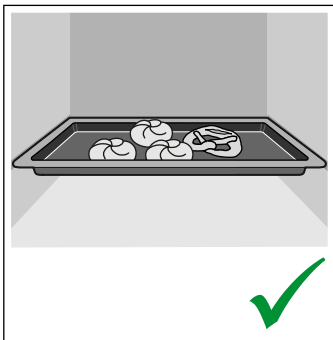
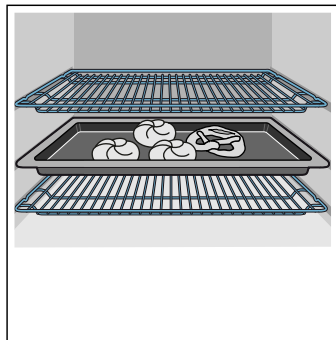
- Zagrijte pećnicu prije pečenja samo ako je tako navedeno u receptu ili u tablicama u uputama za uporabu.
- Zamrznute namirnice ostavite da se otope prije nego što ih stavite u pećnicu.



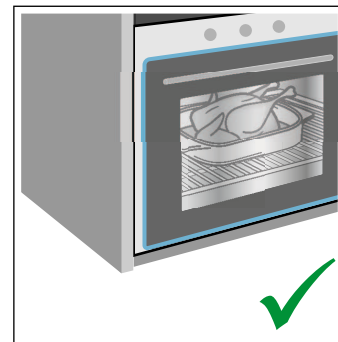
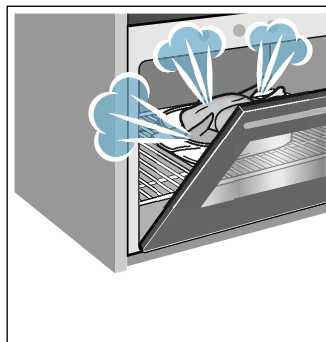
- Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni dobro apsorbiraju toplinu.



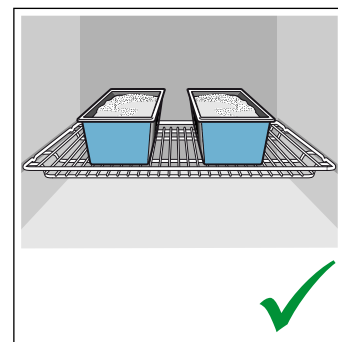
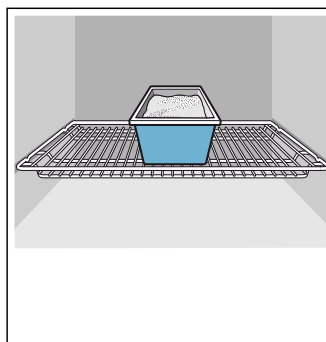
- Izvadite pribor iz pećnice koji vam nije potreban.



- 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
① uklj/isklj	Uključivanje ili isključivanje uređaja → "Uključivanje i isključivanje uređaja" na strani 13
⌚ Vremenske funkcije	Namještanje alarmnog sata, trajanja ili vremenske odgode rada "Gotovo u" → "Vremenske funkcije" na strani 15
👶 Zaštita za djecu	Aktiviranje ili deaktiviranje zaštite za djecu → "Zaštita za djecu" na strani 16
🏠 Glavni izbornik	Odabir načina rada i postavki → "Namještanje i pokretanje rada uređaja" na strani 13

⚡	Brzo zagrijavanje	Aktiviranje ili deaktiviranje brzog zagrijavanja → "Brzo zagrijavanje uređaja" na strani 14 Aktiviranje i deaktiviranje funkcije PowerBoost → "Brzo zagrijavanje uređaja" na strani 14
ℹ️	Informacija	Prikazivanje ostalih informacija Prikaz trenutne temperature → "Namještanje i pokretanje rada uređaja" na strani 13
⏸	Start/Stop	Početak ili zaustavljanje rada → "Namještanje i pokretanje rada uređaja" na strani 13


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
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 13
	Asistent pri pečenju i prženju Preporučene postavke za pečenje i prženje → "Asistent pri pečenju i prženju" na strani 18

	MyProfile Individualno prilagođavanje postavki uređaja → "Osnovne postavke" na strani 17
	EasyClean Čišćenje sitne prljavštine u pećnici → "Funkcija čišćenja" na strani 21
	Pirolitičko samočišćenje Očistite pećnicu. → "Funkcija čišćenja" na strani 21

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 - 275 °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 - 275 °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 - 290 °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 - 290 °C	Za roštiljanje malih količina odrezaka, kobasica ili tosta te za gratiniranje. Zagrijava se središnja površina ispod grijača za roštiljanje.
 Donje zagrijavanje	50 - 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	35 - 55 °C	Za dizanje dizanog tijesta, tijesta s kvasom i za zrenje jogurta. Tijesto se znatno brže diže nego na sobnoj temperaturi. Gornji sloj tijesta se neće isušiti.
 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 - 275 °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.
--	----------------	-------------	---

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 17

Rashladni ventilator

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

Oprez!

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 17

Pribor

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

Isporučeni pribor

Vaš uređaj je opremljen slijedećim priborom:

	<p>Rešetka Za posuđe, kalupe za kolače i nabujke. Za pečenja, komade mesa za roštiljanje i duboko smrznuta jela.</p>
	<p>Univerzalna tava 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.</p>
	<p>Lim za pečenje Za kolače na limu i sitna peciva.</p>
	<p>Držac za pribor Kod samočišćenja možete čistiti npr. univerzalnu tavu.</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.

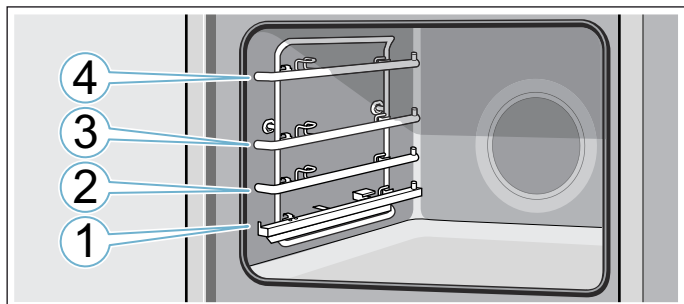
Umetanje pribora

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

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekline!

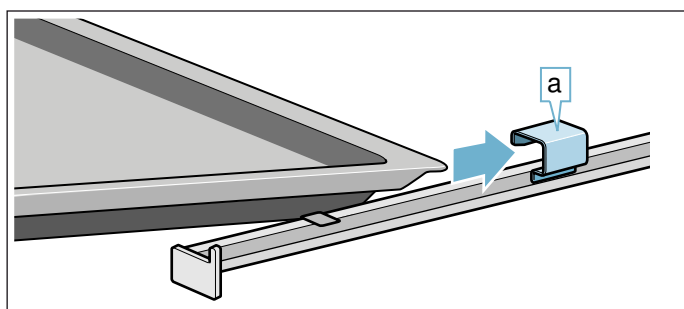
Teleskopske izvlačne vodilice postaju vruće za vrijeme rada uređaja. Poseban oprez od opekline u izvučenom stanju.



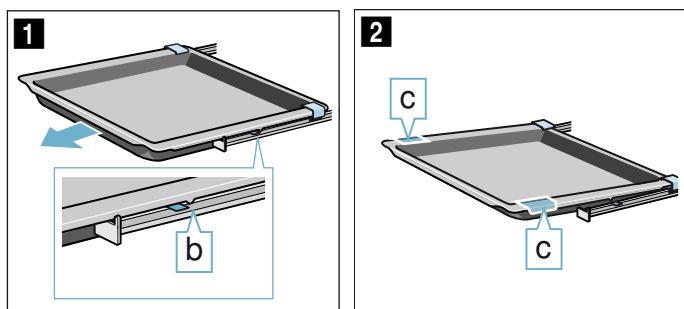
Pribor se može izvući do polovice, a da se ne prevrne. Pomoću izvlačnih vodilica pribor možete izvući do kraja.

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**).



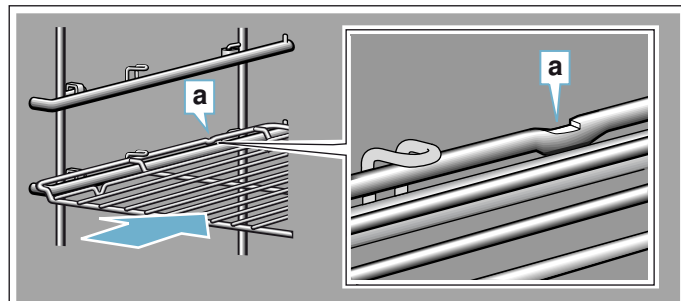
Napomene

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

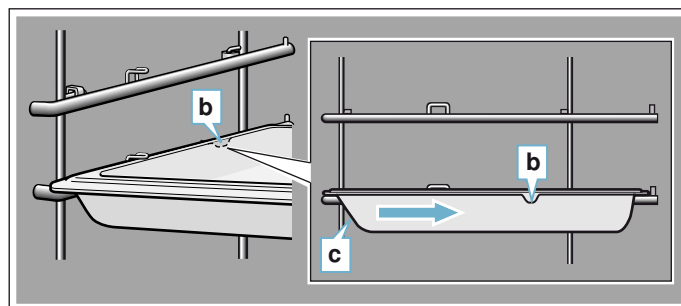
Funkcija uglavljivanja

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.



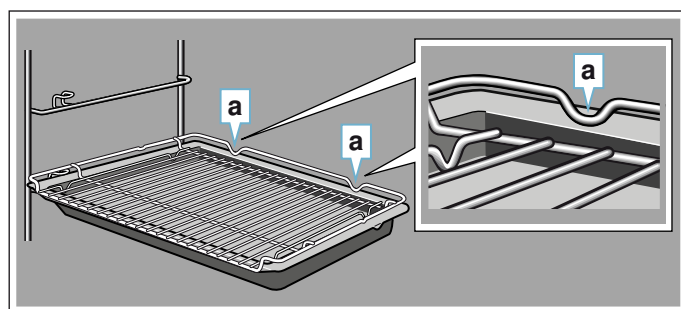
Prilikom umetanja limova pazite da je zaustavna stopica **b** iza i da je okrenuta prema dolje. Kosi rub pribora **c** mora biti okrenut prema vratima uređaja.



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.



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 29

Pribor
Rešetka za pečenje i prženje
Lim za pečenje, pirolitički
Univerzalna tava, pirolitička
Tava za nabujke, pirolitička
Komplet za kuhanje na pari u pećnici
Profesionalna tava, pirolitička
Poklopac za profesionalnu tavu
Lim za pizzu
Lim za roštiljanje, pirolitički
Kamen za pečenje kruha, pirolitički
Staklena posuda za pečenje, 5,1 l
Staklena tava
ComfortFlex izvlačna vodilica (1 razina) + okvir*
ComfortFlex izvlačna vodilica (1 razina)*
Trostruka gornja izvlačna vodilica*
* 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.

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.
9. 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 17
- Nakon priključivanja na struju ili nestanka struje na zaslonu se pojavljuju postavke za prvo stavljanje u rad.

Čišćenje pećnice

Da bi odstranili miris novog uređaja, zagrijte praznu zatvorenu pećnicu.

1. Izvadite pribor iz pećnice.
2. Uklonite ostatke ambalaže kao što su kuglice stiropora iz pećnice.
3. Prije zagrijavanja obrišite ravne površine u pećnici mekom, vlažnom krpom.
4. Uključite uređaj pritiskom na dodirnu tipku .

5. Namjestite navedenu vrstu grijanja i temperaturu i pokrenite rad uređaja. → "Namještanje i pokretanje rada uređaja" na strani 13

Postavke	
Vrsta grijanja	Gornje i donje zagrijavanje
Temperatura	240 °C
Trajanje	1 sat

6. Prozračite kuhinju dok se uređaj zagrijava.
 7. Isključite uređaj nakon navedenog trajanja pritiskom na dodirnu tipku .
 8. Pričekajte dok se pećnica ohladi.
 9. Očistite ravne površine sapunicom i krpom za pranje posuđa.

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 .

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 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 .


Vremenske funkcije

Vaš uređaj ima različite vremenske funkcije.

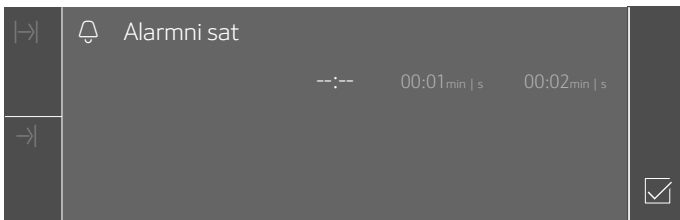
Vremenska funkcija	Korištenje
 Alarmni sat	Alarmni sat radi kao kuhinjski alarmni sat. Uređaj se ne uključuje ili isključuje automatski.
 Trajanje	Nakon isteka namještenog trajanja uređaj se isključuje automatski.
 Gotovo u	Uređaj se uključuje automatski i nakon isteka namještenog trajanja i vremena 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 zaslону 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 zaslону 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 .
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 .
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 .
2. Na zaslону se prikazuju vremenske funkcije.
3. Dodirnite vremensku funkciju.
3. Po potrebi na zaslону 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 17
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
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 Asistent pri pečenju i prženju
Noćno zatamnjivanje	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 zaslonu 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 .

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 ①.
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 ①.

Prekid funkcije sabat

Za prekid funkcije sabat dodirnite dodirnu tipku ①.

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
Uređaj izvana	
Prednja strana od plemenitog čelika	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Uvijek odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba i bjelanjčevina. 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. Nemojte koristiti sredstva za čišćenje stakala ili strugače za staklo.
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 dospje na ručku na vratima, odmah ga obrišite. U suprotnom ove mrlje više ne možete odstraniti.
Uređaj iznutra	
Emajlirane površine	Vruća sapunica ili voda s octom: Očistite spužvicom i 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. Oprez! 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. Najbolje koristite funkciju čišćenja. → "Funkcija čišćenja" na strani 21 Napomena: Zbog ostataka hrane mogu nastati bijele naslage. One su neopasne i ne utječu na rad pećnice. Po potrebi ih uklonite limunskom kiselinom.
Stakleni poklopac svjetla u pećnici	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Kod jako zaprljane površine koristite sredstvo za čišćenje pećnice.
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. Kod velikih zaprljanja koristite metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje.

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.

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 samočišćenje i EasyClean. Pomoću samočišćenja možete lako očistiti pećnicu. Koristite pomoć pri čišćenju EasyClean za povremeno čišćenje pećnice. Pomoću EasyClean se nečistoća najprije otapa. Zatim je možete lakše ukloniti.

Samočišćenje

Čistite pećnicu pomoću načina rada "Samočišćenje". Možete odabrati jedan od tri stupnja čišćenja.


Stupanj	Učinkak čišćenja	Trajanje
1	lagani	oko 1 sat i 15 minuta
2	srednji	oko 1 sat i 30 minuta
3	intenzivni	oko 2 sata

Što je veća prljavština, to bi veći trebao biti stupanj čišćenja. Jedno čišćenje potroši oko 2,5-4,7 kWh.

Napomena: Zbog Vaše sigurnosti vrata pećnice se automatski blokiraju. Vrata pećnice možete ponovno otvoriti tek nakon što se zagasio simbol  za blokiranje u statusnom retku. Za vrijeme čišćenja ne svijetli svjetlo u pećnici.

Upozorenje

Opasnost od opekline!

- Pećnica se za vrijeme čišćenja jako zagrije. Ne otvarajte vrata uređaja. Pustite da se uređaj ohladi. Ne dozvolite djeci pristup.
-  Uređaj se za vrijeme čišćenja jako zagrije s vanjske strane. Nikada ne dodirujte vrata uređaja. Pustite da se uređaj ohladi. Ne dozvolite djeci pristup.

Priprema

Upozorenje

Opasnost od požara!

- Može doći do zapaljenja nezapečenih ostataka hrane, masnoće i soka od pečenja za vrijeme čišćenja. Prije svakog početka čišćenja uklonite grubu prljavštinu iz pećnice i s pribora.
- Uređaj se za vrijeme čišćenja jako zagrije s vanjske strane. Nikada nemojte objesiti zapaljive predmete, npr. kuhinjske krpe, na ručku na vratima. Prednja strana uređaja mora biti slobodna. Ne dozvolite djeci pristup.

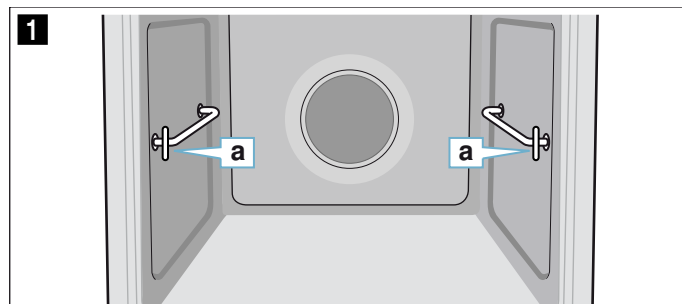
Upozorenje – Opasnost od teških oštećenja zdravlja!

Uređaj se za vrijeme čišćenja jako zagrije. Uništava se sloj protiv prljanja limova i kalupa i nastaju otrovni plinovi. Nikada ne čistite limove i kalupe sa slojem protiv prljanja prilikom čišćenja. Čistite samo emajlirani pribor.

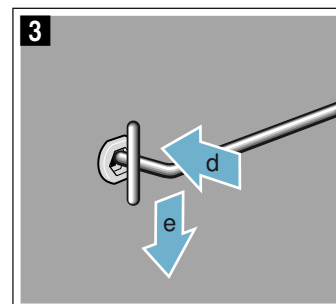
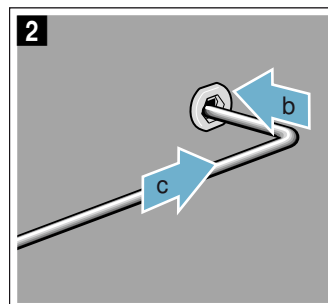
Oprez!

Okviri vodilica i izvlačne vodilice promijene boju tijekom čišćenja. Prije pokretanja funkcije čišćenja izvadite okvire vodilica i izvlačne vodilice iz pećnice.

1. Izvadite okvire vodilica i izvlačne vodilice iz pećnice. → "Okvir vodilica" na strani 23
2. Uklonite krupnu prljavštinu iz pećnice i s pribora.
3. Očistite unutarnju stranu vrata i rubove pećnice u području brtve. Ne čistite brtvu ribanjem. → "Sredstva za čišćenje" na strani 19
4. Utaknite držač za pribor za čišćenje pribora. Pazite da se okomita šipka **a** na držaču za pribor nalazi naprijed (slika **1**).



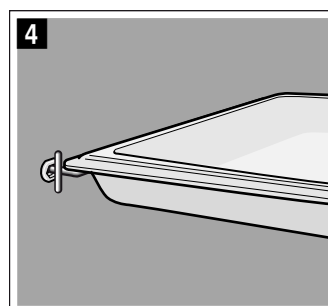
5. Držač za pribor utaknite u stražnji otvor do graničnika **b** i pritisnite prema natrag **c** (slika **2**).
6. Zatim utaknite u prednji otvor do graničnika **d** i pritisnite prema dolje **e** (slika **3**).



7. Po čišćenju uvijek stavite samo emajlirani pribor bez sloja protiv prljanja npr. univerzalnu tavu na držač za pribor (slika **4**).




Oprez!

Rešetka promijeni boju za vrijeme funkcije čišćenja. Ne čistite rešetku.



Napomena: Ostali pribor koji je prikladan za funkciju čišćenja naći ćete u tablici za poseban pribor. → "Pribor" na strani 10

Pokretanje

1. Dodirnite dodirnu tipku .
2. Dodirnite dodirnu tipku .
3. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali "Pirrolitičko samočišćenje .
4. Dodirnite donji redak.
5. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali stupanj čišćenja.

Napomena: Nakon početka čišćenja ne možete više promijeniti stupanj čišćenja.

6. Dodirnite donji redak.

7. Dodirnite dodirnu tipku $\triangleright||$.

Uređaj počinje sa samočišćenjem.

Prozračite kuhinju za vrijeme funkcije čišćenja.

Za vrijeme samočišćenja vrata uređaja se blokiraju automatski. Na zaslonu se pojavljuje simbol \square .

Napomena: Ako kasnije želite pokrenuti samočišćenje, namjestite vrijeme kraja.

Prekid

Za prekid dodirnite dodirnu tipku $\textcircled{1}$. Vrata uređaja možete ponovno otvoriti tek nakon što se ugasi simbol \square .

Završetak

Kada je završeno samočišćenje, javlja se zvučni signal. Vrata uređaja možete ponovno otvoriti tek nakon što se ugasi simbol \square .

Nakon završetka funkcije čišćenja

1. Ostavite pećnicu da se ohladi.
2. Vlažnom krpom obrišite preostali pepeo u pećnici i u području vrata uređaja.
3. Izvadite eventualno očišćeni pribor i obrišite vlažnom krpom.
4. Držač za pribor podignite prema naprijed i izvadite.
→ "Okvir vodilica" na strani 23
5. Ponovno stavite okvire vodilica ili izvlačne vodilice.
→ "Okvir vodilica" na strani 23

EasyClean

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekline!

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

Pokretanje

Napomene

- Pomoć pri čišćenju "EasyClean \square " možete pokrenuti samo kada je pećnica hladna (sobna temperatura) i kada su vrata uređaja zatvorena.
 - Za vrijeme rada ne otvarajte vrata uređaja. U suprotnom se prekida pomoć pri čišćenju "EasyClean \square ".
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 $\textcircled{1}$.
 4. Dodirnite dodirnu tipku \square .
 5. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali "EasyClean \square ".
 6. Dodirnite donji redak.
 7. Dodirnite dodirnu tipku $\triangleright||$.
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 $\textcircled{1}$ 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 $\textcircled{1}$.
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.

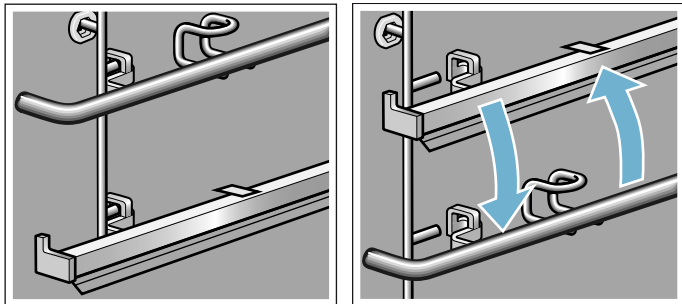
- Ostavite sapunicu da djeluje neko vrijeme prije pokretanja pomoći pri čišćenju.
- Zaprljana mjesta na glatkim površinama izribajte sredstvom za pranje posuđa prije pokretanja pomoći pri čišćenju.
- Ponovite pomoć pri čišćenju nakon što se pećnica ohladila.

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

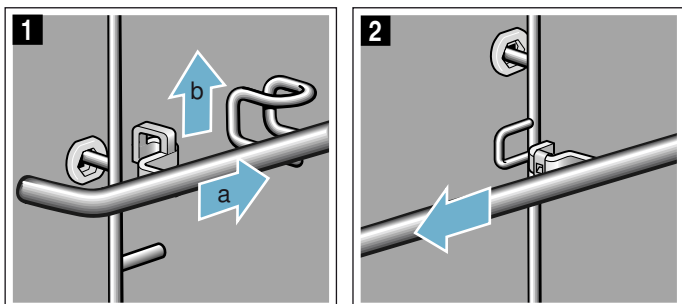
Šipke i teleskopske izvlačne vodilice možete rasporediti bilo kojim redoslijedom. Možete primjerice teleskopsku izvlačnu vodilicu staviti na razinu koju najčešće koristite.



Vađenje šipke

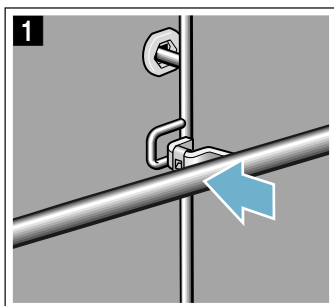
Teleskopske izvlačne vodilice mogu se izvaditi i staviti kao i šipke.

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**).

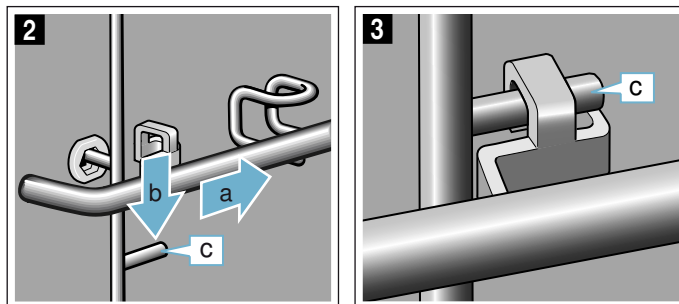


Stavljanje šipke

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



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



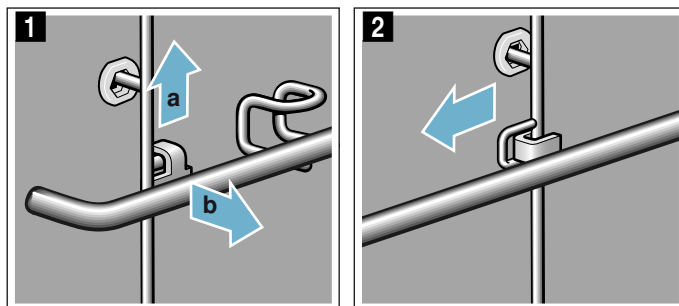
Vađenje i stavljanje okvira vodilica

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**).

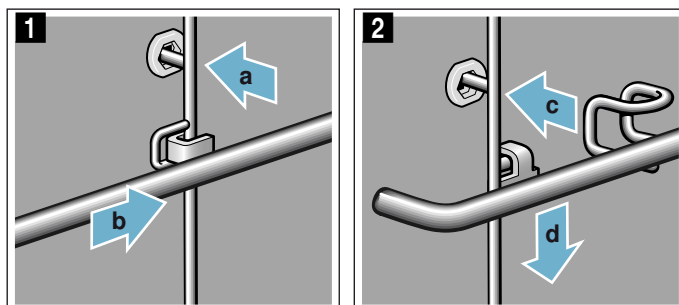


Okvire čistite sredstvom za pranje posuđa i spužvicom za posuđe. Kod tvrdokorne prljavštine koristite četku.

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!

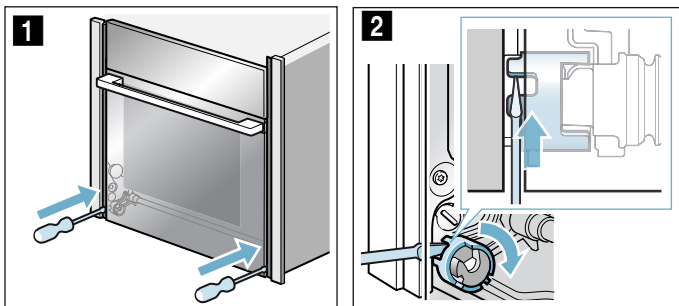
Šarke na vratima uređaja mogu se preklopiti natrag. Uvijek okrenite oba zapora za stavljanje i skidanje vrata uređaja do graničnika.

⚠ 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.

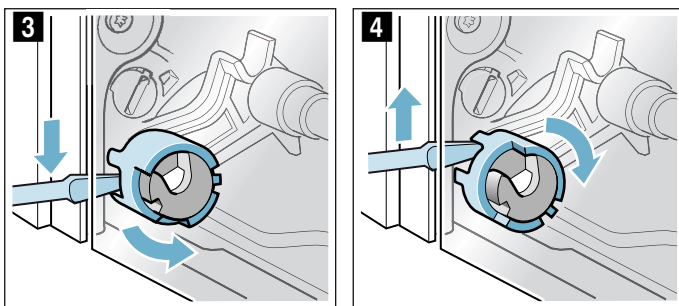
Skidanje vrata uređaja

- 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.

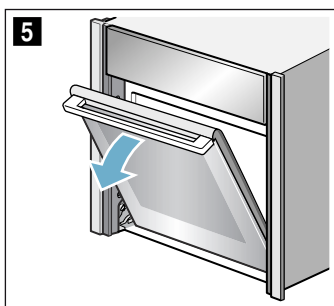


Osigurač za vrata zatvoren (slika **3**)

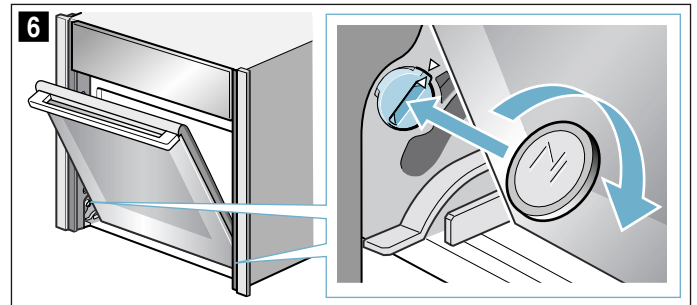
Osigurač za vrata otvoren (slika **4**)



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

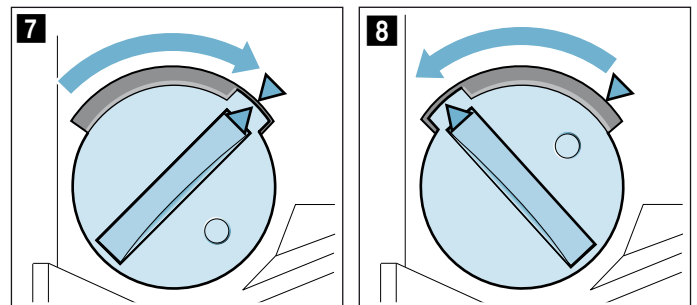


- Oba zapora s lijeve i desne strane na donjoj unutarnjoj strani uređaja okrećite kovanicom do graničnika.
Zapor s lijeve strane: u smjeru kazaljke na satu
Zapor s desne strane: u smjeru suprotnom od kazaljke na satu
Strelice su okrenute jedna prema drugoj, a zapor se osjetno uglavi (slika **6**).



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

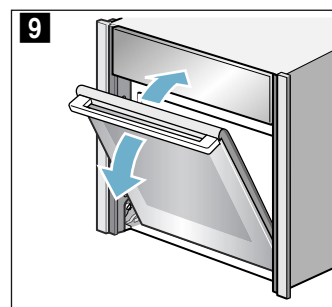
Zapor s lijeve strane otpušten (slika **8**)



- 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!**

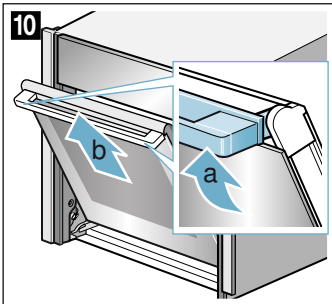
Ručka se može otkinuti. Vrata uređaja ne nosite držeći za ručku. Vrata uređaja uhvatite s obje ruke s lijeve i desne strane kako biste ih nosili ili skinuli

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.

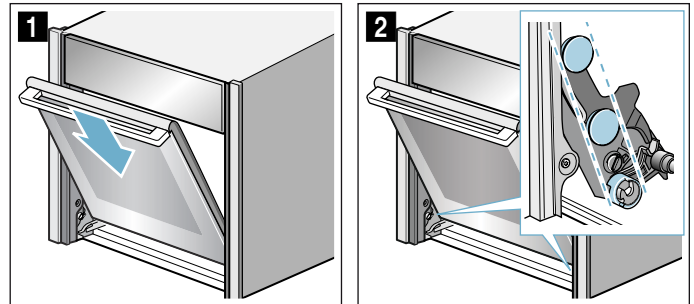
Vrata uređaja teška su od 7 - 10 kg. Oprezno rukujte vratima uređaja.



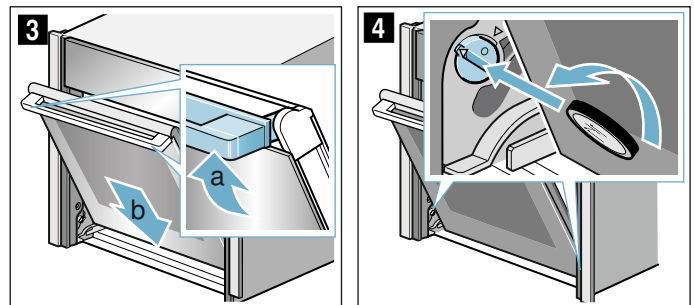
6. Vrata uređaja položite na ravnu, mekanu i čistu podlogu.

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 stavljena.



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

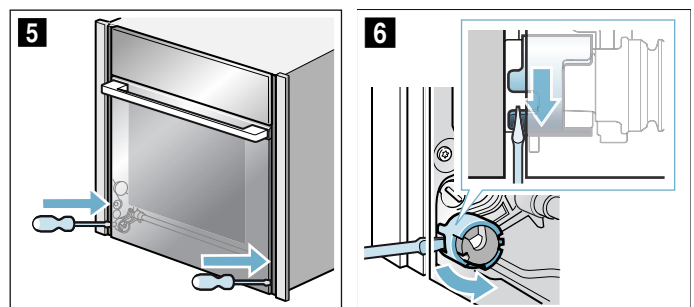
Zapor s desne strane: u smjeru kazaljke na satu

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.

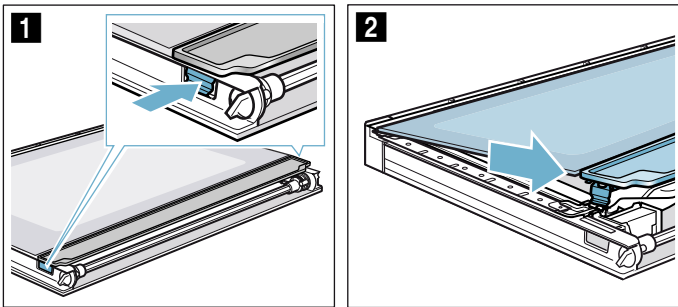
⚠ Upozorenje – Opasnost od ozljede!

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

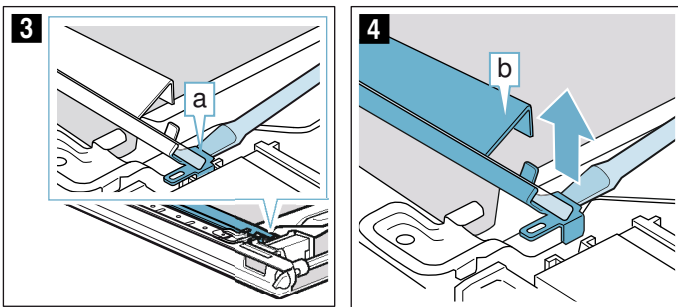
Skidanje

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

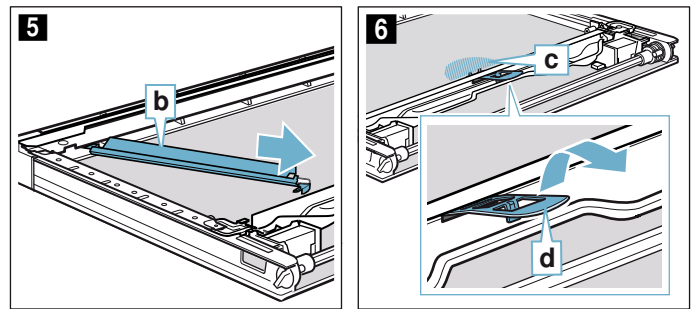
1. Skinite vrata uređaja.
2. Vrata uređaja s prednjom stranom okrenutom prema dolje položite na ravnu, mekanu i čistu podlogu.
3. Na vratima uređaja izvana pritisnite s lijeve i desne strane tako da unutarnje staklo iskoči na obje strane (slika **1**).
4. Oprezno podignite unutarnje staklo i izvadite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



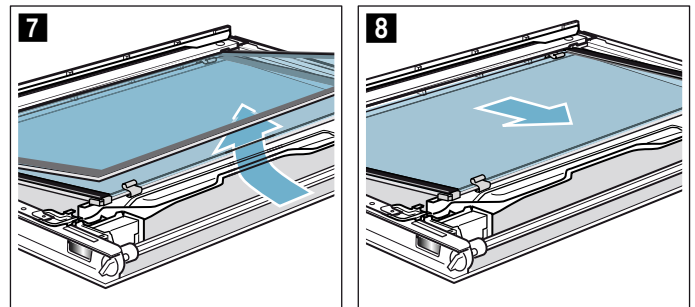
5. Odvijač gurnite između metalne spojnice **a** i plastike koja se nalazi ispod nje (slika **3**).
6. Reflektor **b** oprezno podižite odvijačem sve dok se ne odvoji (slika **4**).



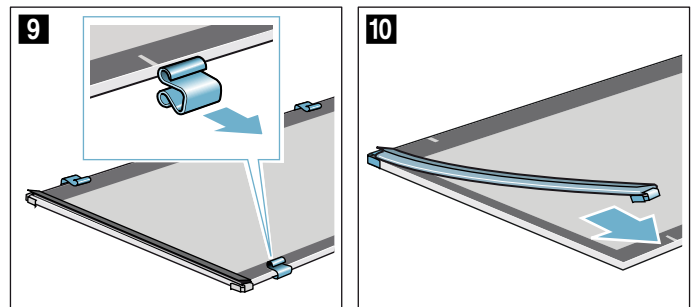
7. Reflektor **b** podignite i izvucite (slika **5**).
8. Drugi reflektor izvadite kao i prvi.
9. Međustaklo u području **c** pritisnite prema dolje, oprezno podižite držač **d** sve dok se ne može izvući (slika **6**).



10. Prvo i drugo međustaklo podignite odozdo (slika **7**) i izvadite u smjeru strelice (slika **8**).



11. Po potrebi za čišćenje skinite odstoynike (slika **9**) i brtve (slika **10**).



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

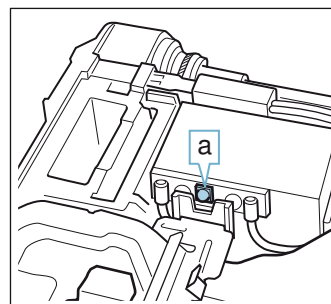
⚠ Upozorenje

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 obje LED žarulje **a**. Obje LED žarulje nalaze se s desne i lijeve strane u vratima uređaja.

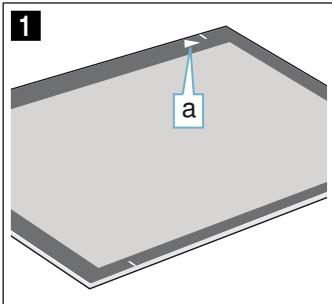


13. Obrišite stakla na vratima i ponovno ih postavite.

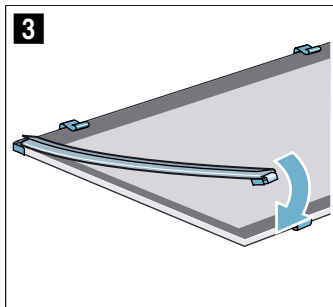
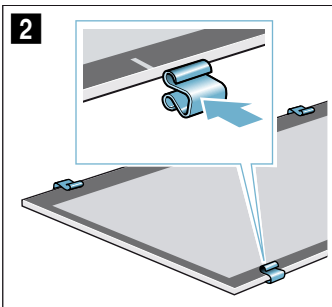
Postavljanje

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

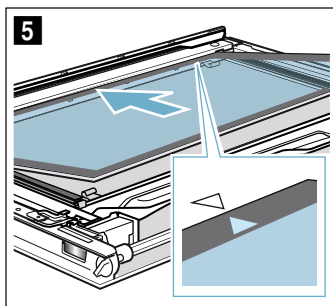
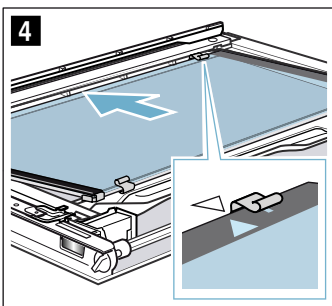
1. Međustaklo položite tako da je strelica **a** okrenuta prema gore desno (slika **1**).



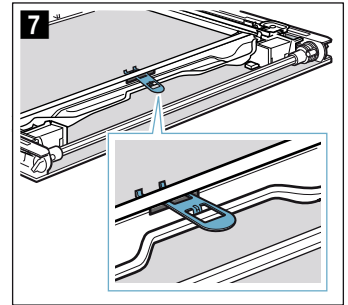
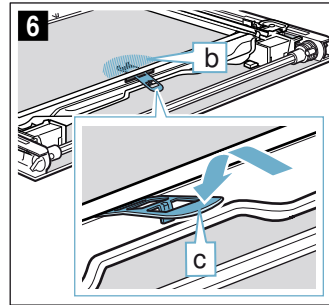
2. Provjerite dosjed 4 odstoynika i 2 brtve na međustaklu:
 - Odstojnike stavite po sredini na svaku liniju (slika **2**).
 - Brtve pričvrstite na kutovima (slika **3**).



3. Umetnite međustaklo s brtvama i odstoynicima. Strelica na međustaklu mora se podudarati sa strelicom na okviru (slika **4**).
4. Umetnite drugo međustaklo bez brtvi i odstoynika i gurajte u smjeru strelice sve dok ne dosjedne u okvir. Strelica na međustaklu mora se podudarati sa strelicom na okviru (slika **5**).

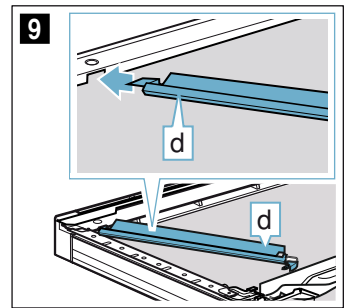
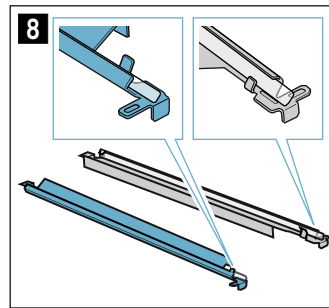


5. Međustaklo u području **b** pritisnite prema dolje, držač **c** umetnite koso i pritiščite sve dok se ne uglavi (slika **6**).
Držač je umetnut (slika **7**).

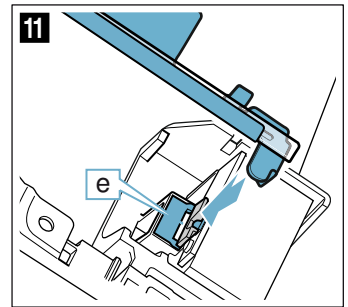
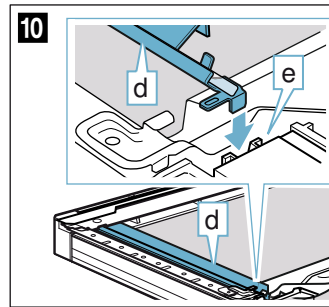
**Opres!**

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

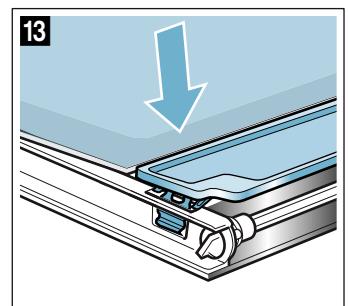
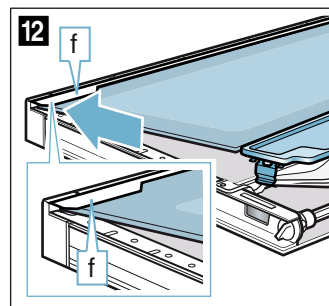
6. Odaberite lijevi reflektor (slika **8**).
7. Lijevi reflektor **d** utaknite odozgo (slika **9**).



8. Umetnite reflektor **d** (slika **10**).
9. Reflektor **d** uglavite u otvor **e** (slika **11**).



10. Drugi desni reflektor umetnite kao i lijevi reflektor.
11. Po potrebi otiske prstiju na reflektorima uklonite sredstvom za čišćenje stakla.
12. Unutarnje staklo umetnite koso prema natrag u pridržnu vodilicu **f** (slika **12**).
13. Unutarnje staklo pritisnite s gornje strane dok se ne uglavi (slika **13**).



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.












⚠ 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.

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.

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
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 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 17
Vrata uređaja ne možete otvoriti, na zaslonu se prikazuje simbol 	Vrata uređaja su blokirana sve dok se pećnica ne ohladi	Pričekajte da se ugasi simbol 
	Vrata uređaja su blokirana zaštitom za djecu	Pritisnite i držite pritisnutu dodirnu tipku  sve dok se ne ugasi simbol  , prilagodite postavku zaštite za djecu
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 dolje na dnu kada otvorite vrata uređaja.

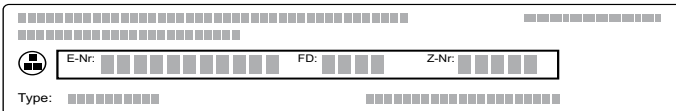


Diagram showing a label with the following fields: E-Nr., FD, Z-Nr., and Type. Each field is represented by a series of small squares indicating the length of the alphanumeric string.

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 energetske 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.

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.

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.

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. Posude 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.

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

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kolači u kalupima					
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		150-170	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
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		160-180	20-30
Podloga za tortu od miješanog tijesta	Kalup za tortu	3		150-170	20-30
Voćna torta ili torta od sira s podlogom od prh-kog 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
Kuglof	Kalup za kuglof	2		150-170	50-70
* prethodno zagrijati					
** prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja					

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kuglof	Kalup za kuglof	2		150-160	50-70
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		160-170	20-30
Biskvitna podloga, 2 jaja	Kalup za tortu	3		160-180*	20-30
Biskvitna podloga, 2 jaja	Kalup za tortu	3		150-170*	20-30
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		160-170*	30-40
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		150-170*	30-50
Kolači na limu					
Kolač od miješanog tijesta s nadjevom	Lim za pečenje	3		160-180	20-40
Kolač od miješanog tijesta s nadjevom	Lim za pečenje	3		150-170	25-40
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	15-20
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom	Univerzalna tava	3		150-170	25-35
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
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		160-170	25-35
biskvitni savitak	Lim za pečenje	3		180-200*	8-15
biskvitni savitak	Lim za pečenje	3		180-190*	15-20
Biskupski kruh sa 500 g brašna	Lim za pečenje	2		150-170	45-60
Biskupski kruh sa 500 g brašna	Lim za pečenje	3		150-170	55-65
Savijača, slatka	Univerzalna tava	2		190-210	55-65
Savijača, slatka	Univerzalna tava	2		170-180	50-60
Savijača, zamrznuta	Univerzalna tava	3		200-220	35-45
Čajni kolačići					
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		170-190	15-20
Muffini, 2 razine	Lim za pečenje muffina	3+1		160-180*	15-30
* prethodno zagrijati					
** prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja					

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
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, 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	≡	180-200	20-35
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	≡	200-220	30-40
Pecivo od paljenog tijesta	Lim za pečenje	3	☞	190-210	30-40
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	≡	170-190	15-25
Keksi					
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	⌘	80-90*	120-150
Puslice, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	⌘	80-90*	120-180
Makroni	Lim za pečenje	3	⌘	90-110	20-40
Makroni, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	⌘	90-110	25-45
Makroni, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	4+3+1	⌘	90-110	30-50
* 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.	Sljedeći 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.	Oko 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.	Pecite 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.

Razine

Koristite navedene razine.

Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razini koristite sljedeće 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.

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.

Oprez!

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

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Kruh					
Bijeli kruh, 750 g	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		180-200*	30-40
Bijeli kruh, 750 g	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		210-220*	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
Miješani kruh, 1,5 kg	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		230-240*	10-15
				200-210*	40-50
Integralni kruh, 1 kg	Univerzalna tava	2		210-220*	10-15
				180-190*	40-50
Integralni kruh, 1 kg	Univerzalna tava	2		230-240*	10-15
				200-210*	40-50
Lepinja	Univerzalna tava	3		250-270	20-25
Lepinja	Univerzalna tava	3		220-240	25-35
Pecivo					
Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena	Univerzalna tava	3		180-200	10-15
Pecivo, slatko, svježe	Lim za pečenje	3		170-190*	15-20
Pecivo, slatko, svježe	Lim za pečenje	3		150-170*	15-25
Pecivo, slatko, svježe, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170*	20-30
Pecivo, slatko	Lim za pečenje	3		180-200	20-30
Pecivo, slatko	Lim za pečenje	3		170-190	20-30
Baget, prethodno ispečen, hladan	Univerzalna tava	3		180-200	20-30
Pecivo, zamrznuto					
Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena	Univerzalna tava	3		180-200	10-15
Pivske štangice, sirovo tijesto	Univerzalna tava	3		180-200	20-25
Kroasani, sirovo tijesto	Univerzalna tava	3		170-190	30-35
Tost					
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		290	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.

Razine

Koristite navedene razine.

Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razini koristite sljedeće 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.

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

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Pizza					
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
* prethodno zagrijati					

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Pizza, zamrznuta					
Pizza s tankim tijestom 1 komad	Rešetka	3		190-210	15-20
Pizza s tankim tijestom 2 komada	Univerzalna tava + rešetka	3+1		190-210	20-25
Pizza s debelim tijestom 1 komad	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
Pikantni kolači i quiche					
Pikantni kolači u kalupu	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2		170-190	50-60
Pikantni kolači u kalupu	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2		170-190	55-65
Quiche	Kalup za tart, crni lim	3		190-210	30-40
Tarte flambée	Univerzalna tava	3		260-280*	10-15
Tarte flambée	Univerzalna tava	3		200-210*	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
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

Uvijek koristite navedene razine.

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

- Kalupi na rešetki: razina 2
- Univerzalna tava: razina 3

Soufflé možete pripremati i u vodenoj kupelji u univerzalnoj tavi. Stoga stavite univerzalnu tavu na razinu 2.

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.

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 posuđa 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
-  Stupanj za pizzu
-  Stupanj za pečenje kruha

Nabujci & soufflé	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Nabujak, pikantni, kuhani sastojci	Kalup za nabujke	2		170-190	35-50
Nabujak, pikantni, kuhani sastojci	Kalup za nabujke	2		200-220	30-50
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		170-190	50-60
Lazanje, svježe, 1 kg	Kalup za nabujke	2		160-180	50-60
Lazanje, zamrznute, 400 g	Rešetka	2		190-210	30-35
Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm	Kalup za nabujke	2		160-190	50-70
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	Kalupi za porcije	2		170-190	65-75

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 10

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 posuđu

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 posuđu 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.

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

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

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 ravajte 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:

-  Gornje i donje zagrijavanje
-  Roštilj i ventilator
-  Stupanj za pizzu
-  Roštilj, velika površina

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Pile					
Pile, 1 kg	Rešetka	2		200-220	60-70
File pilećih prsa, po 150 g (roštiljanje)	Rešetka	4		275*	15-20
Mali komadi piletine, po 250 g	Rešetka	3		220-230	30-35
Pileći štapići, nuggets, zamrznuti	Univerzalna tava	3		190-210	20-25
Kokoš, 1,5 kg	Rešetka	2		200-220	70-90
Patka & guska					
Patka, 2 kg	Rešetka	1		180-200	90-110
Pačja prsa, po 300 g	Rešetka	3		230-250	25-30
Guska, 3 kg	Rešetka	2		160-180	120-150
Gušćji bataci, po 350 g	Rešetka	2		210-230	40-50
Purica					
Mlada purica, 2,5 kg	Rešetka	2		180-200	70-90
Pureća prsa, bez kosti, 1 kg	Zatvoreno posuđe	2		240-260	80-100
Pureći zabatak, s kostima, 1 kg	Rešetka	2		180-200	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 1/2 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 10

Pečenje i pirjanje u posuđu

Pečenje i pirjanje u posuđu 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 posuđu dno posuda treba biti pokriveno tekućinom do visine od oko 1/2 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 posudu.

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

Sjajne posude za pečenje od plemenitog čelika ili aluminija 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 posudu 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.

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.

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 1/2 do 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:

-  Gornje i donje zagrijavanje
-  Roštilj i ventilator
-  Roštilj, velika površina

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Svinjetina					
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vratina, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		180-190	110-130
Svinjsko pečenje s kožicom, npr. plećka, 2 kg	Rešetka	2		190-200	130-140
Pečeni svinjski file, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		220-230	70-80
* prethodno zagrijati					
** Univerzalnu tavu staviti na razinu 2					
*** ne okretati					

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Svinjski file, 400 g	Rešetka	3		220-230	20-25
Dimljena svinjetina s kostima, 1 kg (dodati malo vode)	Zatvoreno posuđe	2		210-230	70-90
Svinjski odresci, debljine 2 cm	Rešetka	4		275	16-20
Svinjski medaljoni, debljine 3 cm	Rešetka	4		290*	10-14
Govedina					
Govedi file, srednje pečen, 1 kg	Rešetka	2		210-220	40-50
Pirjano govede pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2		200-220	130-160
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka	2		220-230	60-70
Odrezak, debljine 3 cm, srednje pečen	Rešetka	4		290	15-20
Burger, visine 3-4 cm	Rešetka	4		290	25-30
Teletina					
Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		160-170	100-120
Teleća koljenica, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		200-210	100-120
Janjetina					
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		170-190	50-80
Janjeći hrbat s kostima***	Rešetka	2		180-190	40-50
Janjeći kotlet**	Rešetka	4		290	14-18
Kobasice					
Kobasice za roštilj	Rešetka	4		290	10-15
Mesna jela					
Pečenje od mljevenog mesa, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		170-180	60-70
* prethodno zagrijati					
** Univerzalnu tavu staviti na razinu 2					
*** ne okretati					

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-suših.	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 ledna peraja prema gore. Odrezani krumpir ili mala vatrostalna posuda u otvoru trbuha osigurava stabilnost položaja.

Vidjet ćete je li riba pečena kada se ledna 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 posude 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 posude

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

Zatvoreno posude

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

Za prijanje 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.

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 ½ do ⅔ 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:

-  Gornje i donje zagrijavanje
-  Roštilj i ventilator
-  Roštilj, velika površina

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Riba					
Riba, na žaru, cijela 300 g, npr. pastrva	Rešetka	2		170-190	20-30
Riba, na žaru, cijela 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	2		170-190	30-40
* prethodno zagrijati					
** univerzalnu tavu staviti na razinu 2					

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Ribljí fileti					
Ribljí file, naravni, na žaru	Rešetka	4	☞	220*	15-25
Ribljí kotleti					
Ribljí kotlet, debljine 3 cm**	Rešetka	4	☞	290	10-20
Riba, zamrznuta					
Ribljí file, naravni	Zatvoreno posuđe	2	☐	210-230	20-30
Ribljí file, zapečen	Rešetka	2	☞	200-220	45-60
Ribljí štapići (povremeno okrenuti)	Univerzalna tava	3	☐	200-220	20-30
* prethodno zagrijati					
** univerzalnu tavu staviti na razinu 2					

Povrće i prilozí

Ovdje ćete naći podatke o pripremanju povrća na žaru, krumpira i duboko smrznutih proizvoda od krumpira.

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

Razine

Koristite navedene razine.

Pripremanje na jednoj razini

Pridržavajte se podataka u tablici.

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 slijedećeg pečenja.

Namještene vrijednosti vrijede za umetanje jela u hladnu pećnicu. 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.

Korištene vrste grijanja:

- ☞ CircoTherm vrući zrak
- ☞ Stupanj za pizzu
- ☞ Stupanj za pečenje kruha
- ☞ Roštilj, velika površina

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Jela od povrća					
Povrće na žaru	Univerzalna tava	4	☞	290	10-15
Krumpir					
Pečeni krumpir, prepolovljen	Univerzalna tava	3	☞	160-180	45-60
Proizvodi od krumpira, zamrznuti					
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
Pommes frites	Univerzalna tava	3	☞	190-210	25-35
Pommes frites, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	☞	190-210	30-40

Jogurt

S vašim uređajem možete sami pripremiti jogurt.

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.

Korištena vrsta grijanja:

- ☐ Stupanj za dizanje tijesta

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u satima
Jogurt	Kalupi za porcije	Dno pećnice	☐	35-40	8-9

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.

Vrsta grijanja CircoTherm eco koristi se za određivanje razreda energetske učinkovitosti.

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
Kolači u kalupima					
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

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Biskvitna podloga, 2 jaja	Kalup za tortu	2		150-170	20-30
Biskvitna torta, 3 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26cm	2		160-170	30-45
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28cm	2		150-160	50-60
Kuglof	Kalup za kuglof	2		150-170	50-70
Kolači na limu					
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
Čajni kolačići					
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	25-35
Sitno pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	3		160-180	25-35
Kruh & pecivo					
Miješani kruh, 1,5 kg	Pravokutni kalup	2		200-210	35-45
Lepinja	Univerzalna tava	3		250-275	15-20
Pecivo, slatko, svjež	Lim za pečenje	3		170-190	15-20
Pecivo, slatko	Lim za pečenje	3		180-200	20-30
Meso					
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vratina, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		180-190	120-140
Pirjano goveđe pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2		200-220	140-160
Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		170-180	110-130
Riba					
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 (kekse, medenjaka, spekulaa kexsa) koji se pripremaju na visokoj temperaturi.

Savjeti za pripremanje hrane s malim udjelom akrilamida

Općenito	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vrijeme pečenja neka bude što kraće. ■ Jela zapecite tako da budu zaltno-žute, ne previše tamne boje. ■ Veliki, debeli komadi pečene hrane sadrže manje akrilamida.
Pečenje	<p>S gornjim i donjim zagrijavanjem na najviše 200 °C. S vrućim zrakom na najviše 180 °C.</p>

Savjeti za pripremanje hrane s malim udjelom akrilamida

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
Perad						
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
Svinjetina						
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
Govedina						
Govede 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
* prethodno zagrijati						

Jelo	Posude	Razina	Vrsta grijanja	Trajanje za- pečenja u minutama	Temperatu- ra u °C	Trajanje u minutama
Teletina						
Teleće pečenje, debljine 4-5 cm, 1,5 kg	Otvoreno posude	2		6-8	80*	80-140
Teleće pečenje, debljine 7-10 cm 1,5 kg	Otvoreno posude	2		6-8	80*	140-200
Teleći file, cijeli, 800 g	Otvoreno posude	2		4-6	80*	70-120
Teleći medaljoni, debljine 4 cm	Otvoreno posude	2		4	80*	30-50
Janjetina						
Janjeći hrbat, bez kosti, po 200 g	Otvoreno posude	2		4	80*	30-45
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1 kg	Otvoreno posude	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

Voće, povrće i začinsko bilje	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

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.

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 besprijekorno 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. Rasporedite staklenke u univerzalnoj tavi tako da se ne dodiruju. Ulijte 500 ml vruće vode (cca. 80 °C) u univerzalnu tavu. Namjestite kako je navedeno u tablici.

Završetak ukuhavanja

Voće

Nakon nekog vremena pojavljuju se mjehurići u kratkim razmacima. Uređaj isključite čim se u staklenkama počine pjeniti. Staklenke izvadite iz pećnice nakon navedenog vremena dogrijavanja.

Povrće


Nakon nekog vremena pojavljuju se mjehurići u kratkim razmacima. Čim se u staklenkama počine pjeniti, temperaturu smanjite na 120 °C te ih ostavite u zatvorenoj pećnici kako je navedeno u tablici. Isključite uređaj nakon tog vremena i još nekoliko minuta iskoristite akumuliranu toplinu kako je navedeno u tablici.

Izvadite staklenke nakon ukuhavanja iz pećnice i stavite ih na čistu krpu. Ne odlažite vruće staklenke na hladnu ili vlažnu podlogu, mogle bi se raspuknuti. Pokrijte staklenke kako biste ih zaštitili od propuha. Kopče skinite tek kada su staklenke hladne.

Preporučene namještene vrijednosti

Navedeno vrijeme u tablici je orijentacijska vrijednost za ukuhavanje voća i povrća. Na vrijeme mogu utjecati sobna temperatura, broj staklenki, količina, toplina i kvaliteta sadržaja u staklenki. Podaci se odnose na okrugle staklenke od 1 litre. Prije nego što promijenite grijanje ili isključite pećnicu, provjerite da li se u staklenkama stvarno pjeni. Pjenjenje započinje nakon otprilike 30-60 minuta.

Korištena vrsta grijanja:

-  CircoTherm vrući zrak

Ukuhavanje	Posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Povrće, npr. mrkve	Staklenke od 1 litre	1		160-170	do pjenjenja: 30-40
				120	od pjenjenja: 30-40
				-	Akumulirana toplina: 30
Povrće, npr. krastavci	Staklenke od 1 litre	1		160-170	do pjenjenja: 30-40
				-	Akumulirana toplina: 30
				-	-
Koštičavo voće, npr. trešnje, šljive	Staklenke od 1 litre	1		160-170	do pjenjenja: 30-40
				-	Akumulirana toplina: 35
				-	-
Koštunjavo voće, npr. jabuke, jagode	Staklenke od 1 litre	1		160-170	do pjenjenja: 30-40
				-	Akumulirana toplina: 25
				-	-

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 dizanje tijesta ulijte 200 ml vode na dno pećnice.

Opres!

Površinska oštećenja

- Vodu nikada ne ulijevajte u vruću pećnicu. Uslijed promjene temperature mogu nastati oštećenja na emajlu.
- Ne upotrebljavajte destiliranu vodu. Upotrebljavajte samo vodu iz vodovoda.

Tijesto stavite u zdjelu otpornu na toplinu, a potom na rešetku. Namjestite kako je navedeno u tablici.

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

Za vrijeme rada uređaja nastaje kondenzat i staklo na vratima se zamagli. Nakon dizanja tijesta obrišite pećnicu. Ostatke kamenca otopite s malo octa i obrišite čistom vodom.

Vrijeme mirovanja tijesta

Tijesto stavite na razinu navedenu u tablici.

Ako želite prethodno zagrijati pećnicu, tijesto ostavite da miruje izvan uređaja na toplom mjestu.

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	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Dizano tijesto, lagano	Zdjela	2	☰	Vrijeme dizanja tijesta	35-40	25-30
	Lim za pečenje	2	☰	Vrijeme mirovanja tijesta	35-40	10-20
Dizano tijesto, teško i masno	Zdjela	2	☰	Vrijeme dizanja tijesta	35-40	20-40
	Lim za pečenje	2	☰	Vrijeme mirovanja tijesta	35-40	15-25

Odmrzavanje

Stupanj za odmrzavanje je prikladan za odmrzavanje duboko smrznutog voća, povrća i sitnog peciva. Perad, meso i ribu odmrznite u hladnjaku.

Za odmrzavanje koristite sljedeće razine:

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

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.

Izvadite smrznute namirnice iz ambalaže i stavite ih u primjerenoj posudi na rešetku.

Hranu povremeno okrenite ili je promiješajte jedan do dva puta. Velike komade morate više puta okrenuti. Povremeno odlijelite hranu odnosno već odmrznute komade izvadite iz pećnice.

Odmrznutu hranu ostavite da miruje još 10 do 30 minuta u isključenom uređaju kako bi se temperatura izjednačila.

Korištena vrsta grijanja:

- ☼ Stupanj za odmrzavanje

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kruh, pecivo					
Kruh i pecivo općenito	Lim za pečenje	2	☼	50	40-70
Kolač					
Kolač, sočni	Lim za pečenje	2	☼	50	70-90
Kolač, suhi	Lim za pečenje	2	☼	60	60-75

Održavanje topline

Pečena jela možete držati na toplome s vrstom grijanja održavanje topline. Na ovaj način ćete izbjeći stvaranje kondenzata i ne morate brisati pećnicu.

Pečena jela nemojte držati na toplome duže od dva sata. Vodite računa da se neka jela dalje peku za vrijeme držanja na toplome. Ako je potrebno, pokrijte hranu.

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.




Vodeni biskvit

Vodeni biskvit na dvije razine: Stavite kalupe s bočnim otvaranjem pomaknuto jedan iznad drugog na rešetke.

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



Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Pečenje					
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 Ø26cm	2		160-170**	25-35
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26cm	2		160-170**	30-40
Vodeni biskvit, 2 razine	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26cm	3+1		150-170**	30-50
Pokriveni kolač od jabuka	2x crna limena kalupa Ø20cm	2		170-180	60-80
Pokriveni kolač od jabuka	2x crna limena kalupa Ø20cm	2		180-200	60-80
Pokriveni kolač od jabuka, 2 razine	2x crna limena kalupa Ø20cm	3+1		170-190	70-90
* prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja					
** prethodno zagrijati, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja					

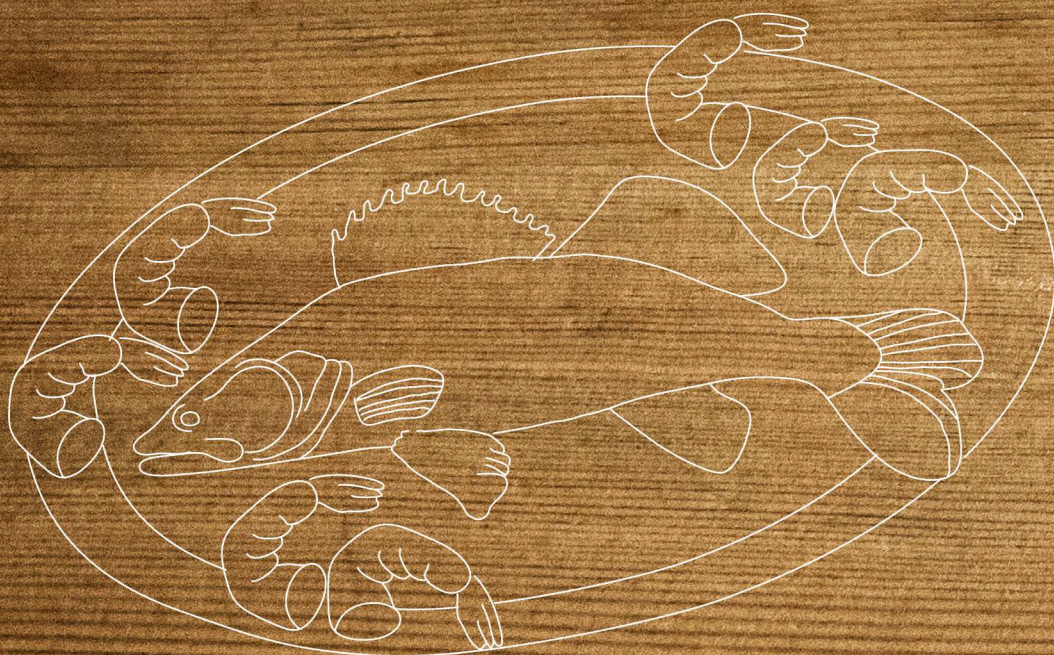
Roštiljanje

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
Roštiljanje					
Tost prepeći*	Rešetka	4		290	4-6
Pljeskavica od govedine, 12 komada**	Rešetka	4		290	25-30
* ne zagrijavati					
** okrenuti nakon 2/3 vremena					



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001328086
980212
hr