



UGRADBENA PEĆNICA

[hr] UPUTE ZA UPORABU

B6ACM7A.0

Kazalo

	Namjenska uporaba	4
	Važne sigurnosne napomene	4
	Općenito	4
	Halogena žarulja	5
	Termometar za pečenje mesa	5
	Funkcija čišćenja	5
	Uzroci oštećenja	6
	Općenito	6
	Zaštita okoliša	6
	Ušteda energije	6
	Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje	7
	Upoznavanje Vašeg uređaja	8
	Upravljačka ploča	8
	Tipke i zaslon	8
	Vrste grijanja i funkcije	9
	Temperatura	9
	Pećnica	9
	Pribor	10
	Pribor za regulaciju	10
	Umetanje pribora	10
	Poseban pribor	11
	Prije prvog korištenja	12
	Prvo stavljanje u rad	12
	Čišćenje pećnice	12
	Čišćenje pribora	12
	Upravljanje uređajem	12
	Uključivanje i isključivanje uređaja	12
	Namještanje vrste grijanja i temperature	12
	Prikaz temperature	13
	Brzo zagrijavanje	13
	Vremenske funkcije	13
	Namještanje alarmnog sata	13
	Namještanje trajanja	14
	Namještanje kraja	14
	Namještanje vremena na satu	14
	Provjera, promjena ili brisanje postavki	14
	Zaštita za djecu	15
	Automatska zaštita za djecu	15
	Jednokratna zaštita za djecu	15
	Osnovne postavke	15
	Popis osnovnih postavki	15
	Promjena osnovnih postavki	16
	Termometar za pečenje mesa	16
	Vrste grijanja	16
	Ubadanje termometra za pečenje u meso	16
	Temperature u sredini mesa različitih namirnica	17
	Namještanje temperature u sredini komada mesa	17
	Postavka sabat	18
	Pokretanje postavke sabat	18
	Sredstva za čišćenje	18
	Primjerena sredstva za čišćenje	18
	Držanje uređaja čistim	19
	Funkcija čišćenja	20
	Samočišćenje	20
	EasyClean	21
	Okvir vodilica	22
	Vađenje i stavljanje okvira vodilica	22
	Vrata uređaja	23
	Skidanje i stavljanje vrata pećnice	23
	Skidanje i postavljanje stakla na vratima pećnice	24
	Što učiniti kod smetnji?	26
	Samostalno otklanjanje smetnji	26
	Maksimalno vrijeme rada	27
	Zamjena stropne žarulje u pećnici	27
	Servisna služba	28
	Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)	28
	Testirano za vas u našem studiju za kuhanje	28
	Opće napomene	28
	Kolači i pecivo	29
	Nabujci i gratinirana jela	32
	Perad, meso i riba	32
	Povrće i prilozi	35
	Slastice	36
	Akrilamid u namirnicama	36
	Sušenje	36
	Ukuhavanje	37
	Dizanje tijesta	37
	Odmrzavanje	38
	Održavanje topline	38
	Probna jela	39

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 predviđen je za korištenje do visine od maksimalno 4000 metara iznad morske razine.

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.

Halogena žarulja**⚠ Upozorenje – Opasnost od opekline!**

Žarulje u pećnici postaju jako vruće. Još neko vrijeme nakon isključivanja postoji opasnost od opekline. Ne dodirujte stakleni poklopac. Pri čišćenju izbjegavajte kontakt s kožom.

⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

Kod zamjene svjetla pećnice su kontakti žaruljice pod naponom. Prije zamjene izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima.

Termometar za pečenje mesa**⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!**

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

Funkcija čišćenja**⚠ Upozorenje – Opasnost od požara!**

- Nezapečeni ostaci hrane, masnoća i sok od pečenja mogu se zapaliti tijekom funkcije čišćenja. Prije svakog pokretanja funkcije čišćenja uklonite grubu prljavštinu iz pećnice. Nemojte čistiti pribor.
- 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 tijekom funkcije čišćenja postaje jako vruć. Uništava se sloj protiv prljanja na limovima i kalupima te nastaju otrovni plinovi. Nikada ne čistite limove i kalupe sa slojem protiv prljanja kod funkcije čišćenja. U pravilu nemojte čistiti 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!

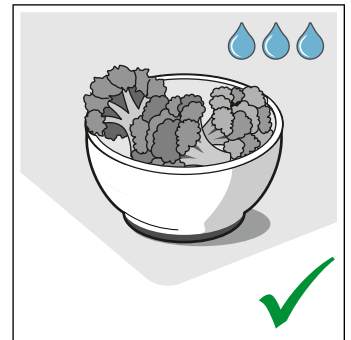
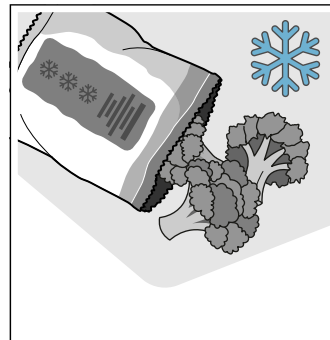
- Pribor, folija, papir za pečenje ili posuđe na dnu komore za pečenje: Pribor ne stavljajte na dno komore za pečenje. Dno komore za pečenje ne oblažite folijom ili papirom za pečenje, bez obzira o kojoj vrsti folije ili papira je riječ. Ne stavljajte posuđe na dno pećnice, ako je temperatura podešena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

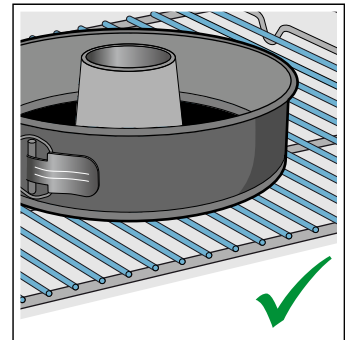
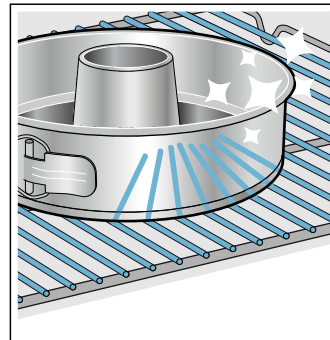
Vaš novi uređaj je posebno energetski učinkovit. Ovdje ćete naći savjete kako možete uštediti još više energije prilikom korištenja uređaja i kako ćete ispravno zbrinuti stari uređaj.

Ušteda energije

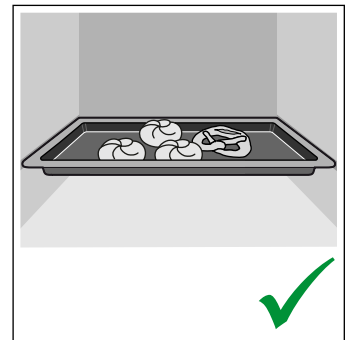
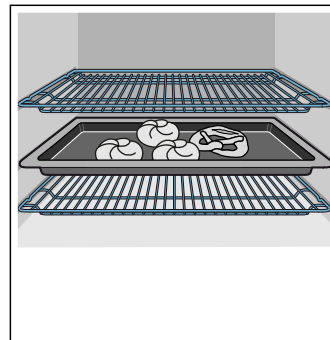
- Zagrijte pećnicu prije pečenja samo ako je tako navedeno u receptu ili u tablicama u uputama za uporabu.
- Zamrznute namirnice ostavite da se otope prije nego što ih stavite u pećnicu.



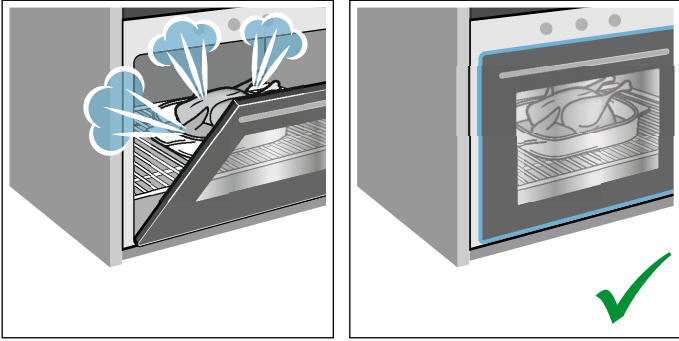
- Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni dobro apsorbiraju toplinu.



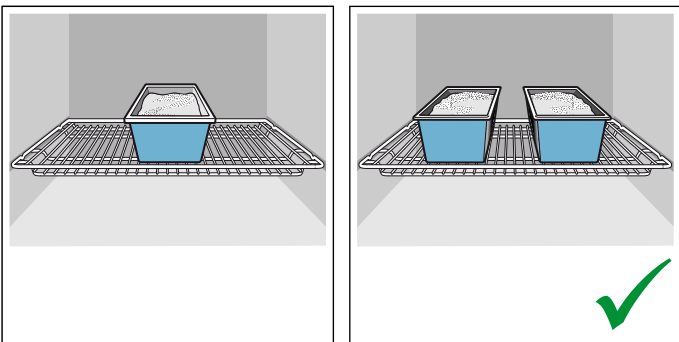
- Izvadite pribor iz pećnice koji vam nije potreban.



- 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

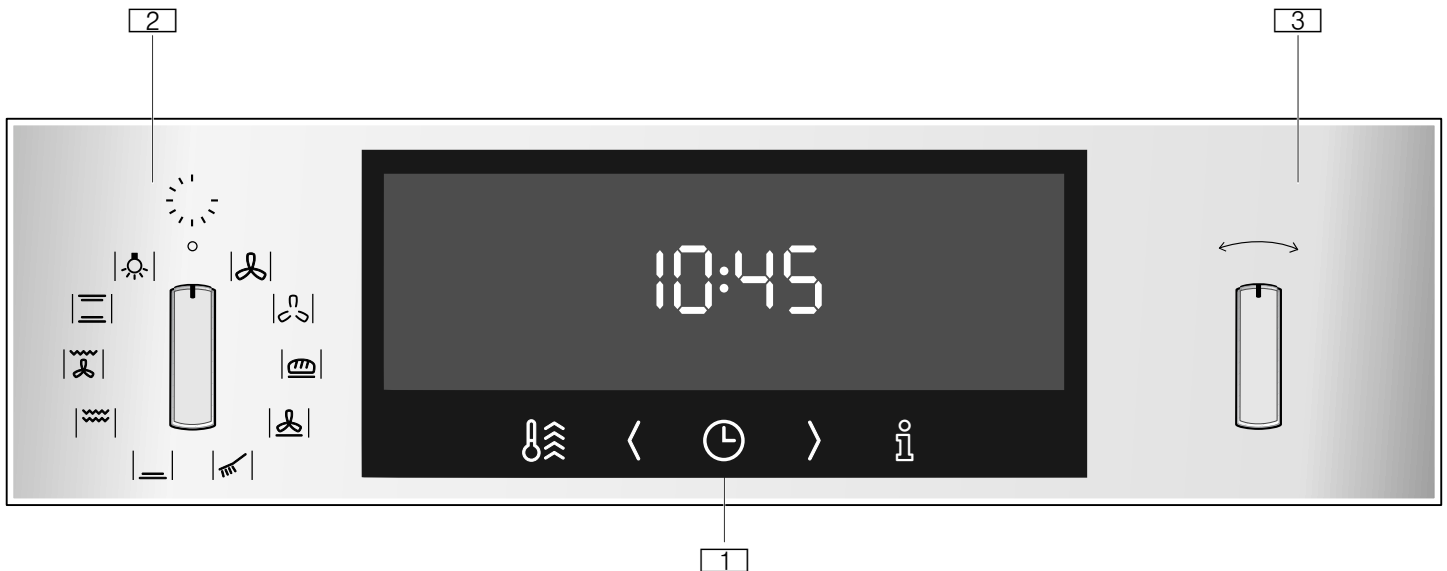
Ambalažu zbrinite ekološki prihvatljivo.



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.



1 Tipke i zaslon

Tipke su polja osjetljiva na dodir ispod kojih se nalaze senzori. Samo dodirnite simbol za odabir funkcije.

Na zaslonu se prikazuju simboli aktivnih funkcija i vremenske funkcije.

2 Birač funkcija

Pomoću birača funkcija namještate vrstu grijanja ili druge funkcije.

Birač funkcija možete iz nultog položaja okretati ulijevo ili udesno.

3 Birač temperature

Pomoću birača temperature namještate temperaturu za vrstu grijanja ili birate postavku za druge funkcije.

Birač temperature također možete okretati ulijevo ili udesno. Nema nulti položaj.

Napomena: Kod nekih se uređaja gumbi mogu spustiti. Za uvlačenje i izvlačenje pritisnite gumb u nultom položaju.




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

Upravljačka ploča

Putem upravljačke ploče namještate različite funkcije Vašeg uređaja. Ovdje vidite pregled upravljačke ploče i raspored upravljačkih elemenata.


Tipke i zaslon

Pomoću tipki možete namjestiti različite dodatne funkcije Vašeg uređaja. Na zaslonu ćete vidjeti vrijednosti.

Simbol	Značenje
	Vremenske funkcije Odabir vremena  , alarma,  , trajanja  i kraja  višestrukim dodirnom.
<	Minus Smanjenje namještenih vrijednosti.
>	Plus Povećanje namještenih vrijednosti.
	Informacije prikaz trenutne temperature u pećnici.
	Osnovne postavke Osnovne postavke npr. namještanje zaštite za djecu.
	Brzo zagrijavanje Pokretanje ili prekid brzog zagrijavanja pećnice.

Zaslon

Na zaslonu se prikazuje temperatura pećnice koju namještate biračem temperature.

Osim toga možete očitati postavke vremenskih funkcija. Vrijednost, koja je upravo podesiva ili istječe, na zaslonu je u prvom planu. Za korištenje pojedinačnih vremenskih funkcija nekoliko puta dodirnite tipku . Koja je vrijednost upravo u prvom planu, pokazuje vam crvena crtica iznad ili ispod odgovarajućeg simbola.

Vrste grijanja i funkcije

Pomoću birača funkcija namještate vrstu grijanja i druge funkcije.





Kako biste uvijek pronašli pravu vrstu grijanja za Vaše jelo, ovdje ćemo Vam objasniti razlike i područja primjene.

Vrsta grijanja	Temperatura	Korištenje
 CircoTherm vrući zrak	30 - 200 °C	Za pečenje i kuhanje na jednoj ili više razina. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu prstenastog grijača na stražnjoj stijenci pećnice.
 Blagi CircoTherm	125 - 200 °C	Za pažljivo pečenje odabranih jela na jednoj razini bez prethodnog zagrijavanja. Ventilator raspoređuje toplinu prstenastog grijača na stražnjoj stijenci pećnice. Ova vrsta grijanja koristi se za određivanje potrošnje energije u načinu rada ventilatora i razreda energetske učinkovitosti.
 Stupanj za pečenje kruha	180 - 240 °C	Za pečenje kruha, peciva i pekarskih proizvoda kojima su potrebne visoke temperature.
 Stupanj za pizzu	30 - 275 °C	Za pripremanje pizze i jela kojima je potrebno mnogo topline odozdo. Donji grijač i prstenasti grijač griju stražnju stijenu pećnice.
 Donje zagrijavanje	30 - 250 °C	Za kuhanje u vodenoj kupelji i za dodatno pečenje. Vrućina dopire s donje strane.
 Roštilj, velika površina	30 - 275 °C	Za roštiljanje tankih komada mesa za roštilj kao što su odresci, kobasice ili tost te za gratiniranje. Zagrijava se cijela površina ispod grijača za roštiljanje.
 Roštilj, intenzivni	od 275 °C: <i>int</i>	
 Roštilj i ventilator	30 - 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.
 Gornje i donje zagrijavanje	30 - 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. Ova vrsta grijanja koristi se za određivanje potrošnje energije u konvencionalnom načinu rada.

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

Ostale funkcije

Vaša nova pećnica nudi brojne druge funkcije koje ćemo vam ovdje ukratko objasniti.

Funkcija	Korištenje
 Svjetlo u pećnici	Uključivanje svjetla u pećnici, bez funkcije. Olakšava vam npr. čišćenje pećnice.
 Funkcije čišćenja → "Funkcija čišćenja" na strani 20	EasyClean  otapa laganu prljavštinu u pećnici. Vaša pećnica se gotovo samostalno čisti pomoću samočišćenja  .

Temperatura

Temperaturu u pećnici namještate pomoću birača temperature. Također odabirete npr. stupnjeve roštiljanja i čišćenja.

Postavke se pojavljuju na zaslonu.

Napomene

- Do 100 °C je temperatura podesiva u koracima od 1 stupnja, a iznad te temperature u koracima od 5 stupnjeva.
- Na jako visokim temperaturama uređaj malo snizi temperaturu nakon dužeg vremena.

Pećnica

Različite 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 nastavlja.

Svjetlo u pećnici

Kod većine vrsta grijanja i funkcija je svjetlo u pećnici uključeno za vrijeme rada. Po završetku rada isključuje se pomoću birača funkcija.

Uz pomoć položaja svjetlo u pećnici na biraču funkcija možete uključiti svjetlo bez grijanja. To će vam pomoći npr. prilikom čišćenja uređaja.

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.

Pribor

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

Pribor za regulaciju

Ovisno o tipu uređaja isporučeni pribor može biti različit.

	<p>Rešetka Za posude, 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>Termometar za pečenje mesa Omogućuje Vam da na vrijeme ispečete meso. Kako ćete ga koristiti, pronaći ćete opisano u odgovarajućem poglavlju. → "Termometar za pečenje mesa" na strani 16</p>

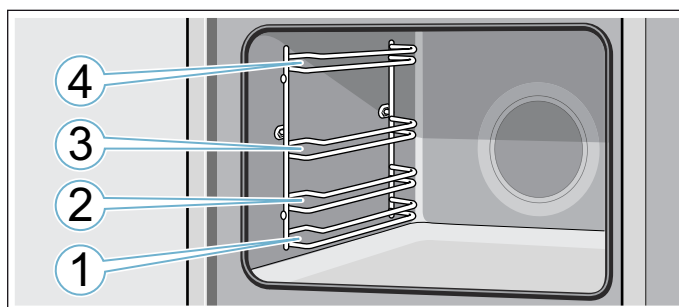
Koristite samo originalni pribor. Posebno je usklađen s Vašim uređajem.

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.



Pribor uvijek umetnite između vodećih šipki jedne razine.

Pribor se može izvući do polovice, a da se ne prevrne.

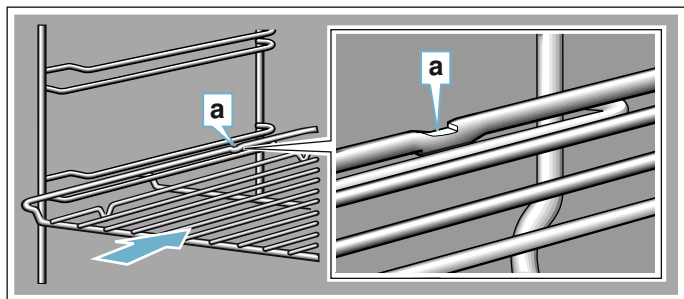
Napomene

- Pazite na to da pribor uvijek pravilno gurnete u pećnicu.
- Pribor uvijek gurnite do kraja u pećnicu tako da ne dodiruje vrata uređaja.
- Iz pećnice izvadite pribor kojeg nećete koristiti tijekom rada.
- Za čišćenje možete izvaditi okvire vodilica iz pećnice. → *Stranica 22*

Funkcija uglavljivanja

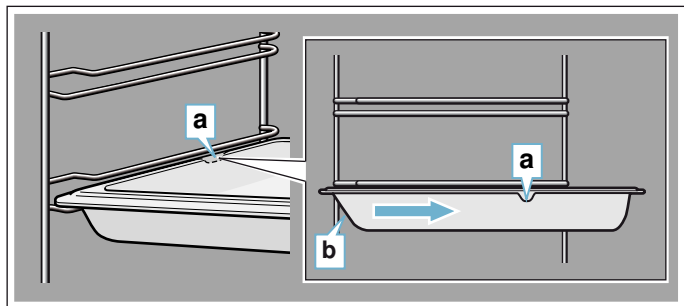
Pribor se može izvući do polovice prije nego što se uglati. Funkcija uglavljivanja sprječava prevrtanje pribora prilikom izvlačenja. Pribor valja ispravno umetnuti u pećnicu kako bi zaštita od prevrtanja bila funkcionalna.

Prilikom umetanja rešetke pazite da je zaustavna stopica **a** iza i da je okrenuta prema dolje. Otvorena strana mora biti okrenuta prema vratima uređaja, a udubljenje prema dolje.



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

Primjer na slici: univerzalna tava

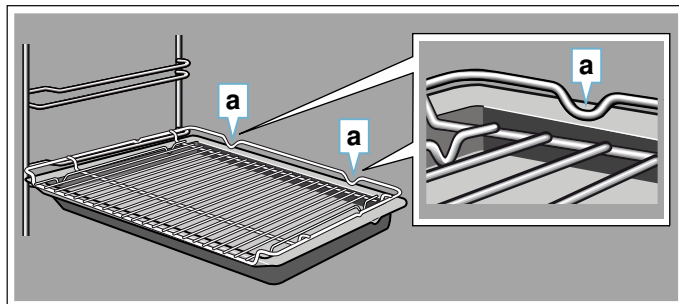


Kombiniranje pribora

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

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

Primjer na slici: univerzalna tava



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 28*

Pribor

Rešetka za pečenje i prženje
Lim za pečenje
Univerzalna tava
Lim za pečenje sa slojem protiv prljanja
Univerzalna tava sa slojem protiv prljanja
Tava za nabujke
Komplet za kuhanje na pari u pećnici
Profesionalna tava
Poklopac za profesionalnu tavu
Lim za pizzu
Lim za roštiljanje
Keramički kamen za pečenje
Staklena posuda za pečenje, 5,1 l
Staklena tava
ComfortFlex izvlačna vodilica (1 razina)*
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 treperi **12:00**.

Namještanje vremena na satu

Pritiskom na tipku < ili > namjestite trenutno vrijeme na satu.

Nakon nekoliko sekundi preuzima se namješteno vrijeme.


Promjena vremena na satu

1. Pritisnite tipku  nekoliko puta sve dok ne zasvijetli simbol .
2. Promijenite vrijeme na satu pritiskom na tipku < ili >. Nakon nekoliko sekundi preuzima se namješteno vrijeme.

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. Namjestite navedenu vrstu grijanja i temperaturu.

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

5. Prozračite kuhinju dok se uređaj zagrijava.
6. Isključite uređaj nakon navedenog trajanja.
7. Pričekajte dok se pećnica ohladi.
8. 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.

Uključivanje i isključivanje uređaja

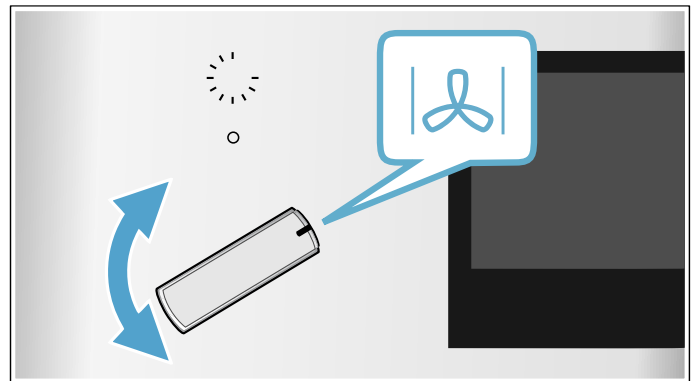
Uređaj uključujete i isključujete pomoću birača funkcija. Čim ga okrenete u neki položaj iz nultog položaja, uređaj je uključen. Za isključivanje uređaja birač funkcija uvijek okrenite u nulti položaj.

Namještanje vrste grijanja i temperature

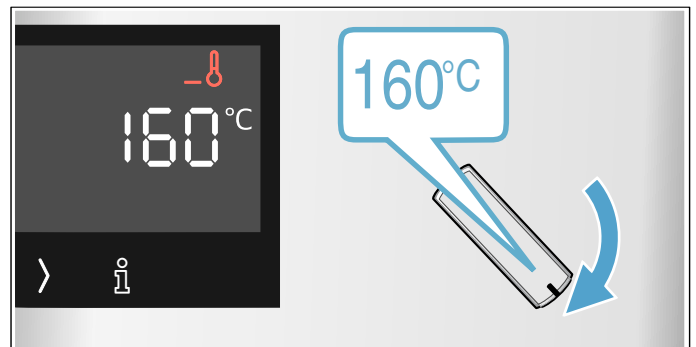
Pomoću birača funkcija i temperature sasvim jednostavno namješate uređaj. Koja je vrsta grijanja za koje jelo najbolje prikladna, pogledajte na početku uputa za uporabu.

Primjer na slici: CircoTherm vrući zrak  na 160 °C.


1. Biračem funkcija namjestite vrstu grijanja.



2. Biračem temperature namjestite temperaturu ili stupanj roštiljanja.



Nakon nekoliko sekundi uređaj počinje s grijanjem.

Napomena: Ako na zaslonu treperi , temperatura u pećnici je previsoka za odabrani način rada. Isključite uređaj, pričekajte da se ohladi i ponovno ga uključite.

Kada je vaše jelo gotovo, isključite uređaj na način da birač funkcija okrenete u nulti položaj.

Napomena: Na uređaju možete također namjestiti trajanje i kraj rada. → "Vremenske funkcije" na strani 13

Promjena

Vrstu grijanja i temperaturu možete uvijek promijeniti pomoću odgovarajućeg birača.

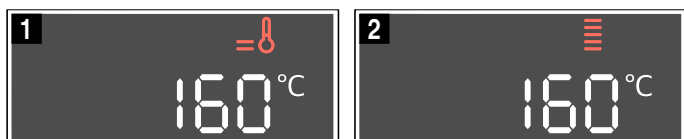
Ako promijenite vrstu grijanja, temperatura se mijenja na odgovarajuću predloženu vrijednost.

Prikaz temperature

Dok se uređaj zagrijava, na zaslonu se pojavljuje simbol . crtice se popunjavaju odozdo prema gore dok se pećnica zagrijava.

Kada zagrijevate pećnicu, optimalan trenutak za stavljanje jela je postignut čim se simbol ugasi.

- Uređaj se zagrijava (slika **1**)
- Temperatura je postignuta (slika **2**)



Preostala toplina

Kada je uređaj isključen, prikaz temperature pokazuje preostalu toplinu u pećnici. Što je manja temperatura, to je prikaz manje popunjen.

Napomene

- Prikaz temperature popunjava se samo kod vrsta grijanja za koje se namješta temperatura. Kod funkcija čišćenja primjerice je odmah popunjen.
- Zbog termičke tromosti prikazana se temperatura može malo razlikovati od stvarne temperature u unutrašnjosti pećnice.

Brzo zagrijavanje

Pomoću brzog zagrijavanja možete skratiti vrijeme zagrijavanja.

Prikladne vrste grijanja:

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

Brzo zagrijavanje koristite kod namještenih temperatura iznad 100 °C.

Kako biste dobili ujednačeni rezultat pečenja u pećnici, Vaše jelo stavite u pećnicu tek kada je brzo zagrijavanje završeno.

1. Namjestite vrstu grijanja i temperaturu.
2. Dodirnite tipku . Na zaslonu se pojavljuje simbol i strelica popunjavaju se odozdo prema gore. Nakon nekoliko sekundi pećnica počinje s grijanjem.

Kada je završeno brzo zagrijavanje, javlja se zvučni signal i simbol se ugasi. Stavite jelo u pećnicu.

Vremenske funkcije

Vaš uređaj ima različite vremenske funkcije.

Vremenska funkcija	Korištenje
Alarmni sat	Alarmni sat radi kao kuhinjski alarmni sat. Radi neovisno o radu uređaja i ostalim vremenskim funkcijama te ne utječe na uređaj.
Trajanje	Nakon isteka namještenog trajanja uređaj automatski završava s radom.
Kraj	Unesite trajanje i željeno vrijeme kraja. Uređaj se uključuje automatski tako da se rad završi u željeno vrijeme.
Vrijeme na satu	Namjestite vrijeme na satu npr. nakon nestanka struje ili ga promijenite npr. s ljetnog na zimsko vrijeme.

Nakon isteka trajanja ili vremena alarma javlja se zvučni signal. Možete prijevremeno poništiti zvučni signal na način da pritisnete tipku .

Napomena: U osnovnim postavkama možete promijeniti koliko dugo će se javljati zvučni signal. → "Osnovne postavke" na strani 15

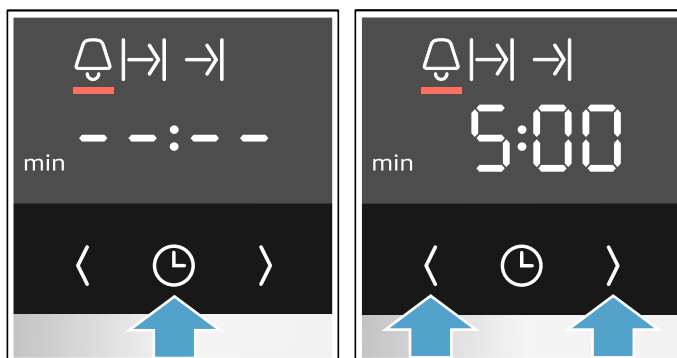
Napomena: Ako namjestite neku vremensku funkciju, povećava se vremenski interval kada namjestite veće vrijednosti. Primjer: Trajanje možete namjestiti do 1 sata točno u minutu, a preko jednog sata u koracima od 5 minuta.

Namještanje alarmnog sata

Alarmni sat možete namjestiti kada je uređaj uključen i kada je isključen. Ima svoj signal tako da možete čuti je li isteklo vrijeme na alarmnom satu ili namješteno trajanje.

Savjet: Ako se namješteno vrijeme alarma odnosi na rad uređaja, koristite trajanje. Na taj se način uređaj isključuje automatski.

1. Pritisnite tipku nekoliko puta sve dok ne označi simbol .
2. Tipkom i namjestite vrijeme alarma.
 - Tipka za predloženu vrijednost 5 minuta
 - Tipka za predloženu vrijednost 10 minuta



Postavka se preuzima automatski. Nakon nekoliko sekundi započinje vrijeme alarma.

Napomena: Kada je isteklo namješteno vrijeme, javlja se zvučni signal. Za poništenje alarma pritisnite tipku ⊖.

Namještanje trajanja

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

1. Namjestite vrstu grijanja i temperaturu.
2. Pritisnite tipku ⊖ nekoliko puta sve dok ne označi simbol I→.
3. Pritiskom na tipku < i > namjestite trajanje.
 - Tipka < za predloženu vrijednost 10 minuta
 - Tipka > za predloženu vrijednost 30 minutaPostavka se preuzima automatski. Nakon nekoliko sekundi uređaj počinje s grijanjem. Na zaslonu se vidi odbrojavanje trajanja.

Kada je isteklo trajanje, javlja se zvučni signal, a uređaj automatski završava s radom.

Za isključivanje uređaja birač funkcija okrenite u nulti položaj.

Namještanje kraja

Možete pomaknuti vrijeme u koje treba završiti trajanje. Možete, na primjer, ujutro staviti vaše jelo u pećnicu i namjestiti je tako da je jelo gotovo u podne.

Napomene

- Pripazite na to da živežne namirnice ne ostanu predugo u pećnici i da se ne pokvare.
 - Nemojte više namjestiti kraj ako je rad uređaja već pokrenut. Rezultat kuhanja više ne bi bio dobar.
1. Umetnite jela na odgovarajućem priboru u pećnicu i zatvorite vrata uređaja.
 2. Namjestite vrstu grijanja i temperaturu.
 3. Pritisnite tipku ⊖ nekoliko puta sve dok ne označi simbol I→.
 4. Pritiskom na tipku < i > namjestite trajanje.
 5. Pritisnite tipku ⊖ nekoliko puta sve dok ne označi simbol →.
 6. Odaberite vrijeme kraja pritiskom na tipku < i >. Nakon nekoliko sekundi uređaj preuzima postavke. Na zaslonu stoji vrijeme kraja. Kada uređaj počinje s radom, vidi se odbrojavanje trajanja.

Kada je dosegnuto vrijeme kraja, javlja se zvučni signal, a uređaj automatski završava s radom.

Za isključivanje uređaja birač funkcija okrenite u nulti položaj.

Namještanje vremena na satu

Vrijeme na satu možete promijeniti samo kada nije aktivna neka druga vremenska funkcija i kada je birač funkcija u nultom položaju.

1. Pritisnite tipku ⊖ nekoliko puta sve dok ne označi simbol ⊖.
2. Promijenite vrijeme na satu pritiskom na tipku < ili >. Nakon nekoliko sekundi uređaj preuzima vrijeme na satu.

Napomena: U osnovnim postavkama možete odrediti hoće li se na zaslonu prikazivati vrijeme na satu.

Provjera, promjena ili brisanje postavki

1. Pritisnite tipku ⊖ nekoliko puta sve dok ne označi odgovarajući simbol.
2. Po potrebi postavku promijenite pritiskom na tipku < ili >. Za brisanje neke vremenske funkcije namjestite **00:00**. Postavka se preuzima automatski.

Zaštita za djecu

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







Napomene

- U osnovnim postavkama možete promijeniti može li se funkcija zaštite za djecu namjestiti ili ne.
→ "Osnovne postavke" na strani 15
- Na eventualno priključenu ploču za kuhanje ne utječe zaštita za djecu na pećnici.

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.

Za namještanje ili prekid automatske zaštite za djecu birač funkcija mora biti u nultom položaju.

1. Pritisnite i držite pritisnutu tipku  u trajanju od otprilike 4 sekunde.
Na zaslonu se pojavljuje  ili  1.
2. Po potrebi postavku promijenite biračem temperature.
 -  = deaktiviranje
 -  = aktiviranje
3. Na kraju za potvrdu pritisnite i držite pritisnutu tipku  u trajanju od otprilike 4 sekunde.

Osnovna postavka je pohranjena.

Prekid

1. Pritisnite tipku  nekoliko puta sve dok se na zaslonu ne ugasi simbol .
2. Namjestite vrstu grijanja i temperaturu.



Kada je uređaj isključen, ponovno se aktivira automatska zaštita za djecu.

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.

Za namještanje, aktiviranje ili deaktiviranje jednokratne zaštite za djecu birač funkcija mora biti u nultom položaju.

Aktiviranje

Pritisnite tipku  nekoliko puta sve dok se na zaslonu ne pojavi simbol .

Deaktiviranje













































Pritisnite tipku  nekoliko puta sve dok se na zaslonu ne ugasi simbol .

Osnovne postavke

Kako biste optimalno i jednostavno upravljali Vašim uređajem, na raspolaganju su Vam različite postavke. Po potrebi možete promijeniti ove postavke.

Popis osnovnih postavki

Ovisno o opremljenosti Vašeg uređaja nisu dostupne sve osnovne postavke.

Osnovna postavka	Izbor
 Automatska zaštita za djecu	 = ne*  = da
 1 Trajanje signala nakon isteka trajanja ili vremena alarma	 = cca. 10 sekundi  = cca. 30 sekundi*  = cca. 2 minute
 2 Vrijeme čekanja do pohranjivanja postavke	 = cca. 3 sekunde*  = cca. 6 sekundi  = cca. 10 sekundi
 3 Zvuk tipki pri dodiru tipke	 = isključeno  = uključeno*
 4 Svjetlost zaslona	 = tamno  = srednje*  = svijetlo
 5 Prikaz vremena na satu	 = zatamnjenje vremena na satu  = prikaz vremena na satu*
 6 Moguće aktiviranje zaštite za djecu	 = ne  = da*  = da, sa zabavljanjem vrata**
 7 Svjetlo u pećnici pri radu	 = ne  = da*
 8 Vrijeme nastavka ventilacije	 = kratko  = srednje*  = dugo  = vrlo dugo
 9 Teleskopske izvlačne vodilice naknadno opremljene**	 = ne* (kod okvira vodilica i 1-struke vodilice na izvlačenje)  = da (kod 2- i 3-struke vodilice na izvlačenje)
 10 Dostupna postavka sabat	 = ne*  = da
 11 Tvrdoća vode**	 = omekšana  = meka (do 1,3 mmol/l)  = umjereno tvrda (1,3 - 2,5 mmol/l)  = tvrda (2,5 - 3,8 mmol/l)  = jako tvrda* (preko 3,8 mmol/l)

↶ ↷ Vraćanje svih vrijednosti na tvorničke postavke 0 = ne*
 ! = da

* Tvornička postavka (tvorničke postavke mogu odstupati ovisno o tipu uređaja)

** Nije dostupno kod svih tipova uređaja.

Promjena osnovnih postavki

Birač funkcija mora biti u nultom položaju.

1. Pritisnite i držite pritisnutu tipku 0 u trajanju od otprilike 4 sekunde. Na zaslonu se pojavljuje prva osnovna postavka, npr. 000 0.
2. Po potrebi postavku promijenite biračem temperature.
3. Tipkom > ili < prođite kroz sve osnovne postavke i po potrebi promijenite biračem temperature.
4. Na kraju za potvrdu pritisnite i držite pritisnutu tipku 0 u trajanju od otprilike 4 sekunde.

Pohranjene su sve osnovne postavke.

Osnovne postavke možete ponovno promijeniti u svakom trenutku.






Termometar za pečenje mesa

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

Vrste grijanja

Sve vrste grijanja nisu prikladne za rad s termometrom za pečenje mesa.

Prikladne vrste grijanja:

-  CircoTherm vrući zrak
-  Blagi CircoTherm
-  Stupanj za pizzu
-  Roštilj i ventilator
-  Gornje i donje zagrijavanje

Napomena: Ako odaberete neprikladnu vrstu grijanja kada je utaknut termometar za pečenje mesa, javlja se zvučni signal.

Temperatura

Termometar za pečenje mesa mjeri temperaturu u sredini komada mesa između 30 °C i 99 °C. Na zaslonu namjestite željenu temperaturu u sredini komada mesa.

Ubadanje termometra za pečenje u meso

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

Koristite samo termometar za pečenje mesa koji ste dobili zajedno s pećnicom. Možete ga dokupiti kod servisne službe.

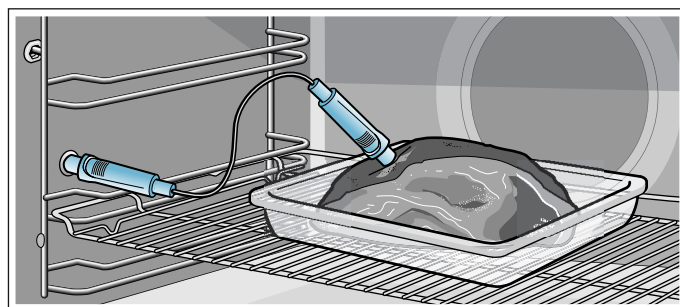
Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

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

Ubadanje

Ubodite termometar za pečenje na najdebljem mjestu u meso. Pripazite da je kraj šiljka otprilike u sredini mesa. Ne smijete ga ubosti u masni dio mesa niti smijete dodirivati posudu ili kost.

Meso, najbolje u posudi, stavite na sredinu rešetke.



Oprez!

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

Okretanje komada mesa

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

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

Temperature u sredini mesa različitih namirnica

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

Opsežne podatke o vrsti grijanja i temperaturi pronaći ćete na kraju uputa za uporabu. → "Testirano za vas u našem studiju za kuhanje" na strani 28

Namirnice	Temperatura u sredini komada mesa u °C
Svinjetina	
Svinjska vratina	85-90
Svinjski file, srednje pečen	62-70
Svinjski kare, dobro pečen	72-80
Govedina	
Goveđi file ili rostbif, krvavo pečen	45-52
Goveđi file ili rostbif, srednje pečen	55-62
Goveđi file ili rostbif, dobro pečen	65-75
Teletina	
Teleće pečenje ili lopatica, nemasno	75-80
Teleće pečenje, plećka	75-80
Teleća koljenica	85-90
Janjetina	
Janjeći but, srednje pečen	60-65
Janjeći but, dobro pečen	70-80
Janjeći hrbat, srednje pečen	55-60

Namještanje temperature u sredini komada mesa

Ako ste komad mesa stavili u pećnicu s termometrom za pečenje mesa, možete namjestiti temperaturu.


⚠ Upozorenje – Opasnost od opekline!

Pećnica, pribor i termometar za pečenje mesa se jako zagriju. Kada iz pećnice vadite vrući pribor i termometar za pečenje mesa, uvijek koristite kuhinjsku krpu.

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

Oprez!

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

3. Biračem funkcija namjestite prikladnu vrstu grijanja. Na zaslonu je označen simbol  i pojavljuje se "–/– °C".

Napomena: Lijevo je trenutačna temperatura u sredini komada mesa, a desno je namještena temperatura, npr. 15/75 °C. Trenutačna temperatura u sredini komada mesa s lijeve strane prikazuje se tek od 10 °C.

4. Pritiskom na tipku < ili > namjestite temperaturu u sredini komada mesa.

5. Biračem temperature namjestite temperaturu pećnice.

Napomena: Namještena temperatura pećnice mora biti viša za najmanje 10 °C od temperature u sredini komada mesa.

Oprez!

Temperaturu pećnice nemojte namjestiti višu od 250 °C. U suprotnom se može oštetiti termometar za pečenje mesa.

Nakon nekoliko sekundi uređaj počinje s grijanjem.

Kada je postignuta namještena temperatura u sredini komada mesa, javlja se zvučni signal, a uređaj automatski završava s radom. Na zaslonu je trenutačna temperatura u sredini komada mesa jednaka namještenoj, npr. 75/75 °C.

Isključite uređaj na način da birač funkcija okrenete u nulti položaj. Termometar za pečenje mesa izvadite kuhinjskom hvataljkom iz otvora u pećnici.

Promjena i prekid

Pritiskom na tipku < ili > možete promijeniti temperaturu u sredini komada mesa u svako vrijeme. Nakon nekoliko sekundi preuzima se promjena.

Za prekid izvadite termometar za pečenje mesa kuhinjskom hvataljkom iz otvora u pećnici i komada mesa. Uređaj i dalje grije bez temperature u sredini komada mesa.

Vrstu grijanja i temperaturu pećnice možete uvijek promijeniti pomoću odgovarajućeg birača. Namještena temperatura u sredini komada mesa ostaje pohranjena.



Postavka sabat

Pomoću postavke sabat možete namjestiti trajanje preko šezdeset sati. Jela u pećnici su topla, a pećnicu ne morate uključiti ili isključiti.

Pokretanje postavke sabat

Prije korištenja postavke sabat morate je aktivirati u osnovnim postavkama. → "Osnovne postavke" na strani 15

Uređaj grije kod gornjeg i donjeg zagrijavanja. Možete namjestiti temperaturu između 85 °C i 140 °C. Trajanje je podesivo u koracima od pola sata između 24 i 72 sata.

1. Biračem funkcija namjestite donje zagrijavanje \equiv . Na zaslonu se pojavljuje **SAb**.
2. Biračem temperature namjestite temperaturu.
3. Pritiskom na tipku (i) namjestite trajanje.

Napomena: Vrijeme kraja ne možete pomaknuti.

Nakon nekoliko sekundi uređaj počinje s grijanjem. Na zaslonu se vidi odbrojavanje trajanja.

Kada je završeno trajanje postavke sabat, uređaj prestaje grijati.

Za isključivanje uređaja birač funkcija okrenite u nulti položaj.

Promjena i prekid

Nakon pokretanja ne možete više promijeniti postavke.

Ako želite prekinuti postavku sabat, isključite uređaj na način da birač funkcija okrenete u nulti položaj.



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 dospije 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 20 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.
Termometar za pečenje mesa	Vruća sapunica: Očistite spužvicom ili četkicom. Ne perite u perilici posuđa.

Napomene

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

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	Stupanj 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. Dovoljno je da čistite pećnicu svaka dva do tri mjeseca. Po potrebi je možete i češće čistiti. Jedno čišćenje potroši oko 2,5-4,8 kWh.

Napomene

- Radi vaše sigurnosti vrata uređaja se automatski zabavljaju od određene temperature. Možete ih ponovno otvoriti nakon što se ugasi simbol za zabavljanje  na zaslonu.
- Svjetlo u pećnici ne svijetli za vrijeme funkcije čišćenja.

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.

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.

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 pribor, okvire vodilica i izvlačne vodilice iz pećnice. → "Okvir vodilica" na strani 22
2. Uklonite krupnu prljavštinu iz pećnice i s pribora.
3. Očistite unutarnju stranu vrata i rubove pećnice u području brtve. Ne čistite brtvu ribanjem i ne skidajte je.

Namještanje samočišćenja

Prije nego što namjestite funkciju čišćenja, pazite da se slijedili sve upute za pripremu.


Trajanje je točno unaprijed podešeno za svaki stupanj čišćenja i ne možete ga promijeniti.

1. Biračem funkcija namjestite funkcije čišćenja . Na zaslonu se pojavljuje simbol  i funkcije čišćenja. Označena je prva funkcija čišćenja.
2. Pritisnite tipku  ili  nekoliko puta sve dok se ne označi simbol .
3. Biračem temperature namjestite stupanj čišćenja.


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

Na zaslonu se pojavljuje trajanje za svaki stupanj. Funkcija čišćenja se pokreće nakon nekoliko sekundi. Na zaslonu se vidi odbrojavanje trajanja.

Prozračite kuhinju za vrijeme funkcije čišćenja.

Vrata uređaja se blokiraju kratko nakon početka čišćenja. Na zaslonu se pojavljuje simbol .

Završetak

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

Nakon završetka funkcije čišćenja

1. Ostavite pećnicu da se ohladi.
2. Vlažnom krpom obrišite preostali pepeo u pećnici i u području vrata uređaja.
3. Ponovno stavite okvire vodilica ili izvlačne vodilice. → "Okvir vodilica" na strani 22

Napomena: Zbog prevelikog zaprljanja mogu nastati bijele naslage na emajliranim površinama. To su ostaci namirnica i neopasni su. Oni ne utječu na funkciju. Po potrebi ostatke možete ukloniti limunskom kiselinom.

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.

Namještanje pomoći pri čišćenju EasyClean


Napomene

- Pomoć pri čišćenju EasyClean  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 .

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. Biračem funkcija namjestite funkcije čišćenja . Na zaslonu se pojavljuje simbol  i funkcije čišćenja. Označena je prva funkcija čišćenja.
4. Pritisnite tipku  ili  nekoliko puta sve dok se ne označi simbol . Na zaslonu se pojavljuje "EASY".
5. Okrenite birač temperature. Na zaslonu se pojavljuje "On".

Pomoć pri čišćenju se pokreće nakon nekoliko sekundi. Na zaslonu se vidi odbrojavanje trajanja.

Napomena: Za vrijeme pomoći pri čišćenju ne svijetli svjetlo u pećnici.

Ako nakon uključivanja uređaja na zaslonu treperi , pećnica se nije potpuno ohladila. Isključite uređaj. Pričekajte da se pećnica ohladi i ponovno uključite pomoć pri čišćenju.

Kada je završena pomoć pri čišćenju, javlja se zvučni signal.

Naknadno čišćenje

Preostalu vodu u pećnici 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.

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. Za isključivanje uređaja birač funkcija okrenite u nulti položaj.
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. CircoTherm vrući zrak pokrenite na 50 °C.
3. 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

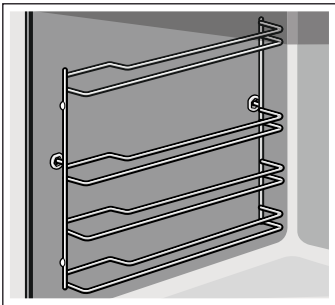
Uz brižljivu njegu i čišćenje Vaš uređaj ostaje dugo lijep i funkcionalan. Ovdje ćete saznati kako ćete skinuti okvir vodilica i kako ga možete očistiti.

Vađenje i stavljanje okvira vodilica

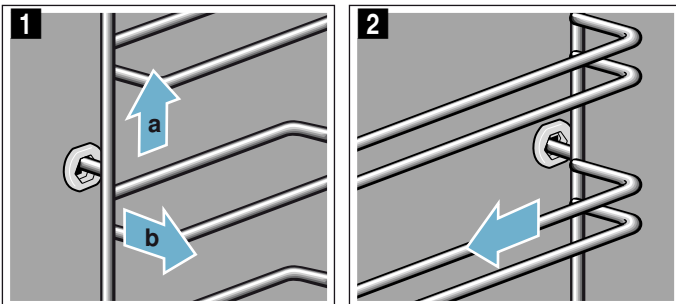
Upozorenje – Opasnost od opekline!

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. Podignite **a** okvir vodilica s prednje strane i izvadite ga **b** (Slika **1**).
2. Zatim povucite cijeli okvir prema naprijed i izvadite ga (Slika **2**).

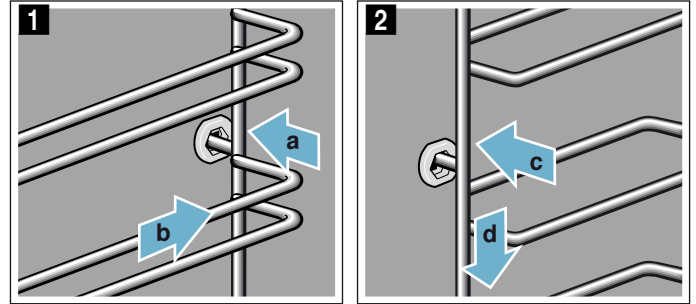


Okvire čistite sredstvom za pranje posuđa i spužvicom za pranje. Kod tvrdokorne prljavštine koristite četku.

Stavljanje okvira vodilice

Okviri vodilica odgovaraju za montažu samo na desnoj ili lijevoj strani. Kod obje vodilice pazite da su izbočine na prednjoj strani vodilice.

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.

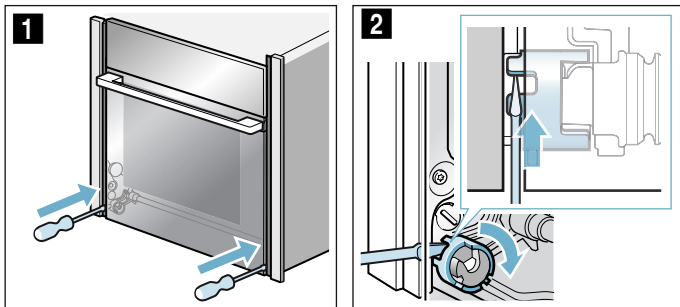
Upozorenje – Opasnost od ozljede!

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

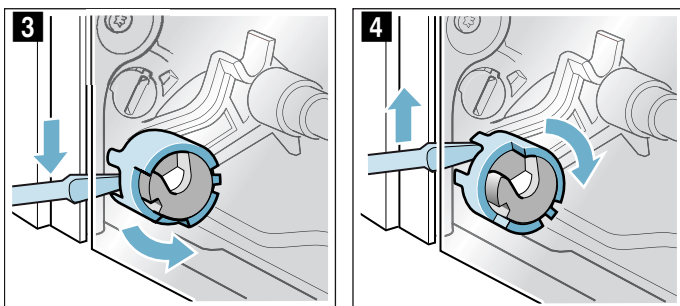
1. Otvorite lijevi i desni osigurač za vrata (slika **1**). U tu svrhu odvijač držite vodoravno i osigurač za vrata (crni sastavni dio) s obje strane gurnite prema gore do graničnika (slika **2**).

Savjet: Džepnom svjetiljkom osvijetlite otvor kako biste mogli vidjeti osigurač za vrata.

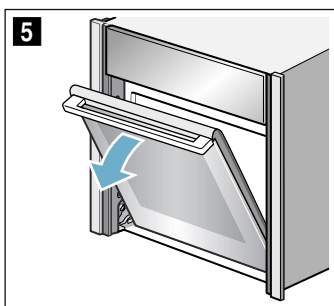


Osigurač za vrata zatvoren (slika **3**)

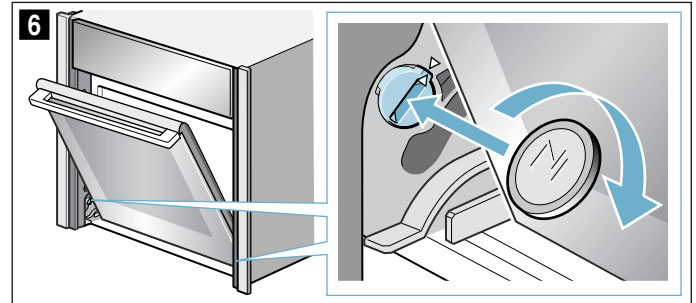
Osigurač za vrata otvoren (slika **4**)



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

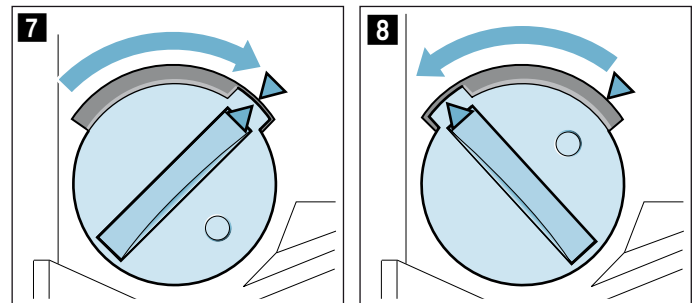


3. Oba zapora s lijeve i desne strane na donjoj unutarnjoj strani uređaja okrećite kovanicom do graničnika.
Zapor s lijeve strane: u smjeru kazaljke na satu
Zapor s desne strane: u smjeru suprotnom od kazaljke na satu
Strelice su okrenute jedna prema drugoj, a zapor se osjetno uglavi (slika **6**).



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

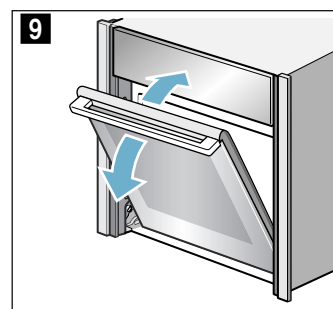
Zapor s lijeve strane otpušten (slika **8**)



4. 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 ispod ručke čvrsto obuhvatite s obje ruke s lijeve i desne strane kako biste ih sigurno mogli nositi ili skinuti.

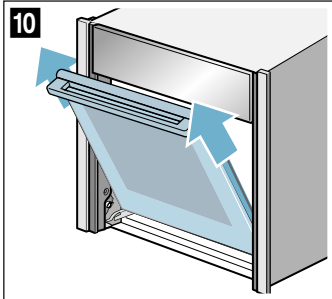
- Vrata uređaja ispod ručke čvrsto obuhvatite s obje ruke s lijeve i desne strane i izvucite prema gore (slika 10).

⚠ Upozorenje

Opasnost od ozljede!

Pad vrata uređaja.

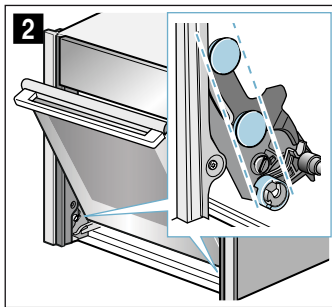
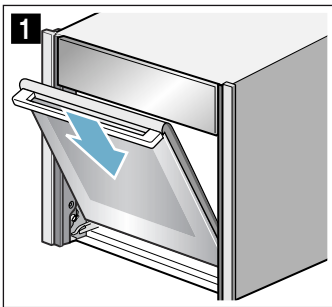
Vrata uređaja teška su od 7 - 10 kg. Oprezno rukujte vratima uređaja.



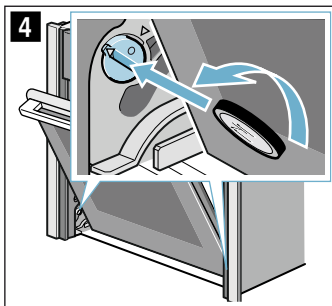
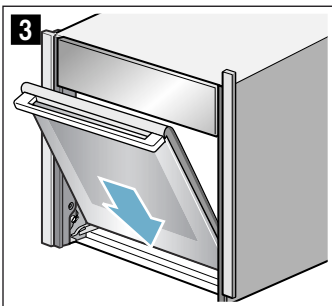
- Vrata uređaja položite na ravnu, mekanu i čistu podlogu.

Stavljanje vrata uređaja

- 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.



- Pazite da vrata uređaja skliznu još malo do kraja prema dolje (slika 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

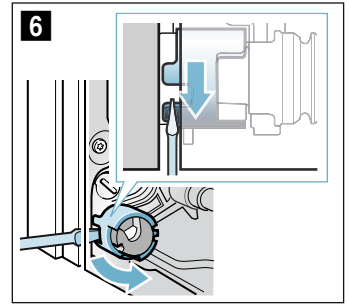
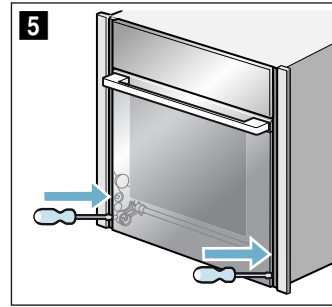
- Malo otvorite vrata uređaja sve dok ne čujete klik. Zatvorite vrata uređaja.

⚠ Upozorenje

Opasnost od ozljede zbog nezatvorenih blokada šarki!

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

- 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.

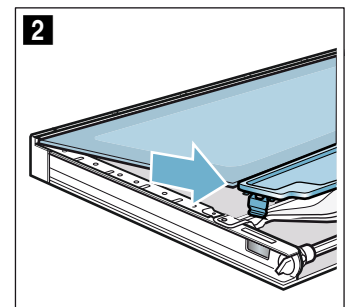
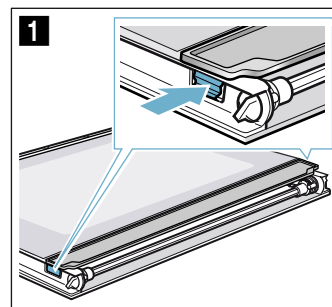
⚠ Upozorenje – Opasnost od ozljede!

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

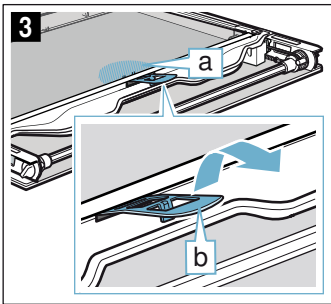
Skidanje

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

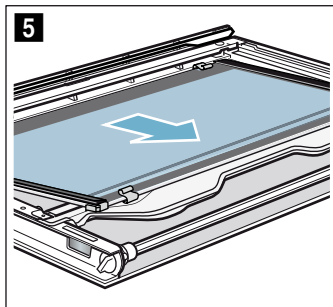
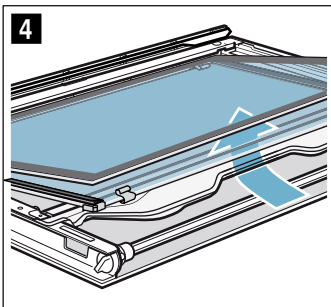
- Skinite vrata uređaja.
- Vrata uređaja s prednjom stranom okrenutom prema dolje položite na ravnu, mekanu i čistu podlogu.
- Na vratima uređaja izvana pritisnite s lijeve i desne strane tako da unutarnje staklo iskoči na obje strane (slika 1).
- Oprezno podignite unutarnje staklo i izvadite u smjeru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



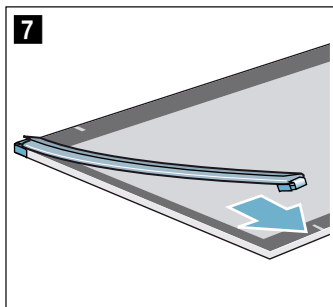
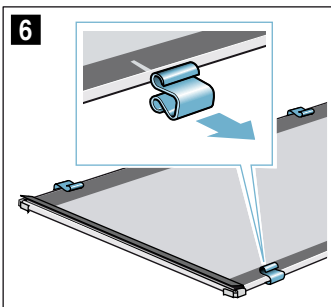
5. Međustaklo u području **a** pritisnite prema dolje, oprezno podižite držač **b** sve dok se ne može izvući (slika **3**).



6. Prvo i drugo međustaklo podignite odozdo (slika **4**) i izvadite u smjeru strelice (slika **5**).



7. Po potrebi za čišćenje skinite odstoynike (slika **6**) i brtve (slika **7**).



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

⚠ Upozorenje

Opasnost od ozljede!

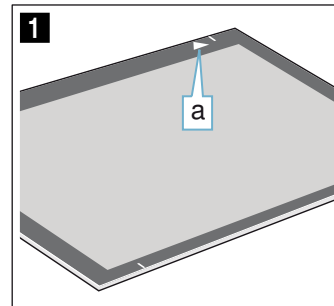
Izgrebano staklo na vratima uređaja može se raspuknuti. Ne koristite strugalo za staklo, oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.

9. Obrišite stakla na vratima i ponovno ih postavite.

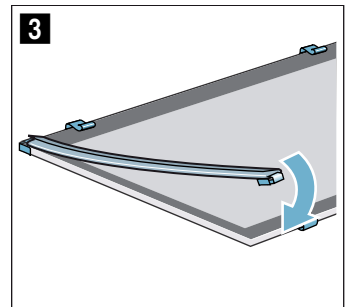
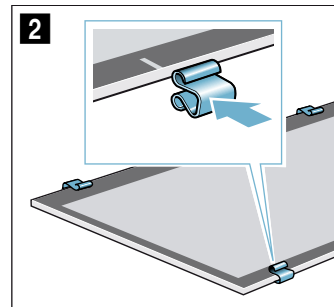
Postavljanje

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**).

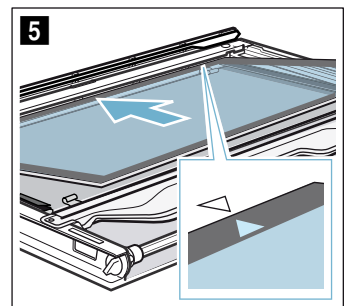
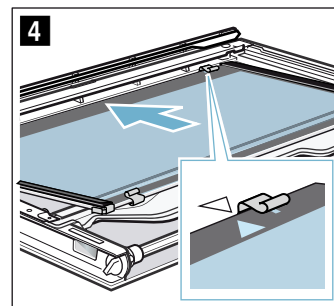


2. Provjerite dosjed 4 odstoynika i 2 brtve na međustaklu:
- Odstojnike stavite po sredini na svaku liniju (slika **2**).
 - Brtve pričvrstite na kutovima (slika **3**).



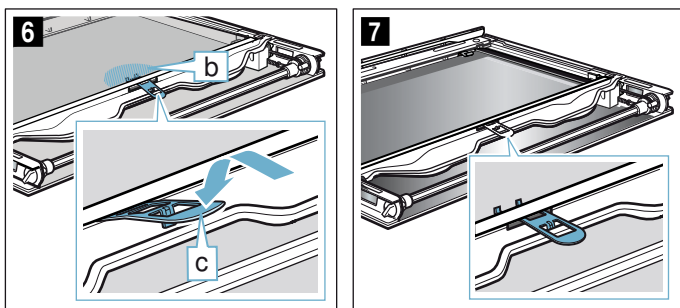
3. Umetnite međustaklo s brtvama i odstoynicima. Strelica na međustaklu mora se podudarati sa strelicom na okviru (slika **4**).

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**).



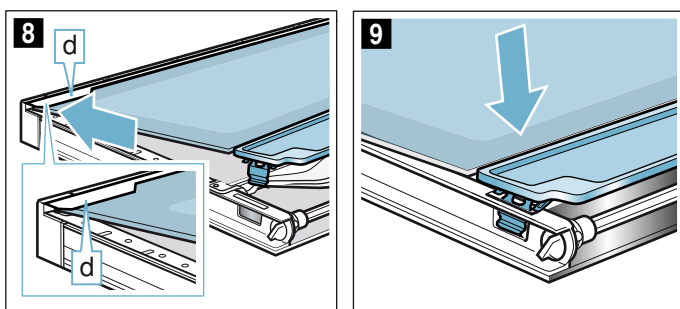
5. Međustaklo u području **b** pritisnite prema dolje, držač **c** umetnite koso i pritišćite sve dok se ne uglavi (slika **6**).

Držač je umetnut (slika **7**).



6. Unutarnje staklo umetnite koso prema natrag u pridržnu vodilicu **d** (slika **8**).

7. Unutarnje staklo pritisnite s gornje strane dok se ne uglavi (slika **9**).



Što učiniti kod smetnji?

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

Samostalno otklanjanje smetnji

Tehničke smetnje na uređaju možete često sami lako otkloniti.

Ako jelo ne uspije na optimalan način, na kraju uputa za uporabu naći ćete puno savjeta i napomena za pripremu. → "Testirano za vas u našem studiju za kuhanje" na strani 28

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/upute
Uređaj ne radi.	Osigurač je neispravan.	Provjerite osigurač u ormariću s osiguračima.
	Nestanak struje	Provjerite radi li kuhinjsko svjetlo ili drugi kuhinjski uređaji.
Na zaslону treperi vrijeme na satu.	Nestanak struje.	Ponovno namjestite vrijeme na satu.
Nakon uključivanja nekog načina rada na zaslону treperi h .	Uređaj nije dovoljno hlađan.	Isključite uređaj, ostavite ga da se ohladi i ponovno uključite način rada.
Uređaj se ne može namjestiti. Na zaslону svijetli simbol	Zaštita za djecu je aktivirana.	Pritisnite tipku nekoliko puta sve dok se na zaslону ne ugasi simbol . Možete namjestiti uređaj. Zaštitu za djecu možete deaktivirati u osnovnim postavkama. → "Osnovne postavke" na strani 15
Vrata uređaja ne mogu se otvoriti. Na zaslону svijetli simbol .	Vrata uređaja su blokirana zaštitom za djecu.	Pritisnite tipku nekoliko puta sve dok se na zaslону ne ugasi simbol . Možete namjestiti uređaj. Zaštitu za djecu s blokadom vrata možete isključiti u osnovnim postavkama. → "Osnovne postavke" na strani 15
Vrata uređaja ne mogu se otvoriti. Na zaslону svijetli simbol .	Vrata uređaja su blokirana funkcijom čišćenja.	Pričekajte da se pećnica ohladi i da se ugasi simbol .
Uređaj ne grije. Na zaslону se pojavljuje "DEMO".	Aktiviran je demonstracijski način rada.	Uređaj kratko odvojite s mreže (isključite osigurač u ormariću s osiguračima) i zatim deaktivirajte demonstracijski način rada u trajanju od otprilike 5 minuta na način da osnovnu postavku c 13 postavite na vrijednost . → "Osnovne postavke" na strani 15

⚠ 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.

Poruke pogrešaka na zaslonu

Ako se na zaslonu prikazuje poruka pogreške sa slovom "E", npr. *E05-32*, dodirnite tipku ☹. Poruka pogreške se resetira. Po potrebi ponovno namjestite vrijeme na satu.

Ako se smetnja jednom pojavila, uređaj ponovno možete koristiti na uobičajen način. Ako se poruka pogreške ponovno prikazuje, nazovite servisnu službu i pritom navedite točnu poruku pogreške i E-br. vašeg uređaja. → "Servisna služba" na strani 28

Maksimalno vrijeme rada

Ako nekoliko sati niste mijenjali postavke na svojem uređaju, uređaj automatski prestaje grijati. Na taj se način sprječava neželjeni stalni rad.

Kada je postignuto maksimalno vrijeme rada, ono se orijentira prema različitim postavkama na uređaju.

Postignuto maksimalno vrijeme rada

Na zaslonu se pojavljuje *FB*.

Birač funkcija okrenite u nulti položaj. Po potrebi možete ponovno namjestiti.

Savjet: Kako se uređaj ne bi neželjeno isključio, npr. u slučaju dugog vremena pripreme jela, namjestite trajanje. Uređaj grije sve dok ne istekne namješteno trajanje.

Zamjena stropne žarulje u pećnici

Ako žarulja u pećnici više ne radi, morate je zamijeniti. Halogene žarulje od 25 W koje su termički postojane na 230 V možete dobiti kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama.

Držite halogene žarulje služeći se suhom krpom. To im produljuje životni vijek. Koristite samo takve žarulje.

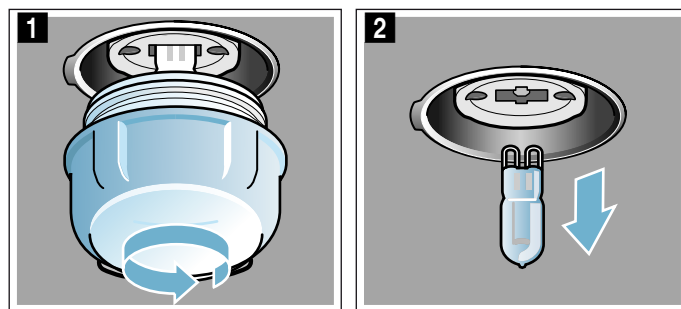
⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

Kod zamjene svjetla pećnice su kontakti žaruljice pod naponom. Prije zamjene izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima.

⚠ 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.

1. Položite kuhinjsku krpu u hladnu pećnicu kako bi izbjegli moguća oštećenja.
2. Odvijte stakleni poklopac ulijevo (Slika **1**).
3. Izvucite žarulju - nemojte je okretati (Slika **2**). Umetnite novu žarulju, pritom pazite na položaj nožica. Žarulju čvrsto utisnite.



4. Ponovno pričvrstite stakleni poklopac. Ovisno o tipu uređaja stakleni poklopac je opremljen brtvenim prstenom. Prije pričvršćivanja ponovno stavite brtveni prsten.
5. Izvadite kuhinjsku krpu i uključite osigurač štednjaka.

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.

Opće napomene

Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za različita jela. Temperatura i trajanje ovise o količini i receptu. 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. Jela bi bila samo izvana pečena, ali unutra nisu pečena.

Namještene vrijednosti vrijede za umetanje jela u hladnu pećnicu. Ovakom 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 pripremati prema vlastitom receptu, ravnajte se prema sličnim jelima u tablici. Dodatne informacije naći ćete pod savjetima 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.

Vrsta grijanja blagi CircoTherm

Blagi CircoTherm je inteligentna vrsta 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 vrstama grijanja. Izvadite pribor iz pećnice koji vam nije potreban.

Stavite jela u hladnu, praznu pećnicu. Držite vrata uređaja zatvorena za vrijeme pečenja. Pecite samo na jednoj razini.

Vrsta grijanja blagi CircoTherm koristi se za određivanje potrošnje energije u načinu rada ventilatora i razreda energetske učinkovitosti.

Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razinu koristite sljedeće razine:

- visoki kolači odn. kalup na rešetki: razina 2
- plosnati kolači odn. na limu za pečenje: razina 3

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.

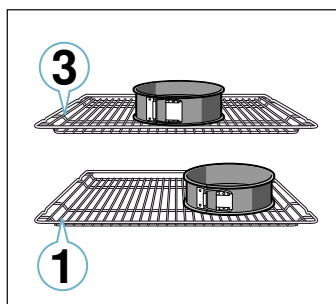
Pečenje na dvije razine:

- 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

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



Pribor

Koristite samo originalan pribor isporučen uz uređaj. Optimalno odgovara pećnici i načinima rada.

Pazite na to da uvijek koristite prikladan pribor i da ga pravilno gurnete u pećnicu. → "Pribor" na strani 10

Kolači u kalupima

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	2	☺	140-150	75-90
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni, 2 razine	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	3+1	☺	140-150	70-85
Kolač od miješanog tijesta, fini	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	2	≡	150-170	60-80
Podloga za tortu od miješanog tijesta	Kalup za tortu	3	≡	160-180	20-30
Voćna torta ili torta od sira s podlogom od prh-kog tijesta	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	2	≡	170-190	55-80
Tart	Kalup za tart	3	☺	190-210	25-45

* prethodno zagrijati

Papir za pečenje

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

Kolači i 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.

Kalupi za pečenje

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

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

Ako 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.

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.

Kruh i pecivo

Opres!

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

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.

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kolač od dizanog tijesta	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2		150-160	25-35
Kuglof	Kalup za kuglof	2		150-170	50-70
Biskvitna torta, 3 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	2		160-170	30-35
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2		150-160*	30-40

* prethodno zagrijati

Kolači na limu

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kolač od miješanog tijesta s nadjevom	Lim za pečenje	3		160-180	20-45
Kolač od miješanog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-160	30-55
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	2		170-190	30-45
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	2		160-180	55-95
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3		160-180	15-20
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	30-55
Kolač od dizanog tijesta sa sočnim nadjevom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	40-65
Pletenica od dizanog tijesta	Lim za pečenje	2		160-170	35-40
Biskvitna rolada	Lim za pečenje	3		180-200*	10-15
Savijača, slatka	Univerzalna tava	2		190-200	45-60
Savijača, zamrznuta	Univerzalna tava	3		200-220*	35-45

* prethodno zagrijati



Čajni kolačići

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Muffini	Lim za pečenje muffina	2		170-190	20-40
Muffini, 2 razine	Lim za pečenje muffina	3+1		160-170*	20-45
Sitno pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	3		150-170	20-30
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, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		170-190*	25-45
Pecivo od lisnatog tijesta, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	4+3+1		170-190*	25-45
Pecivo od paljenog tijesta	Lim za pečenje	3		190-210	35-50
Pecivo od paljenog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		190-210	35-45

* prethodno zagrijati

** prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja

Keksi










Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3		140-150**	25-40
Štrcano pecivo, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-150**	25-35

* prethodno zagrijati

** prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Štrcano pecivo, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	4+3+1		130-140**	35-55
Keksi	Lim za pečenje	3		140-160	15-25
Keksi, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-160	15-25
Keksi, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	4+3+1		140-160	15-25
Puslice	Lim za pečenje	3		80-90*	120-150
Puslice, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		90-100*	100-150
Makroni	Lim za pečenje	3		90-110	20-30
Makroni, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		90-110	20-35
Makroni, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	4+3+1		90-110	30-40
* prethodno zagrijati					
** prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja					

Kruh i pecivo

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kruh, 750 g (u pravokutnom kalupu i nepečen u kalupu)	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		-	180-200	60-70
Kruh, 1000 g (u pravokutnom kalupu i nepečen u kalupu)	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		-	210-220*	10-15
					180-190*	40-50
Kruh, 1500 g (u pravokutnom kalupu i nepečen u kalupu)	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		-	180-200	60-70
Lepinja	Univerzalna tava	3		-	220-240	20-30
Pecivo, slatko, svježe	Lim za pečenje	3		-	150-160*	25-35
Pecivo, slatko, svježe, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		-	150-170*	15-25
Pecivo, svježe	Lim za pečenje	3		-	180-200	20-30
Zapečeni tost, 4 komada	Rešetka	3		-	200-220	15-20
Zapečeni tost, 12 komada	Rešetka	3		-	220-240	15-25
* prethodno zagrijati						

Pizza, quiche i pikantni kolači

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Pizza, svježa	Lim za pečenje	3		190-210	20-30
Pizza, svježa, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		180-200	30-40
Pizza, svježa s tankim tijestom	Lim za pizzu	2		250-270*	8-13
Pizza, hladena	Rešetka	3		190-210	10-15
Pizza, zamrznuta s tankim tijestom 1 komad	Rešetka	2		190-210	15-20
Pizza, zamrznuta s tankim tijestom 2 komada	Univerzalna tava + rešetka	3+1		190-210	20-25
Pizza, zamrznuta s debelim tijestom 1 komad	Rešetka	3		180-200	20-25
Pizza, zamrznuta s debelim tijestom 2 komada	Univerzalna tava + rešetka	3+1		190-210	25-30
Mini pizze	Univerzalna tava	3		180-200	15-20
Pikantni kolači u kalupu	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2		170-190	50-60
Quiche	Kalup za tart, crni lim	2		190-210	25-35
Punjeni jastučići	Kalup za nabujke	2		170-190	65-75
Empanada	Univerzalna tava	2		180-200	35-50
Burek	Univerzalna tava	1		180-200	40-50
* prethodno zagrijati					

Savjeti za pečenje

Želite ustanoviti je li kolač potpuno ispečen.	Drvenim štapićem ubodite u najviše mjesto na kolaču. Ako se tijesto nije zalijepilo za štapić, kolač je gotov.
Kolač je splasnuo.	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.	Okolo svakog komada peciva treba biti razmak od oko 2 cm. Tako ima dovoljno mjesta da se komadi peciva mogu lijepo uzdignuti i zarumeniti sa svih strana.
Kolač je presuh.	Povećajte temperaturu u pećnici za 10 °C i skratite vrijeme pečenja.
Kolač nije dovoljno pečen.	Ako su razina i pribor ispravni, tada po potrebi povećajte temperaturu ili produljite vrijeme pečenja.
Kolač nije dovoljno pečen s gornje strane, a s donje strane je pretaman.	Kada drugi put pečete, stavite kolač u pećnicu jednu razinu više.
Kolač je pretaman s gornje strane, a s donje strane nije dovoljno pečen.	Kada drugi put pečete, stavite kolač u pećnicu jednu razinu niže. Odaberite nižu temperaturu i produljite vrijeme pečenja.
Kolač u kalupu ili pravokutnom kalupu je straga tamniji.	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 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.

Nabujci i gratinirana jela

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

Do koje mjere će se nabujak ispeći ovisi o veličini posuđa i o visini nabujka.

Za nabujke i gratinirana jela koristite široko, plitko posuđe. U uskim, visokim posudama jela se trebaju dulje peći i budu tamnija na površini.

Uvijek koristite navedene razine.

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

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

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

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Nabujak, pikantni, kuhani sastojci	Kalup za nabujke	2	≡	200-220	30-60
Nabujak, slatki	Kalup za nabujke	2	≡	170-190	40-60
Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm	Kalup za nabujke	2	⌘	150-170	60-80
Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm, 2 razine	Kalup za nabujke	3+1	⌘	150-160	65-80

Perad, meso i riba

Vaš uređaj nudi brojne vrste grijanja za pripremanje peradi, mesa i ribe. 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 pečenja dodajte do ½ litre vode u univerzalnu tavu. Prikuplja se tekućina koja kaplje. Od ovog soka od pečenja možete pripremiti umak. Osim toga tako nastaje manje dima i pećnica će ostati čista.

Pečenje u posudu

⚠ Upozorenje – Opasnost od ozljeda zbog napuknutog stakla!

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekline vrućom parom!

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

Koristite samo posude koje je prikladno za pećnicu. Najprikladnije su staklene posude za kuhanje. Provjerite stane li posuda u pećnicu.

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

Pridržavajte se podataka proizvođača Vaše posude za pečenje.

Otvoreno posuđe

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

Zatvoreno posuđe

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

Perad, meso i riba 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 mesa za roštilj slične debljine i težine. Tako ćete ih ravnomjerno ispeći i ostat će fino sočni. Stavite komade mesa za roštilj izravno na rešetku.

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

Meso posolite tek nakon roštiljanja. Sol izvlači vodu iz mesa.

Napomene

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

Termometar za pečenje mesa

Ovisno o opremi vaš uređaj ima termometar za pečenje mesa. Termometar za pečenje mesa omogućuje vam da na vrijeme ispečete meso. Pročitajte važne napomene za uporabu termometra za pečenje mesa u odgovarajućem poglavlju. Tamo ćete dobiti upute za ubadanje termometra za pečenje mesa, podatke o mogućim vrstama grijanja i još druge informacije. → "Termometar za pečenje mesa" na strani 16

Preporučene namještene vrijednosti

Namještene vrijednosti vrijede za umetanje nenapunjene peradi spremne za pečenje, mesa ili ribe na temperaturi hladnjaka u hladnu pećnicu.

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

Što je perad, meso ili riba veća, to je niža temperatura i time duže vrijeme pečenja.

Perad, meso i ribu okrenite nakon otprilike ½ do ⅔ navedenog vremena.

Perad

Kod patke ili guske probodite kožu ispod krila. Na ovaj način može istjecati mast.

Kod pačjih prsa zarezite kožu. Nemojte okretati pačja prsa.

Dodajte peradi u posudi malo tekućine. Dno posuđa treba biti pokriveno tekućinom do visine od oko 1-2 cm.

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.

Meso

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

Pečenju od nemasnog mesa dodajte malo tekućine. U staklenom posudu dno posuđa treba biti pokriveno tekućinom do visine od oko ½ cm.

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

Količina tekućine ovisi o vrsti mesa i o materijalu posuđa 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 posuđu.

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

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

Kada pirjate meso, po potrebi ga prije zapecite. Za dobivanje temeljca dodajte vodu, vino, ocat ili slično.

Perad

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Pile, 1,3 kg	Otvoreno posuđe	2		200-220	60-70
Mali komadi piletine, po 250 g	Otvoreno posuđe	3		220-230	30-35
Pileći štapići, nuggets, zamrznuti	Univerzalna tava	3		190-210	20-25
Patka, 2 kg	Otvoreno posuđe	2		180-200	90-110
Pačja prsa, srednje pečena, po 300 g	Otvoreno posuđe	3	 	210-230	35-40
Guska, 3 kg	Otvoreno posuđe	2		140 160	130-140 50-60
Gušćji bataci, po 350 g	Zatvoreno posuđe	2	 	150-160 230-240	80-90 30-40
Mlada purica, 2,5 kg	Otvoreno posuđe	2		180-200	75-90
Pureća prsa, bez kosti, 1 kg	Zatvoreno posuđe	2		240-260	80-100
Pureći zabatak, s kostima, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		180-200	80-100

Meso

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vratina, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		-	160-170	150-160
Svinjsko pečenje s kožicom, npr. plečka, 2 kg	Otvoreno posuđe	2	 	1 2	130-140 190-200	135-145 25-30
Pečeni svinjski file, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2		-	190-200***	100-110
Svinjski odresci, debljine 2 cm	Rešetka	4		-	<i>int</i> **	20-25
Goveđi file, srednje pečen, 1 kg	Rešetka + univerzalna tava	3		-	210-220**	40-50****
Pirjano goveđe pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2		-	200-220*****	130-150
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka + univerzalna tava	3		-	200-220	60-70****
Burger, visine 3-4 cm	Rešetka	4		-	<i>int</i> ****	25-30
Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		-	160-180	140-160
Teleća koljenica, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2		-	200-220	125-140
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		-	170-190***	70-80

* prethodno zagrijati

** univerzalnu tavu staviti na razinu 2

*** ne okretati

**** okrenuti 1/2 - 2/3 vremena

***** na početku dodati tekućinu u posudu, komad pečenja treba biti min. do 2/3 u tekućini

Dno posuđa treba biti pokriveno tekućinom do visine od oko 1-2 cm.

Riba

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.

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

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Janjeći hrbat s kostima, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posude	2		-	180-190***	45-55
Kobasice za roštilj	Rešetka	3		-	<i>int</i>	15-20
Pečenje od mljevenog mesa, 1 kg	Otvoreno posude	2		-	170-180	70-80
* prethodno zagrijati ** univerzalnu tavu staviti na razinu 2 *** ne okretati **** okrenuti 1/2 - 2/3 vremena ***** na početku dodati tekućinu u posudu, komad pečenja treba biti min. do 2/3 u tekućini						

Riba

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Riba, na žaru, cijela 300 g, npr. pastrva	Rešetka	2		160-180***	20-30
Riba, na žaru, cijela 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	2		170-190***	30-40
Ribljí file, kotlet, na žaru, debljine 2-3 cm	Rešetka	4		<i>int</i> **	10-20
Riba, pirjana, cijela 300 g, npr. pastrva	Zatvoreno posude	2		170-190	40-50
Riba, pirjana, cijela 1,5 kg, npr. losos	Zatvoreno posude	2		180-210	55-65
Ribljí file, pirjani, naravni, debljine 2-3 cm	Zatvoreno posude	2		170-190	35-45
* prethodno zagrijati ** univerzalnu tavu staviti na razinu 2 ** univerzalnu tavu staviti ispod rešetke					

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-suhu.	Provjerite razinu na koju ste stavili pečenje u pećnicu i temperaturu. Kada drugi put pečete, odaberite nižu temperaturu i po potrebi skratite vrijeme pečenja.
Korica je pretanka.	Povećajte temperaturu ili nakon završetka vremena pečenja kratko uključite roštilj.
Pečenje izgleda dobro, ali je umak zagorio.	Sljedeći put odaberite manju posudu za pečenje i po potrebi dodajte više tekućine.
Pečenje izgleda dobro, ali je umak presvijetao i vodenast.	Sljedeći put odaberite veću posudu za pečenja i po potrebi dodajte manje tekućine.
Meso je zagorjelo kod pirjanja.	Posuda za pečenje i poklopac moraju odgovarati jedno drugom i dobro zatvarati. Smanjite temperaturu i po potrebi dodajte još tekućine za vrijeme pirjanja.
Komadi mesa za roštilj postaju pre-suhi.	Meso solite tek nakon roštiljanja. Sol izvlači vodu iz mesa. Ne ubadajte komade mesa za roštilj kod okretanja. Koristite hvataljke za meso.

Povrće i prilazi

Pridržavajte se podataka u tablici.

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

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Povrće na žaru	Univerzalna tava	4		<i>int</i>	10-15
Pečeni krumpir, prepolovljen	Univerzalna tava	3		160-180	45-60
Proizvodi od krumpira, zamrznuti npr. pomfrit, kroketi, punjeni jastučići od krumpira, prženi ribani krumpir	Univerzalna tava	3		200-220	25-35
Pomfrit, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		190-210	30-40

Slastice

U svojem uređaju možete sami pripremati soufflé i jogurt.

Soufflé

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

Jogurt

Izvadite pribor i okvire vodilica iz pećnice. Pećnica mora biti prazna.

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.

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Jogurt	Kalupi za porcije	-		40-45	8-9h
Soufflé u kalupima za porcije	Kalupi za porcije	2		160-180	35-45

Akrilamid u namirnicama

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

kruha ili finih kolača (keksa, medenjaka, spekulaas keksa) 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 zapečite tako da budu zlatno-žute, ne previše tamne boje. ■ Veliki, debeli komadi pečene hrane sadrže manje akrilamida.
Pečenje	S gornjim i donjim zagrijavanjem na najviše 200 °C. S vrućim zrakom na najviše 180 °C.
Keksi	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 jednom sloju raspodijelite po limu za pečenje. Pecite otprilike 400-600 g po limu kako se krumpirići ne bi isušili i kako bi bili hrskavi.

Sušenje

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

Koristite samo besprijekorno 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.

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.

Voće, povrće i začinsko bilje	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u satima
Košunjavo voće (kolutići jabuka, debljine 3 mm, po rešetki 200 g)	1-2 rešetke		80	4-8
Korjenasto povrće (mrkve), naribano, blanširano	1-2 rešetke		80	4-7

Voće, povrće i začinsko bilje	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u satima
Gljive narezane na ploškice	1-2 rešetke		80	5-8
Začinsko bilje, očišćeno	1-2 rešetke		60	2-5

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 čisti. Na svaku staklenku stavite vlažni gumeni prsten i poklopac. Staklenke zatvorite kopčama. Staklenke stavite u univerzalnu tavu 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 se u kratkim razmacima pojavljuju mjehurići. Uređaj isključite čim se u svim staklenkama pojave mjehurići. Staklenke izvadite iz pećnice nakon navedenog vremena dogrijavanja.

Povrće: Nakon nekog vremena se u kratkim razmacima pojavljuju mjehurići. Čim se u svim staklenkama pojave mjehurići, temperaturu snizite na 120 °C i staklenke ostavite u zatvorenoj pećnici da se i dalje pojavljuju mjehurići kako je navedeno u tablici. Nakon tog vremena isključite uređaj i iskoristite akumuliranu toplinu još nekoliko minuta 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.

Navedena vremena u tablici služe samo za orijentaciju 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 prebacivanja odn. isključivanja provjerite pojavljuju li se mjehurići u pravilnim razmacima. Mjehurići se pojavljuju nakon 30-60 minuta.

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Povrće, npr. mrkve	Staklenke od 1 litre	1		1.	160-170	do pjenjenja: 30-40
				2.	120	od pjenjenja: 30-40
				3.	-	Akumulirana toplina: 30
Povrće, npr. krastavci	Staklenke od 1 litre	1		1.	160-170	do pjenjenja: 30-40
				2.	-	Akumulirana toplina: 30
Koštichavo voće, npr. trešnje, šljive	Staklenke od 1 litre	1		1.	160-170	do pjenjenja: 30-40
				2.	-	Akumulirana toplina: 35
Koštunjavo voće, npr. jabuke, jagode	Staklenke od 1 litre	1		1.	160-170	do pjenjenja: 30-40
				2.	-	Akumulirana toplina: 25

Dizanje tijesta

Vaše se tijesto 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

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.

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

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Dizano tijesto, lagano	Zdjela	2	≡	1.	35-40	25-30
	Lim za pečenje	2	≡	2.	35-40	10-20
Dizano tijesto, teško i masno	Zdjela	2	≡	1.	35-40	60-75
	Posuđe otporno na toplinu	2	≡	2.	35-40	45-60

Odmrzavanje

Prikladno za odmrzavanje duboko smrznutog voća, povrća i sitnog peciva. Perad, meso i ribu odmrznite u hladnjaku. Nije prikladno za torte s kremom ili šlagom.

Za odmrzavanje koristite sljedeće razine:

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

Podaci 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 primjerenom posudi na rešetku.

Hranu povremeno okrenite ili je promiješajte jedan do dva puta. Velike komade morate više puta okrenuti. Povremeno odijelite 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.

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kruh, općenito	Lim za pečenje	2	⌘	50	40-70
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 gornjim i donjim zagrijavanjem na 70 °C. 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

Pečenje s dva kalupa s bočnim otvaranjem:

- na jednoj razini (slika **1**)
- na dvije razine (slika **2**)

Pečenje

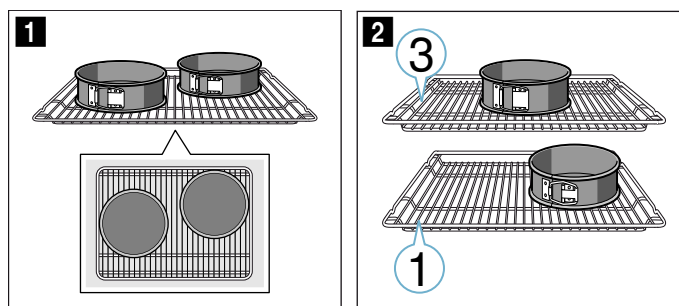
Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3	≡	140-150*	25-35
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3	⌘	140-150*	20-30
Štrcano pecivo, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	⌘	140-150*	25-35
Štrcano pecivo, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	4+3+1	⌘	130-140*	35-55
Sitni kolači	Lim za pečenje	3	≡	150*	25-35
Sitni kolači	Lim za pečenje	3	⌘	150*	20-30
Sitni kolači, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	⌘	140*	25-35
Sitni kolači, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	4+3+1	⌘	140*	25-35
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26cm	2	≡	160-170**	25-35
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26cm	2	⌘	160-170	30-35
Vodeni biskvit, 2 razine	2 kalupa s bočnim otvaranjem Ø26cm	3+1	⌘	150-160**	35-50
Pokriveni kolač od jabuka	2 crna limena kalupa Ø20cm	2	⌘	160-170	70-90
Pokriveni kolač od jabuka	2 crna limena kalupa Ø20cm	1	≡	190-210	70-80
Pokriveni kolač od jabuka, 2 razine	2 crna limena kalupa Ø20cm	3+1	⌘	160-180	70-90

* prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja
** prethodno zagrijati, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja

Roštiljanje

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Tost prepeći*	Rešetka	4	⋈	int	5-6
Pljeskavica od govedine, 12 komada**	Rešetka	4	⋈	int	25-30

* ne zagrijavati
** okrenuti nakon 2/3 vremena



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.

Roštiljanje

Dodatno stavite univerzalnu tavu. Prikuplja se tekućina koja kaplje i pećnica će ostati čista.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001345492
980110
hr