



UGRADBENA PEĆNICA

[hr] UPUTE ZA UPORABU

C17FS22G0

Kazalo

	Namjenska uporaba	4
	Važne sigurnosne napomene	5
	Općenito	5
	Para	5
	Uzroci oštećenja	6
	Općenito	6
	Para	6
	Zaštita okoliša	7
	Ušteda energije	7
	Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje	7
	Upoznavanje Vašeg uređaja	8
	Upravljačka ploča	8
	Upravljački elementi	8
	Glavni izbornik	9
	Izbornik Vrste grijanja	9
	Funkcije pećnice	10
	Spremnik za vodu	10
	Pribor	11
	Isporučeni pribor	11
	Umetanje pribora	11
	Kombiniranje pribora	12
	Poseban pribor	12
	Prije prvog korištenja	12
	Prije prvog stavljanja u rad	12
	Prvo stavljanje u rad	12
	Kalibriranje uređaja i čišćenje pećnice	13
	Čišćenje pribora	13
	Upravljanje uređajem	14
	Uključivanje i isključivanje uređaja	14
	Namještanje i pokretanje rada uređaja	14
	Promjena ili prekida rada uređaja	14
	Brzo zagrijavanje uređaja	15
	Para	15
	Zvukovi	15
	FullSteam - kuhanje na pari	15
	VarioSteam - kuhanje s dotokom pare	16
	Stupanj za dizanje tijesta	16
	Sous vide	17
	Stupanj za odmrzavanje	17
	Regeneracija	17
	Punjenje spremnika za vodu	18
	Nakon svakog rada s parom	18
	Vremenske funkcije	20
	Prikazivanje i skrivanje vremenskih funkcija	20
	Namještanje alarmnog sata	20
	Namještanje trajanja	20
	Vremenska odgoda rada - "Gotovo u"	20
	Provjera, promjena ili brisanje postavki	20
	Zaštita za djecu	21
	Automatska zaštita za djecu	21
	Jednokratna zaštita za djecu	21
	Osnovne postavke	21
	Promjena MyProfile	21
	Popis osnovnih postavki	21
	Određivanje favorita	22
	Asistent pri pečenju i prženju	22
	Napomene za postavke	22
	Odabir jela	22
	Namještanje jela	23
	Programi	23
	Napomene za postavke	23
	Odabir jela	24
	Namještanje programa	24
	Postavka sabat	25
	Pokretanje funkcije sabat	25
	Prekid funkcije sabat	25
	Home Connect	25
	Uređivanje	25
	Daljinsko pokretanje	25
	Postavke Home Connect	26
	Dijagnoza na daljinu	26
	Napomena o zaštiti podataka	26
	Izjava o sukladnosti	26
	Sredstva za čišćenje	27
	Primjerena sredstva za čišćenje	27
	Površine pećnice	28
	Držanje uređaja čistim	28
	Funkcija čišćenja	28
	EasyClean	28
	Uklanjanje kamenca	29
	Okvir vodilica	30
	Vađenje i stavljanje okvira vodilica	30
	Vrata uređaja	31
	Skidanje i stavljanje vrata pećnice	31
	Skidanje i postavljanje stakla na vratima pećnice	31

	Što učiniti kod smetnji?	34
	Tablica smetnji	34
	Prekoračeno maksimalno vrijeme rada	35
	Žarulje u pećnici.	35
	Servisna služba	35
	Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)	35
	Testirano za vas u našem studiju za kuhanje . 36	
	Silikonski kalupi	36
	Kolači i sitno pecivo	36
	Kruh i pecivo	40
	Pizza, quiche i pikantni kolači	42
	Nabujak i soufflé	43
	Perad	45
	Meso	47
	Riba	50
	Povrće, prilozi i jaja	52
	Slastice.	54
	Pečenje više jela	55
	Vrste grijanja eco	55
	Akrilamid u namirnicama	57
	Lagano pečenje	57
	Sušenje	58
	Ukuhavanje i cijedenje	59
	Dezinficiranje bočica i higijena	60
	Dizanje tijesta sa stupnjem za dizanje tijesta	60
	Sous vide	61
	Odmrzavanje	64
	Regeneracija	65
	Održavanje topline	66
	Probna jela.	66

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

Namjenska uporaba

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pribor uvijek pravilno gurnite u pećnicu.

→ "Pribor" na strani 11

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

Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

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

Upozorenje – Opasnost zbog magnetizma!

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

Para

Upozorenje – Opasnost od opekline vrućom parom!

- Voda u spremniku za vodu može se jako zagrijati za vrijeme rada uređaja. Nakon svakog rada uređaja ispraznite spremnik za vodu pomoću pare.
- U pećnici nastaje vruća para. Za vrijeme rada uređaja s parom ne posežite u pećnicu.

- Prilikom vađenja pribora vruća tekućina se može prelići. Vrući pribor oprezno izvadite koristeći samo kuhinjske rukavice.

Upozorenje – Opasnost od ozljede i požara!

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

Uzroci oštećenja

Općenito

Oprez!

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

Para

Oprez!

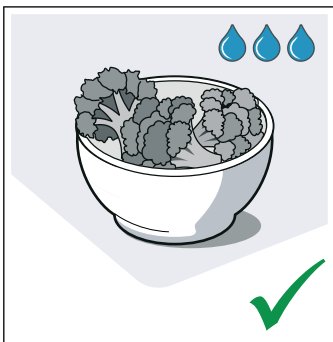
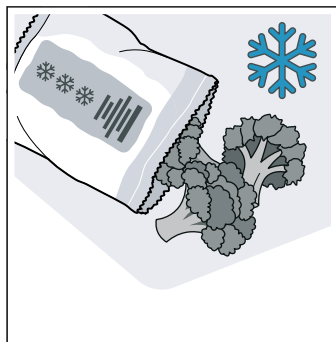
- Kalupi za pečenje: Posuđe mora biti postojano na vrućinu i paru. Silikonski kalupi za pečenje nisu prikladni za kombinirani rad s parom.
- Posuđe sa zahrđalim mjestima: Ne koristite posuđe sa zahrđalim mjestima. Već najmanje mrlje mogu izazvati koroziju u pećnici.
- Tekućina koje kaplje: Kod kuhanja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

Zaštita okoliša

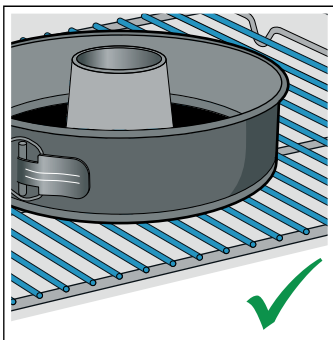
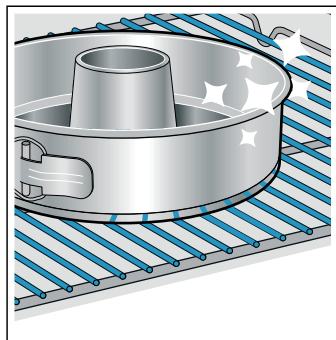
Vaš novi uređaj je posebno energetske učinkovit. Ovdje ćete naći savjete kako možete uštediti još više energije prilikom korištenja uređaja i kako ćete ispravno zbrinuti stari uređaj.

Ušteda energije

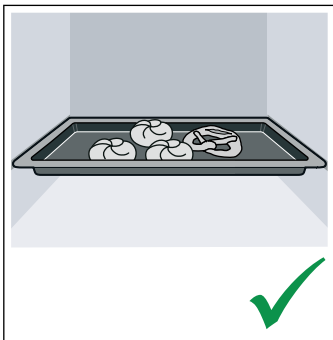
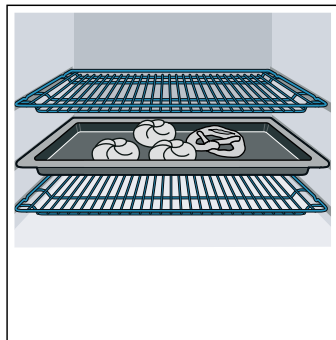
- Zagrijte pećnicu prije pečenja samo ako je tako navedeno u receptu ili u tablicama u uputama za uporabu.
- Zamrznute namirnice ostavite da se otope prije nego što ih stavite u pećnicu.



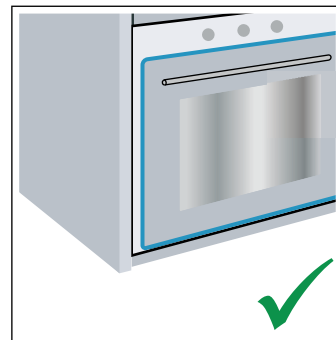
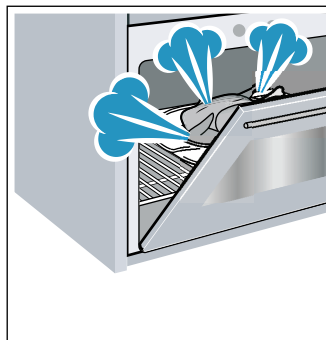
- Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni dobro apsorbiraju toplinu.



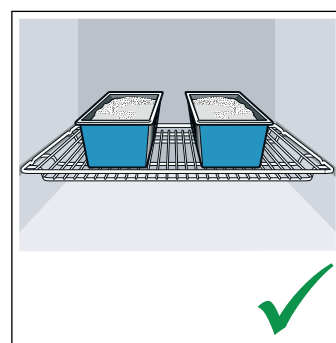
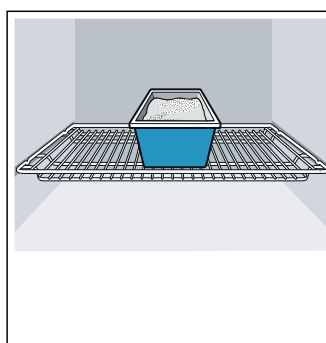
- Izvadite pribor iz pećnice koji vam nije potreban.



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



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



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

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite ekološki prihvatljivo.



Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom direktivom 2012/19/EU o električnim i elektroničkim starim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Direktiva zadaje okvir za vraćanje i preradu starih uređaja važeću u cijeloj EU.

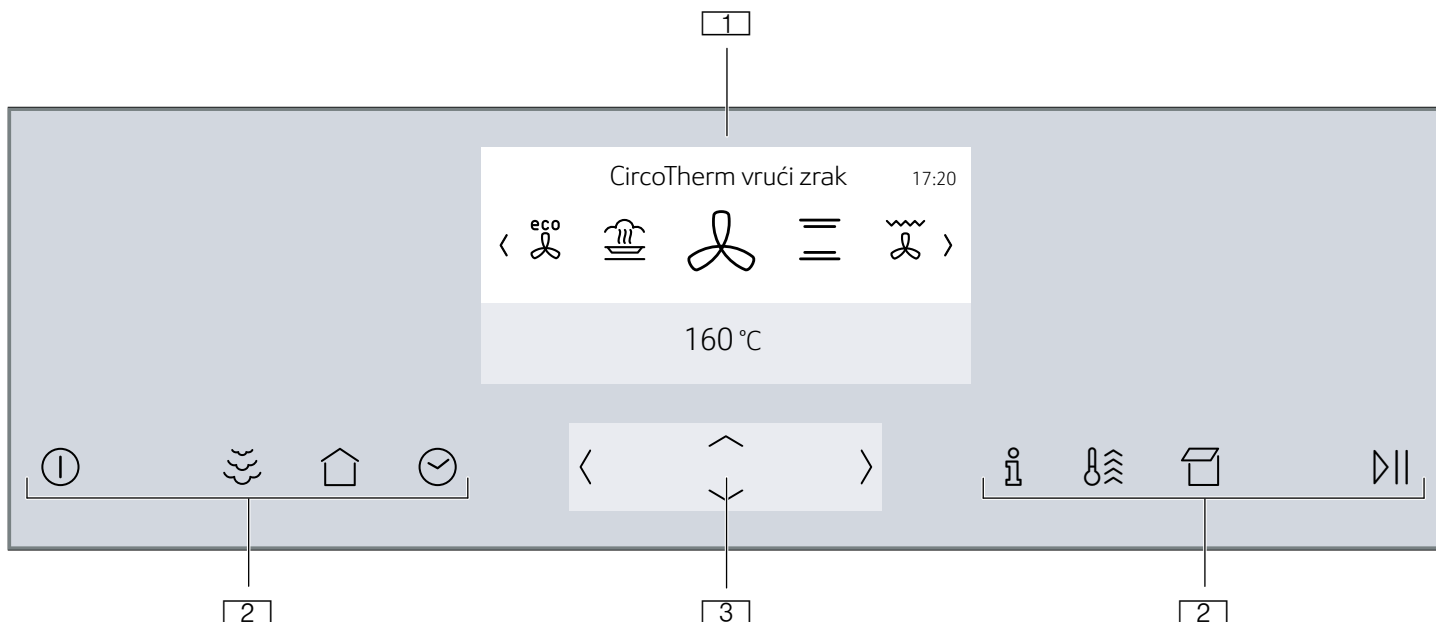
Upoznavanje Vašeg uređaja

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

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

Upravljačka ploča

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



- 1 Zaslon
- 2 Dodirne tipke
- 3 Upravljački element ShiftControl

Upravljački elementi

Pomoću upravljačkih elemenata možete jednostavno i izravno namjestiti Vaš uređaj.

Dodirne tipke

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

Dodirna tipka	Korištenje
① uklj/isklj	Uključivanje ili isključivanje uređaja → "Uključivanje i isključivanje uređaja" na strani 14
☁ Dotok pare	Uključivanje dotoka pare → "VarioSteam - kuhanje s dotokom pare" na strani 16
🏠 Glavni izbornik	Odabir načina rada i postavki → "Namještanje i pokretanje rada uređaja" na strani 14
🕒 Vremenske funkcije	Namještanje alarmnog sata, trajanja ili vremenske odgode rada "Gotovo u" → "Vremenske funkcije" na strani 20
🛡 Zaštita za djecu	Aktiviranje ili deaktiviranje zaštite za djecu → "Zaštita za djecu" na strani 21

ℹ Informacija	Prikazivanje ostalih informacija Prikaz trenutne temperature → "Namještanje i pokretanje rada uređaja" na strani 14
⚡ Brzo zagrijavanje	Aktiviranje ili deaktiviranje brzog zagrijavanja → "Brzo zagrijavanje uređaja" na strani 15 Aktiviranje i deaktiviranje funkcije PowerBoost → "Brzo zagrijavanje uređaja" na strani 15
📦 Otvaranje ploče	Punjenje ili pražnjenje spremnika za vodu → "Punjenje spremnika za vodu" na strani 18
▶▶ Start/Stop	Početak ili zaustavljanje rada → "Namještanje i pokretanje rada uređaja" na strani 14

Upravljački element ShiftControl

Pomoću upravljačkog elementa ShiftControl navigirate kroz retke na zaslonu i birate postavke. Postavke, koje možete promijeniti, prikazuju se u svjetlijoj boji.

Tipka	Korištenje
<	Lijevo navigacija ulijevo na zaslonu
>	Desno navigacija udesno na zaslonu
⤴	Gore navigacija prema gore na zaslonu
⤵	Dolje navigacija prema dolje na zaslonu

Napomena: Također možete brzo proći kroz namještene vrijednosti na način da držite pritisnutu neku tipku. Čim otpustite tipku, zaustavlja se brz prolazak.

Glavni izbornik

Kako biste došli u glavni izbornik, dodirnite dodirnu tipku .

Izbornik	Korištenje
	Vrste grijanja Odabir željene vrste grijanja i temperature za vaše jelo → "Uključivanje i isključivanje uređaja" na strani 14
	Kuhanje na pari Kuhanje s parom → "FullSteam - kuhanje na pari" na strani 15
	Asistent pri pečenju i prženju Preporučene postavke za pečenje i prženje → "Asistent pri pečenju i prženju" na strani 22
	Parni programi Pripremanje jela s parom → "Programi" na strani 23

	MyProfile Individualno prilagođavanje postavki uređaja → "Osnovne postavke" na strani 21
	Home Connect asistent Povezivanje uređaja s mobilnim krajnjim uređajem → "Home Connect" na strani 25
	Uklanjanje kamenca
	Sušenje Sušenje pećnice nakon primjene pare → "Nakon svakog rada s parom" na strani 18
	EasyClean Čišćenje sitne prljavštine u pećnici → "Funkcija čišćenja" na strani 28

Izbornik Vrste grijanja

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

U slučaju namještene temperature iznad 275 °C uređaj snižava temperaturu nakon otprilike 40 minuta na otprilike 275 °C.

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

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

Funkcije pećnice

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

Otvaranje vrata uređaja

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

Svjetlo u pećnici

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

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

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

→ "Osnovne postavke" na strani 21

Rashladni ventilator

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

Opres!

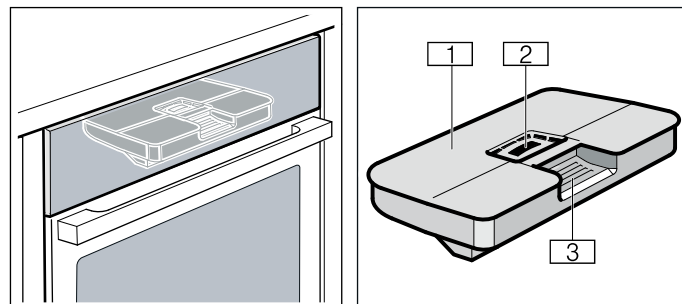
Ne prekrivajte ventilacijske otvore. Uređaj će se u suprotnom pregrijati.

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

Napomena: U osnovnim postavkama možete promijeniti koliko dugo će rashladni ventilator raditi nakon kraja rada. → "Osnovne postavke" na strani 21

Spremnik za vodu

Uređaj je opremljen spremnikom za vodu. Spremnik za vodu nalazi se iza ploče. Za rad uređaja s parom napunite vodom spremnik za vodu. → "Para" na strani 15



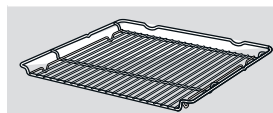
- 1 Poklopac spremnika
- 2 Otvor za punjenje
- 3 Ručka za vađenje i umetanje spremnika za vodu



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

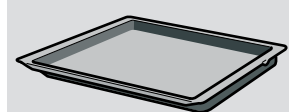
Isporučeni pribor

Vaš uređaj je opremljen slijedećim priborom:



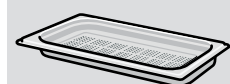
Rešetka

Za posuđe, kalupe za kolače i nabujke. Za pečenja, komade mesa za roštiljanje i duboko smrznuta jela.



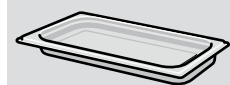
Univerzalna tava

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. Za vrijeme rada s parom može se koristiti i kao posuda za sakupljanje vode koja kapa.



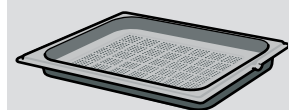
Perforirana parna posuda, veličina S

Za kuhanje povrća na pari, za cijedenje bobica i za odmrzavanje.



Neperforirana parna posuda, veličina S

Za kuhanje riže, mahunarki i žitarica.



Perforirana parna posuda, veličina XL

Za kuhanje velike količine namirnica na pari.

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

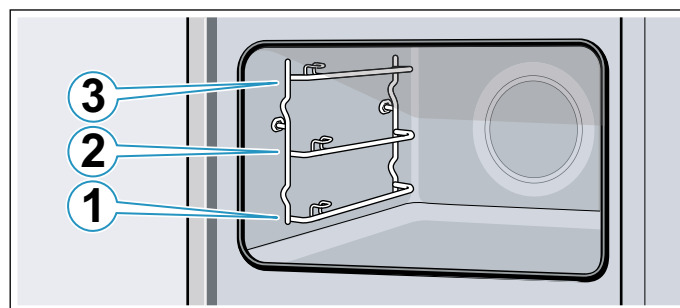
Pribor možete kupiti kod servisne službe, u specijaliziranim trgovinama ili na internetu.

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

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

Umetanje pribora

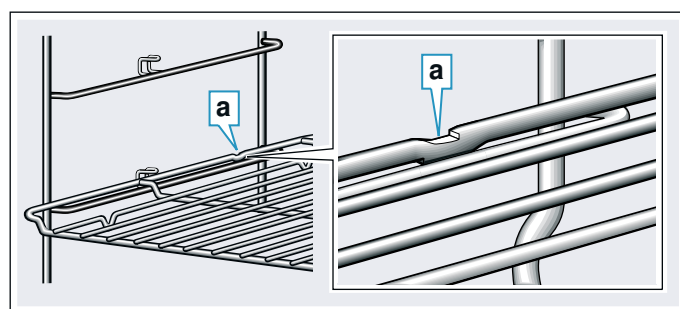
Pećnica ima 3 razine. Razine se broje odozdo prema gore.



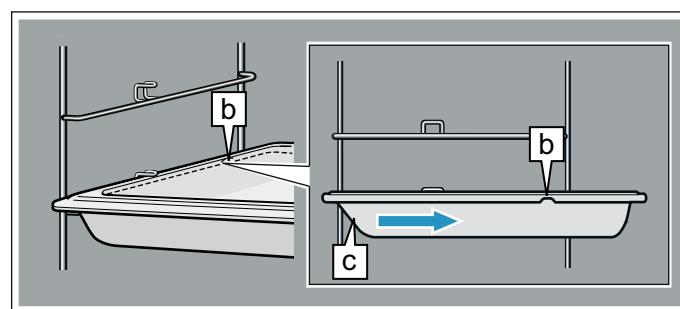
Funkcija uglavljivanja

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.



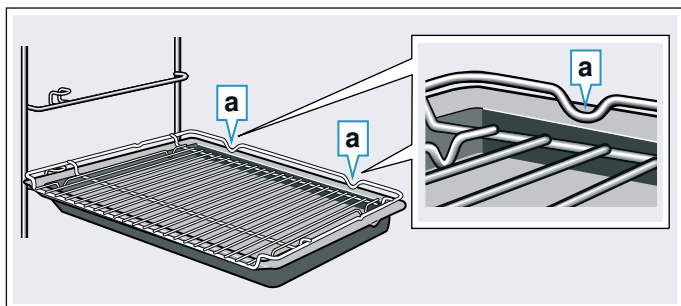
Prilikom umetanja lima za pečenje ili univerzalne tave pazite da je zaustavna stopica **b** iza i da je okrenuta prema dolje. Kosi rub pribora **c** mora biti okrenut prema vratima uređaja.



Kombiniranje pribora

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

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



Male parne posude možete staviti u pećnicu samo s rešetkom.

Poseban pribor

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

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

Napomena: Ne odgovara svaki poseban pribor za svaki uređaj. Molimo Vas da kod kupovine navedete točnu oznaku (E-br.) Vašeg uređaja. → "Servisna služba" na strani 35

Poseban pribor
Rešetka za pečenje i prženje za parnu pećnicu
Lim za pečenje
Univerzalna tava
Lim za pečenje sa slojem protiv prljanja
Univerzalna tava sa slojem protiv prljanja
Tava za nabujke
Parna posuda, perforirana, veličina XL
Parna posuda, perforirana, veličina S
Parna posuda, neperforirana, veličina S
Porculanska posuda, neperforirana, veličina S
Porculanska posuda, neperforirana, veličina L
Profesionalna tava
Poklopac za profesionalnu tavu
Lim za pizzu
Lim za roštiljanje
Keramički kamen za pečenje
Staklena posuda za pečenje, 5,1 l
Staklena tava
Dekorativna letvica

ComfortFlex izvlačna vodicica (1 razina) + okvir*

ComfortFlex izvlačna vodicica (1 razina) za parnu pećnicu*

* Pribor ne odgovara svakom uređaju, pri naručivanju navesti E-br.

Prije prvog korištenja

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

Prije prvog stavljanja u rad

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

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

Oprez!

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

Napomene

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

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

Prvo stavljanje u rad

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

Namještanje jezika

1. Pritiskom na tipku navigirajte do najdonjeg retka.

2. Odaberite jezik pritiskom na tipku < ili >.
3. Pritiskom na tipku < navigirajte natrag na "Jezik".
4. Odaberite sljedeću postavku pritiskom na tipku >.

Namještanje vremena na satu

1. Pritiskom na tipku < navigirajte do najdonjeg retka.
2. Odaberite trenutni sat pritiskom na tipku < ili >.
3. Pritiskom na tipku < navigirajte do sljedećeg retka.
4. Odaberite trenutne minute pritiskom na tipku < ili >.
5. Pritišćite tipku < sve dok se ne pojavi "Vrijeme na satu".
6. Odaberite sljedeću postavku pritiskom na tipku >.

Namještanje datuma

1. Pritiskom na tipku < navigirajte do najdonjeg retka.
2. Odaberite trenutni dan pritiskom na tipku < ili >.
3. Pritiskom na tipku < navigirajte do sljedećeg retka.
4. Odaberite trenutni mjesec pritiskom na tipku < ili >.
5. Pritiskom na tipku < navigirajte do sljedećeg retka.
6. Odaberite trenutnu godinu pritiskom na tipku < ili >.
7. Pritišćite tipku < sve dok se ne pojavi "Datum".
8. Odaberite sljedeću postavku pritiskom na tipku >.

Namještanje tvrdoće vode

1. Pritiskom na tipku < navigirajte do najdonjeg retka.
 2. Odaberite raspon tvrdoće vode pritiskom na tipku < ili >.
 3. Pritiskom na tipku < navigirajte natrag na "Tvrdoća vode".
 4. Prihvatite postavke pritiskom na tipku >.
- Prvo stavljanje u rad je završeno.

Napomene

- Ove postavke možete promijeniti u osnovnim postavkama u svakom trenutku. → "Osnovne postavke" na strani 21
- Nakon priključivanja na struju ili nestanka struje na zaslonu se pojavljuju postavke za prvo stavljanje u rad.

Kalibriranje uređaja i čišćenje pećnice

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

Priprema za kalibriranje

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

Kalibriranje uređaja i čišćenje pećnice

Napomene

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

1. Uključite uređaj pritiskom na dodirnu tipku ①.

2. Napunite spremnik za vodu. → "Punjenje spremnika za vodu" na strani 18
3. Namjestite navedenu vrstu grijanja, temperaturu i trajanje za kalibriranje i pokrenite rad uređaja. → "FullSteam - kuhanje na pari" na strani 15

Kalibriranje

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

4. Nakon kalibriranja izvršite zagrijavanje pećnice.

Oprez!

Oštećenja na emajlu

Ne pokrećite rad uređaja ako ima vode na dnu pećnice. Prije rada uređaja obrišite vodu na dnu pećnice.

5. Obrišite dno pećnice.
6. Namjestite navedenu vrstu grijanja i temperaturu za zagrijavanje i pokrenite rad uređaja. → "Namještanje i pokretanje rada uređaja" na strani 14

Zagrijavanje

Vrsta grijanja	CircoTherm vrući zrak 
Temperatura	maksimalna
Trajanje	30 minuta

7. Prozračite kuhinju dok se uređaj zagrijava.
8. Nakon navedenog trajanja završite rad uređaja. Isključite uređaj pritiskom na dodirnu tipku ①.
9. Pričekajte dok se pećnica ohladi.
10. Očistite ravne površine sapunicom i krpom za pranje posuđa.
11. Ispraznite spremnik za vodu i obrišite pećnicu. → "Nakon svakog rada s parom" na strani 18

Napomene

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

Čišćenje pribora

Pribor temeljito očistite sapunicom i krpom ili mekanom četkom.



Upravljanje uređajem

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

Uključivanje i isključivanje uređaja

Za uključivanje ili isključivanje uređaja dodirnite dodirnu tipku .

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

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

Napomene

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

Namještanje i pokretanje rada uređaja

Primjer: CircoTherm vrući zrak  na 170°C

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



2. Odaberite vrstu grijanja pritiskom na tipku  ili .
3. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka.
4. Odaberite temperaturu pritiskom na tipku  ili .



Napomena: Ovisno o načinu rada moguće su ostale postavke. Za svaku sljedeću postavku pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka. Odaberite postavku pritiskom na tipku  ili .

5. Dodirnite dodirnu tipku  za pokretanje rada uređaja.

Na zaslonu se pojavljuju gredice za zagrijavanje i trajanje.

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

Predložene vrijednosti

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

Gredice za zagrijavanje

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

Trajanje

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

Prikaz trenutne temperature

Za prikaz trenutne temperature na zaslonu, dodirnite dodirnu tipku .

Trenutna temperatura kratko se prikazuje i to samo tijekom zagrijavanja.

Ostale informacije

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

Promjena ili prekida rada uređaja

Promjena rada uređaja

1. Pritiskom na dodirnu tipku  zaustavite rad uređaja.
2. Pritiskom na tipku  ili  navigirajte do retka postavke koju treba promijeniti.
3. Postavku promijenite pritiskom na tipku  ili .
4. Promijenjeni rad uređaja pokrenite pritiskom na dodirnu tipku .

Napomene

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

Prekid rada uređaja

Pritišćite dodirnu tipku  sve dok se ne prekine rad uređaja.

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

Brzo zagrijavanje uređaja

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

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

Napomene

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

Aktiviranje brzog zagrijavanja

1. Namjestite gornje i donje zagrijavanje  i temperaturu.
Napomena: Namjestite temperaturu iznad 100 °C kako bi se uređaj mogao brzo zagrijati.
2. Dodirnite dodirnu tipku  za pokretanje rada uređaja.
3. Dodirnite dodirnu tipku  za aktiviranje brzog zagrijavanja.
Na zaslonu se pojavljuje simbol .
4. Nakon postizanja namještene temperature brzo zagrijavanje isključuje se automatski. Na zasloni se gasi simbol . Stavite jelo u pećnicu.

Aktiviranje funkcije PowerBoost

1. Namjestite CircoTherm vrući zrak  ili stupanj za pečenje kruha  i temperaturu.
Napomena: Namjestite temperaturu iznad 100 °C kako bi se uređaj mogao brzo zagrijati.
2. Stavite jelo u pećnicu na jednu razinu.
3. Dodirnite dodirnu tipku  za pokretanje rada uređaja.
4. Dodirnite dodirnu tipku  za aktiviranje funkcije PowerBoost.
Na zaslonu se pojavljuje simbol .
Nakon postizanja namještene temperature funkcija PowerBoost isključuje se automatski. Na zasloni se gasi simbol .



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

Upozorenje – Opasnost od opekлина vrućom parom!

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

Zvukovi

Pumpa

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

Ploča

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

FullSteam - kuhanje na pari

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

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

Pokretanje

1. Dodirnite dodirnu tipku .
2. Napunite spremnik za vodu.
Napomena: Uključite kuhanje na pari samo kada se pećnica potpuno ohladila (sobna temperatura).
3. Dodirnite dodirnu tipku .
4. Odaberite "Kuhanje na pari  pritiskom na tipku  ili .
5. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka.
6. Odaberite temperaturu pritiskom na tipku  ili .
7. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka.
8. Odaberite trajanje pritiskom na tipku  ili .
9. Dodirnite dodirnu tipku .
Uređaj počinje s radom.

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

Prekid

Pritišćite dodirnu tipku  sve dok se ne prekine rad uređaja.

Završetak

Za isključivanje uređaja dodirnite dodirnu tipku ①.

Pečenje više jela

Pomoću pare možete istodobno peći više jela, a da ne poprimite okus onih drugih. → "Testirano za vas u našem studiju za kuhanje" na strani 36

VarioSteam - kuhanje s dotokom pare

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

Vaše jelo

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

Sami namještate željenu kombinaciju vrste grijanja i intenziteta pare. Za odabir neke prikladne vrste grijanja i intenziteta pare ravnajte se prema podacima u tablicama. Ili odaberite neki program od parnih programa. → "Testirano za vas u našem studiju za kuhanje" na strani 36 → "Programi" na strani 23

Intenzitet pare

Za dodatak pare stoje Vam na raspolaganju različiti intenziteti:

- slabi
- srednji
- jako

Prikladne vrste grijanja

Kod ovih vrsta grijanja možete uključiti paru:

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

Pokretanje

1. Dodirnite dodirnu tipku ①.
2. Napunite spremnik za vodu.
3. Namjestite vrstu grijanja i temperaturu.
4. Dodirnite dodirnu tipku  za uključivanje dotoka pare.
5. Pritiskom na tipku  navigirajte do retka s intenzitetom pare .
6. Odaberite intenzitet pare pritiskom na tipku  ili .
7. Dodirnite dodirnu tipku . Uređaj počinje s radom.

Napomena: Ako se spremnik za vodu za vrijeme rada s dotokom pare isprazni, na zaslonu se pojavljuje zahtjev za punjenjem spremnika za vodu. Nastavlja se rad uređaja bez dodatka pare.

Prekid dodatka pare

Za prijevremeni prekid dodatka pare dodirnite dodirnu tipku .

Napomena: Nastavlja se rad uređaja bez dodatka pare.

Prekid rada uređaja

Pritišćite dodirnu tipku  sve dok se ne prekine rad uređaja.

Završetak

Za isključivanje uređaja dodirnite dodirnu tipku ①.

Stupanj za dizanje tijesta

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

Za stupanj za dizanje tijesta na raspolaganju su dva stupnja. Koristite podatke u tablicama za odabir odgovarajućeg stupnja. → "Testirano za vas u našem studiju za kuhanje" na strani 36

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

Pokretanje

1. Dodirnite dodirnu tipku ①.
2. Napunite spremnik za vodu.
Napomena: Uključite stupanj za dizanje tijesta samo kada se pećnica potpuno ohladila (sobna temperatura).
3. Odaberite "Stupanj za dizanje tijesta " pritiskom na tipku  ili .
4. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka.
5. Odaberite stupanj pritiskom na tipku  ili .
6. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka.
7. Odaberite trajanje pritiskom na tipku  ili .
8. Dodirnite dodirnu tipku . Uređaj počinje s radom.

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

Prekid

Pritišćite dodirnu tipku  sve dok se ne prekine rad uređaja.

Završetak

Za isključivanje uređaja dodirnite dodirnu tipku ①.

Sous vide

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

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

Napomene

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

Pokretanje

Oprez!

Opasnost od oštećenja kuhinjskog elementa

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

1. Dodirnite dodirnu tipku ①.
 2. Napunite spremnik za vodu.
Napomena: Uključite sous vide samo kada se pećnica potpuno ohladila (sobna temperatura).
 3. Pritiskom na tipku < ili > odaberite "Sous-vide ☒".
 4. Pritiskom na tipku < navigirajte do sljedećeg retka.
 5. Odaberite temperaturu pritiskom na tipku < ili >.
 6. Pritiskom na tipku < navigirajte do sljedećeg retka.
 7. Odaberite trajanje pritiskom na tipku < ili >.
 8. Dodirnite dodirnu tipku ▷||.
- Uređaj počinje s radom.

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekline vrućom parom!

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

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

Prekid

Pritišćite dodirnu tipku ▷|| sve dok se ne prekine rad uređaja.

Završetak

Za isključivanje uređaja dodirnite dodirnu tipku ①.

Stupanj za odmrzavanje

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

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

Pokretanje

1. Dodirnite dodirnu tipku ①.
 2. Napunite spremnik za vodu.
 3. Odaberite "Stupanj za odmrzavanje ☼" pritiskom na tipku < ili >.
 4. Pritiskom na tipku < navigirajte do sljedećeg retka.
 5. Odaberite temperaturu pritiskom na tipku < ili >.
 6. Pritiskom na tipku < navigirajte do sljedećeg retka.
 7. Odaberite trajanje pritiskom na tipku < ili >.
 8. Dodirnite dodirnu tipku ▷||.
- Uređaj počinje s radom.

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

Prekid

Pritišćite dodirnu tipku ▷|| sve dok se ne prekine rad uređaja.

Završetak

Za isključivanje uređaja dodirnite dodirnu tipku ①.

Regeneracija

Vrstom grijanja "Regeneracija ☼" možete već skuhanu jela pažljivo ponovno zagrijati ili podgrijati peciva od jučerašnjeg dana. Para se uključuje automatski.

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

Pokretanje

1. Dodirnite dodirnu tipku ①.
 2. Napunite spremnik za vodu.
 3. Odaberite "Regeneracija ☼" pritiskom na tipku < ili >.
 4. Pritiskom na tipku < navigirajte do sljedećeg retka.
 5. Odaberite temperaturu pritiskom na tipku < ili >.
 6. Pritiskom na tipku < navigirajte do sljedećeg retka.
 7. Odaberite trajanje pritiskom na tipku < ili >.
 8. Dodirnite dodirnu tipku ▷||.
- Uređaj počinje s radom.

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

Prekid

Pritišćite dodirnu tipku ▷|| sve dok se ne prekine rad uređaja.

Završetak

Za isključivanje uređaja dodirnite dodirnu tipku ①.

Punjenje spremnika za vodu

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

Provjerite jeste li ispravno podesili raspon tvrdoće vode.
→ "Osnovne postavke" na strani 21

⚠ Upozorenje – Opasnost od ozljede i požara!

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od opeklina!

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

Oprez!

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

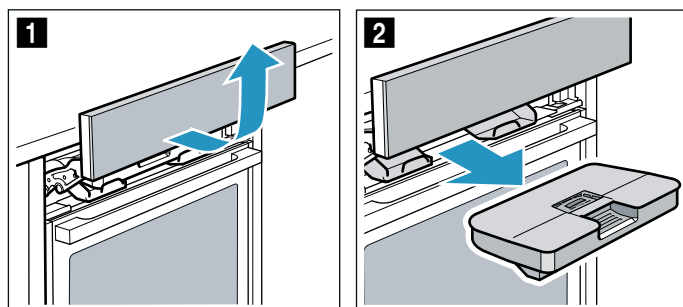
Oprez!

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

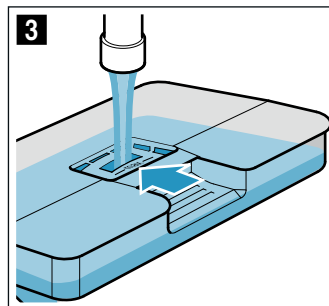
Napomene

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

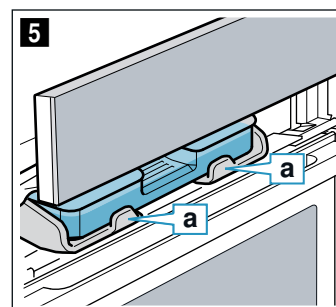
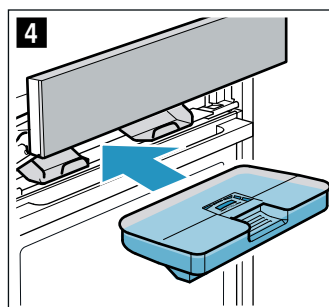
1. Dodirnite dodirnu tipku . Ploča se pomiče automatski prema naprijed.
2. Ploču izvucite s obje ruke prema naprijed, a zatim je pomaknite prema gore dok se ne uglavi (slika 1).
3. Podignite spremnik za vodu i izvucite ga iz otvora spremnika (slika 2).



4. Poklopac utisnite duž brtve kako voda ne bi mogla istjecati iz spremnika za vodu.
5. Spremnik za vodu napunite hladnom vodom do oznake "max" (slika 3).



6. Umetnite napunjeni spremnik za vodu (slika 4). Pazite da se spremnik za vodu uglavi iza oba držača a (slika 5).



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

Dolijevanje vode u spremnik za vodu

Napomene

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

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

Nakon svakog rada s parom

⚠ Upozorenje – Opasnost od opeklina vrućom parom!

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od opeklina!

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

Oprez!

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

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

Napomene

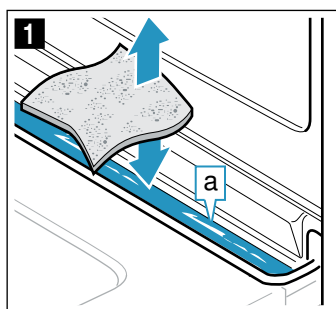
- Nakon isključivanja uređaja svijetli dodirna tipka  malo dulje kako bi vas podsjetilo na pražnjenje spremnika za vodu.
- Mrlje od kamenca uklonite krpom namočenom u octu, obrišite čistom vodom, a zatim mekom krpom.

Pražnjenje spremnika za vodu**Oprez!**

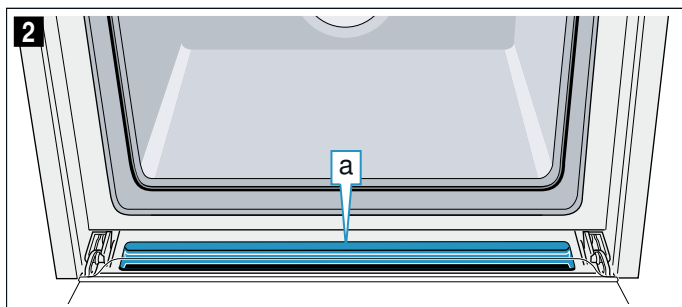
- Nemojte brisati spremnik za vodu u vrućoj pećnici. Spremnik za vodu se može oštetiti.
 - Spremnik za vodu ne perite u perilici posuđa. Spremnik za vodu se može oštetiti.
1. Otvorite ploču.
 2. Izvadite spremnik za vodu.
 3. Oprezno skinite poklopac spremnika za vodu.
 4. Ispraznite spremnik za vodu,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

Sušenje žlijeba za kapljice

1. Ostavite uređaj da se ohladi.
2. Otvorite vrata uređaja.
3. Upijte vodu u žlijebu za kapljice **a** i oprezno obrišite spužvastom krpicom (Slika 1).



Žlijeb za kapljice **a** nalazi se ispod pećnice (Slika 2).

**Pokretanje sušenja**

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

Oprez!

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

1. Ostavite uređaj da se ohladi.
2. Odmah uklonite grubu prljavštinu u pećnici i obrišite vlagu na dnu pećnice.
3. Po potrebi dodirnite dodirnu tipku  za uključivanje uređaja.
4. Dodirnite dodirnu tipku  za prikaz načina rada.
5. Odaberite "Sušenje ∞" pritiskom na tipku  ili .
6. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka. Prikazuje se trajanje. Ne možete ga promijeniti.
7. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka.
8. Dodirnite dodirnu tipku . Sušenje se pokreće i završava automatski nakon 10 minuta.
9. Otvorite vrata uređaja i ostavite ih otvorena 1 do 2 minute kako bi vlaga mogla izaći iz pećnice.

Ručno brisanje pećnice

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

Vremenske funkcije

Vaš uređaj ima različite vremenske funkcije.

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

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

Prikazivanje i skrivanje vremenskih funkcija

Za prikazivanje i skrivanje vremenskih funkcija dodirnite dodirnu tipku .

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

 Alarmni sat	--:-- min s >
 Trajanje	--:-- h min
 Gotovo u	17:20

Namještanje alarmnog sata

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

1. Dodirnite dodirnu tipku .
Na zaslonu se prikazuju vremenske funkcije.
2. Odaberite trajanje pritiskom na tipku .
Napomena: Kada je uređaj uključen, pritiskom na tipku  navigirajte do retka  Alarmni sat i zatim pritiskom na tipku  odaberite trajanje.
3. Dodirnite dodirnu tipku  za pokretanje alarmnog sata.
Na zaslonu se pojavljuje simbol . Vidi se odbrojavanje alarmnog sata.

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

Namještanje trajanja

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

1. Dodirnite dodirnu tipku .
2. Namjestite vrstu grijanja i temperaturu.
3. Dodirnite dodirnu tipku .
4. Na zaslonu se prikazuju vremenske funkcije.
Pritiskom na tipku  ili  namjestite trajanje.
– Tipka  za predloženu vrijednost 10 minuta
– Tipka  za predloženu vrijednost 30 minuta
5. Dodirnite dodirnu tipku  kako biste pokrenuli namješteno trajanje.

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

Vremenska odgoda rada - "Gotovo u"

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

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

Napomene

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

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

Provjera, promjena ili brisanje postavki

1. Dodirnite dodirnu tipku .
2. Na zaslonu se prikazuju vremenske funkcije.
Pritiskom na tipku  ili  navigirajte do redaka.
3. Po potrebi postavku promijenite pritiskom na tipku  ili . Za brisanje funkcije sata 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.

Vaš uređaj ima dvije različite blokade.

Blokada	Aktiviranje / deaktiviranje
Automatska zaštita za djecu	Putem izbornika MyProfile → "Osnovne postavke" na strani 21
Jednokratna zaštita za djecu	Pritiskom na dodirnu tipku 

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

Automatska zaštita za djecu

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

Aktiviranje

1. Dodirnite dodirnu tipku .
2. Dodirnite dodirnu tipku .
3. Odaberite "MyProfile" pritiskom na tipku  ili .
4. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka.
5. Odaberite "Automatska zaštita za djecu" pritiskom na tipku  ili .
6. Pritiskom na tipku  navigirajte do najdonjeg retka.
7. Dodirnite "Aktivirano" pritiskom na tipku .
8. Dodirnite dodirnu tipku .
9. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka za spremanje postavke.
"Automatska zaštita za djecu" je aktivirana. Nakon isključivanja se pojavljuje simbol  na zaslonu.

Prekid

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

Deaktiviranje

1. Pritisnite i držite pritisnutu dodirnu tipku  sve dok se na zaslonu ne prikaže "Zaštita za djecu deaktivirana".
2. Dodirnite dodirnu tipku .
3. Dodirnite dodirnu tipku .
4. Odaberite "MyProfile" pritiskom na tipku  ili .
5. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka.
6. Odaberite "Automatska zaštita za djecu" pritiskom na tipku  ili .
7. Pritiskom na tipku  navigirajte do najdonjeg retka.
8. Dodirnite "Deaktivirano" pritiskom na tipku .
9. Dodirnite dodirnu tipku .
10. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka za spremanje postavke.
"Automatska zaštita za djecu" je deaktivirana.
11. Dodirnite dodirnu tipku .

Jednokratna zaštita za djecu

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

Aktiviranje i deaktiviranje

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

Osnovne postavke

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

Promjena MyProfile

1. Dodirnite dodirnu tipku .
2. Dodirnite dodirnu tipku .
3. Odaberite "MyProfile"  pritiskom na tipku  ili .
4. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka.
5. Odaberite postavku pritiskom na tipku  ili .
6. Pritiskom na tipku  navigirajte za odabir.
7. Odaberite postavku pritiskom na tipku  ili .
8. Dodirnite dodirnu tipku .
9. Za spremanje postavke odaberite pritiskom na tipku  "Spremi".
Za odbacivanje postavke odaberite pritiskom na tipku  "Odbaci".

Popis osnovnih postavki

Postavka	Izbor
Jezik	Odabir jezika
Vrijeme na satu	Namještanje trenutnog vremena na satu
Datum	Namještanje trenutnog datuma
Tvrdoća vode	0 (omekšana)
	1 (meka)
	2 (umjereno tvrda)
	3 (tvrda)
Favoriti	4 (jako tvrda)
	Određivanje vrsta grijanja koje se trebaju prikazati u izborniku Vrste grijanja
Zvučni signal	Kratko trajanje
	Srednje trajanje
	Dugo trajanje

Zvuk tipki	Isključeno (Iznimka: zvuk tipki ostaje kod dodirne tipke ①) Uključeno
Svjetlina zaslona	Podesiva u 5 stupnjeva
Prikaz sata	Digitalni Isključen
Osvjetljenje	Uključeno za vrijeme rada Isključeno za vrijeme rada
Zaštita za djecu*	Samo blokada tipki Blokiranje vrata i blokiranje tipki
Automatska zaštita za djecu	Deaktivirano Aktivirano
Rad uređaja nakon uključivanja	Glavni izbornik Vrste grijanja Kuhanje na pari Asistent pri pečenju i prženju Parni programi
Noćno zatamnjivanje	Isključeno Uključeno (zaslon je zatamnjen između 22:00 i 5:59 sati)
Logotip	Prikazati Ne prikazivati
Vrijeme nastavka ventilacije	Preporučeno Minimalno
Izvlačni sustav*	Nije naknadno opremljen (okvir vodicila) Naknadno opremljen (jednostruka izvlačna vodicila)
Home Connect	Uključivanje ili isključivanje WiFi → "Home Connect" na strani 25 Podešavanje veze pomoću Home Connect
Tvorničke postavke	Resetiranje

*) Ovu osnovnu postavku nije moguće odabrati ovisno o tipu uređaju

Određivanje favorita

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

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

1. Dodirnite dodirnu tipku ①.
2. Dodirnite dodirnu tipku ②.
3. Odaberite "MyProfile" pritiskom na tipku < ili >.
4. Pritiskom na tipku < navigirajte do sljedećeg retka.
5. Odaberite "Favoriti" pritiskom na tipku < ili >.
6. Odaberite "Određivanje favorita" pritiskom na tipku < ili >.
7. Odaberite vrstu grijanja pritiskom na tipku < ili >.
8. Pritiskom na tipku < navigirajte do sljedećeg retka.

9. Dodirnite "Aktivirano" ili "Deaktivirano" pritiskom na tipku < ili >.
- Napomena:** Ako ste odabrali "Aktivirano", onda se prikazuje vrsta grijanja u izborniku Vrste grijanja. Ako ste odabrali "Deaktivirano", onda se ne prikazuje vrsta grijanja u izborniku Vrste grijanja.
10. Dodirnite dodirnu tipku ③.
11. Za spremanje postavke odaberite pritiskom na tipku < "Spremi".
Za odbacivanje postavke odaberite pritiskom na tipku > "Odbaci".

Asistent pri pečenju i prženju

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

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

Napomene za postavke

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

Odabir jela

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

Jela
Miješano tijesto, kalup s bočnim otvaranjem/pravokutni kalup
Biskvit (6 jaja)
Biskvitna rolada
Dizano tijesto, kolači na limu sa suhim nadjevom
Pletenica od dizanog tijesta
Sitno pecivo, lisnato tijesto
Muffini, 1 razina

Jela
Bijeli kruh u pravokutnom kalupu
Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena
Pizza, duboko smrznuta, s tankim tijestom, 1 komad
Pommes frites, duboko smrznuti, 1 razina
Gratinirani krumpir, od sirovog krumpira
Krumpir za pečenje u pećnici
Lazanje, svježe
Svinjsko pečenje, prožeto masnoćom, bez kože
Pečenje od mljevenog mesa (1 kg)
Pirjano goveđe pečenje
Janjeći but bez kosti
Pile, cijelo
Pileći bataci
Guska, cijela (3-4 kg)

Namještanje jela

Putem postupka namještanja dolazite do odabranog jela.

1. Dodirnite dodirnu tipku  za uključivanje uređaja.
2. Dodirnite dodirnu tipku .
3. Odaberite "Asistent pri pečenju i prženju" pritiskom na tipku  ili .
4. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka.
5. Odaberite željenu kategoriju pritiskom na tipku  ili .
6. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka.
7. Odaberite željeno jelo pritiskom na tipku  ili .
8. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka. Na zaslonu se pojavljuju preporučene postavke.
Napomena: Kod nekih jela možete zatražiti prikaz dodatnih napomena npr. za razinu i posude. U tu svrhu dodirnite tipku . Kako biste se ponovno vratili u preporučene postavke, dodirnite tipku .
9. Po potrebi možete prilagoditi preporučene postavke. U tu svrhu dodirnite tipku . Pritiskom na tipku  ili  navigirajte do željene postavke. Postavku prilagodite pritiskom na tipku  ili .
10. Pritiskom na dodirnu tipku  pokrenite rad uređaja. Kada je isteklo trajanje, javlja se zvučni signal, a uređaj automatski završava s radom. Za poništavanje zvučnog signala dodirnite dodirnu tipku .

Kod nekih preporučenih postavki uređaj pruža mogućnost naknadnog pečenja jela.

Ako ste zadovoljni s rezultatom pečenja, onda odaberite pritiskom na tipku  "Završi".

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

Naknadno pečenje

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

Prekid

Pritišćite dodirnu tipku  sve dok se ne prekine rad uređaja.

Isključivanje uređaja

Za isključivanje uređaja dodirnite dodirnu tipku .

Programi

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

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

Napomene za postavke

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

Para

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

Napomene za funkcije pare naći ćete u odgovarajućem poglavlju. → "Para" na strani 15

Upozorenje – Opasnost od opekline vrućom parom!

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

Odabir jela

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

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

Namještanje programa

Putem postupka namještanja dolazite do odabranog jela.

1. Dodirnite dodirnu tipku  za uključivanje uređaja.
2. Dodirnite dodirnu tipku .
3. Odaberite "Parni programi" pritiskom na tipku  ili .
4. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka.
5. Odaberite željenu kategoriju jela pritiskom na tipku  ili .
6. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka.
7. Odaberite željeni parni program pritiskom na tipku  ili .
8. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka. Postavke se pojavljuju na zaslonu.
Napomena: Kod nekih jela možete zatražiti prikaz dodatnih napomena npr. za razinu i posuđe. U tu svrhu dodirnite tipku . Kako biste se ponovno vratili u postavke, dodirnite tipku .
9. Po potrebi kod nekih jela možete prilagoditi težinu. U tu svrhu dodirnite tipku . Pritiskom na tipku  ili  namjestite težinu.
10. Dodirnite dodirnu tipku  za pokretanje rada uređaja. Prikazuje se predviđeno trajanje.
Napomena: U prvim minutama može se promijeniti prikazano trajanje kod nekih programa jer vrijeme zagrijavanja ovisi npr. o temperaturi namirnice i vodi.

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

Kod nekih programa uređaj pruža mogućnost naknadnog pečenja jela.

Ako ste zadovoljni s rezultatom pečenja, onda odaberite pritiskom na tipku  "Završi".

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

Naknadno pečenje

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

Prekid

Pritišćite dodirnu tipku  sve dok se ne prekine rad uređaja.

Isključivanje uređaja

Za isključivanje uređaja dodirnite dodirnu tipku .

Postavka sabat

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

Pokretanje funkcije sabat

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

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

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

1. Dodirnite dodirnu tipku ①.
2. Odaberite "Funkcija sabat" pritiskom na tipku < ili >.
3. Pritiskom na tipku ∨ navigirajte do sljedećeg retka.
4. Odaberite temperaturu pritiskom na tipku < ili >.
5. Pritiskom na tipku ∨ navigirajte do sljedećeg retka.
6. Odaberite trajanje pritiskom na tipku < ili >.
7. Dodirnite dodirnu tipku ▷||.

Uređaj počinje s radom.

Napomena: Kada je pokrenuta funkcija sabat, više ne možete promijeniti postavke ili zaustaviti rad uređaja pritiskom na dodirnu tipku ▷||.

Kada je isteklo trajanje funkcije sabat, javlja se zvučni signal. Uređaj prestaje grijati. Isključite uređaj pritiskom na dodirnu tipku ①.

Prekid funkcije sabat

Za prekid funkcije sabat dodirnite dodirnu tipku ①.

Home Connect

Ovaj uređaj ima mogućnost Wi-Fi povezivanja i njime se može daljinski upravljati s pomoću mobilnog uređaja.

Ako uređaj nije priključen na kućnu mrežu, uređaj radi na isti način kao pećnica bez mrežne veze i njime se i dalje može rukovati putem zaslona.

Dostupnost funkcije Home Connect ovisi o dostupnosti usluga Home Connect u vašoj državi. Usluge Home Connect nisu dostupne u svim državama. Dodatne podatke o tome potražite na adresi www.home-connect.com.

Napomene

- Obavezno se pridržavajte svih sigurnosnih uputa u ovom priručniku s uputama i držite se istih čak i kada niste kod kuće i uređajem upravljate putem aplikacije Home Connect. Isto tako, trebete se pridržavati uputa iz aplikacije Home Connect. → "Važne sigurnosne napomene" na strani 5
- Rukovanje uređaja izravno na samom uređaju uvijek ima prioritet. Za to vrijeme nije moguće rukovanje uređajem s pomoću aplikacije Home Connect.

Uređivanje

Za namještanje Home Connect na vašem uređaju potrebno vam je sljedeće:

- vaš uređaj priključen na električnu mrežu i uključen,
- pametni telefon ili tablet s aktualnom verzijom iOS ili Android operativnog sustava,
- i vaš uređaj unutar dometa WLAN signala vaše kućne mreže.

1. Preuzmite aplikaciju Home Connect.



2. Otvorite aplikaciju Home Connect i skenirajte QR kod.



3. Slijedite upute u aplikaciji Home Connect.

Daljinsko pokretanje

Kako biste pokrenuli i koristili uređaj putem aplikacije Home Connect, trebete aktivirati daljinsko pokretanje. Ako je deaktivirano daljinsko pokretanje, možete vidjeti samo prikaz radnih stanja u aplikaciji Home Connect i izvršiti namještanje uređaja.

Napomena: Neke načine rada možete pokrenuti samo na pećnici.

Daljinsko pokretanje se deaktivira automatsko:

- ako otvorite vrata pećnice 15 minuta nakon aktiviranja daljinskog pokretanja.
- ako otvorite vrata pećnice 15 minuta nakon završetka rada.

Ako rad pećnice pokrenete na uređaju, onda se daljinsko pokretanje aktivira automatski. Time možete izvršiti promjene na mobilnom krajnjem uređaju ili pokrenuti novi program.

Aktiviranje daljinskog pokretanja

1. Dodirnite dodirnu tipku  za uključivanje uređaja.
2. Dodirnite dodirnu tipku .
Prikazuje se glavni izbornik.

3. Pritiskom na tipku  ili  odaberite "Daljinsko pokretanje ".
4. Pritiskom na tipku  uključite daljinsko pokretanje. Na zaslonu se pojavljuje .

Postavke Home Connect

Home Connect uvijek možete prilagoditi svojim potrebama.

Napomena: Postavke Home Connect naći ćete u osnovnim postavkama uređaja. Koje će se postavke prikazati na zaslonu, ovisi o tome je li Home Connect namješten i je li uređaj povezan s kućnom mrežom.

Osnovna postavka	Moguće postavke	Objašnjenje
WiFi	Uključivanje / isključivanje	Možete uključiti i isključiti bežični modul. Ako je aktivirana Wi-Fi mreža, možete koristiti funkcije Home Connect. U umreženom stanju pripravnosti uređaju je potrebno maks. 2 W.
Mreža	Povezivanje s mrežom / odvajanje s mreže	Po potrebi uključite ili isključite povezivanje s mrežom (npr. tijekom odmora). Podaci o mreži ostaju pohranjeni i nakon isključivanja. Nakon uključivanja pričekajte nekoliko sekundi dok se uređaj ponovno ne poveže s mrežom.
Povezivanje s aplikacijom		Pokrenite povezivanje između aplikacije i uređaja.
Daljinsko upravljanje	uklj/isklj	Putem aplikacije Home Connect možete pristupiti funkcijama uređaja. Ako je deaktivirano, u aplikaciji se prikazuju samo radna stanja uređaja.
Informacije o uređaju 		Na zaslonu se prikazuju informacije o mreži i uređaju.

Dijagnoza na daljinu

Servisna služba može pristupiti vašem uređaju putem dijagnoze na daljinu ako se s odgovarajućim zahtjevom obraćate servisnoj službi, ako je vaš uređaj povezan s Home Connect poslužiteljem i ako je dijagnoza na daljinu dostupna u zemlji u kojoj upotrebljavate uređaj

Napomena: Više informacija i napomene za dostupnost dijagnoze na daljinu u svojoj zemlji možete pronaći pod Usluge/podrška na lokalnoj internetskoj stranici: www.home-connect.com

Napomena o zaštiti podataka

Kada prvi put povežete vaš uređaj s nekom WLAN mrežom spojenom na internet, isti prenosi sljedeće kategorije podataka na Home Connect server (prva registracija):

- Jedinstveni identifikator uređaja (sastoji se od ključeva uređaja kao i MAC adrese instaliranog Wi-Fi komunikacijskog modula).
- Sigurnosni certifikat Wi-Fi komunikacijskog modula (za informacijsku i tehničku zaštitu internet veze).
- Aktualnu verziju softvera i hardvera vašeg kućanskog aparata.
- Status eventualnog prethodnog povratka na tvorničke postavke.

Ova prva registracija je priprema za korištenje funkcija Home Connect i potrebna je tek u trenutku kada prvi put želite koristiti funkcije Home Connect.

Napomena: Vodite računa da se funkcije Home Connect mogu koristiti samo zajedno s aplikacijom

Home Connect. Informacije o zaštiti podataka možete pozvati u aplikaciji Home Connect.

Izjava o sukladnosti

Ovime tvrtka Constructa-Neff Vertriebs-GmbH izjavljuje da je uređaj s bežičnom funkcionalnošću u skladu s osnovnim zahtjevima i relevantnim odredbama Direktive 2014/53/EU.

Opširnu RED izjavu o sukladnosti naći ćete na internetu pod www.neff-international.com na stranici proizvođača vašeg uređaja kod dodatne dokumentacije.



2,4 GHz pojas: 100 mW maks.
5 GHz pojas: 100 mW maks.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	
5 GHz WLAN (Wi-Fi): Samo za uporabu u unutarnjim prostorima								

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

Stakla na vratima	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Nemojte koristiti strugač za staklo ili metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje.
Ručka na vratima	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Ako sredstvo za uklanjanje kamenca dospije na ručku na vratima, odmah ga obrišite. U suprotnom ove mrlje više ne možete odstraniti.
Uređaj iznutra	
Emajlirane površine i samočišćeće površine	Pridržavajte se napomena za površine pećnice u nastavku iza tablice.
Stakleni poklopac svjetla u pećnici	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Kod jako zaprljane površine koristite sredstvo za čišćenje pećnice.
Brtva na vratima Ne skidajte brtvu!	Vruća sapunica: Očistite spužvicom. Ne ribajte.
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 vodicica	Vruća sapunica: Navlažite i očistite spužvicom ili četkicom.
Izvlačni sustav	Vruća sapunica: Očistite spužvicom ili četkicom. Ne skidajte mazivo na izvlačnim vodicama, najbolje ih čistite umetnute. Ne perite u perilici posuđa.
Pribor	Vruća sapunica: Navlažite i očistite spužvicom ili četkicom. Prljavštinu od namirnica koje sadrže škrob (npr. riža) na posudama od nehrđajućeg čelika očistite vodom s octom.
Spremnik za vodu	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i temeljito isperite čistom vodom kako biste uklonili ostatke sredstva za pranje posuđa. Dodatno osušite mekom krpom. Ostavite da se osuši s otvorenim poklopcem. Brtvu na poklopcu dobro osušite. Ne perite u perilici posuđa.

Napomene

- Male razlike u boji ne prednjoj strani uređaja nastaju zbog uporabe različitih materijala poput stakla, plastike ili metala.
- Sjene na staklima vrata koje nalikuju prugama, odbljesci su svjetla žarulje u pećnici.

- Emajl će se na jako visokim temperaturama zapeći. Zbog toga mogu nastati neznatne promjene u boji. To je normalno i ne utječe na funkciju. Rubovi tankih limova ne mogu se u potpunosti emajlirati. Zbog toga mogu biti hrapavi. No to ne utječe negativno na zaštitu od korozije.

Površine pećnice

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

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

Čišćenje emajliranih površina

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

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

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.

Savjet: Najbolje upotrebljavajte sredstvo za čišćenje.
→ "Funkcija čišćenja" na strani 28

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

Čišćenje samočišćućih površina

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

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

Namještanje

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

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

Keramički sloj se regenerira.

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

Napomena: Za vrijeme rada uređaja mogu nastati crvenkaste mrlje na površinama. Nije riječ o hrđi već ostacima namirnica. Ove mrlje nisu opasne po zdravlje i

ne ograničavaju sposobnost čišćenja samočišćućih površina.

Oprez!

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

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 bjelanchevina.
- Koristite univerzalnu tavu za pečenje jako sočnih kolača.
- Za pečenje koristite prikladno posuđe, npr. posudu za pečenje.



Funkcija čišćenja

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

EasyClean

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekline!

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

Pokretanje

Napomene

- Pomoć pri čišćenju "EasyClean [D]" 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 [D]".

1. Izvadite pribor iz pećnice.
2. U 0,4 litre vode (nedestilirana voda) dodajte kap sredstva za pranje posuđa i izlijte po sredini dna pećnice.

3. Dodirnite dodirnu tipku ①.
 4. Dodirnite dodirnu tipku .
 5. Odaberite "EasyClean 
 pritiskom na tipku < ili >.
 6. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka.
 7. Dodirnite dodirnu tipku .
- Uređaj pokreće EasyClean. Na zaslonu se pojavljuje preostalo trajanje.

Završetak

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

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

Naknadno čišćenje

1. Otvorite vrata uređaja i preostalu vodu sakupite upijajućom spužvastom krpom.
2. Glatke površine u pećnici očistite spužvicom ili mekom četkom. Tvrdokorne ostatke možete ukloniti spiralom za ribanje od plemenitog čelika.
3. Rubove od kamenca uklonite krpom namočenom u octu. Zatim obrišite čistom vodom i osušite mekanom krpom (također ispod brtve vrata).
4. Pritiskom na dodirnu tipku ① isključite uređaj.
5. Ovisno o tipu uređaja, vrata uređaja otvorite ili spustite u zaustavnom položaju (oko 30°) i ostavite ih otvorena otprilike 1 sat kako bi se emajlirane površine u pećnici osušile.

Uklanjanje jake nečistoće

Imate više mogućnosti za uklanjanje posebno tvrdokorne nečistoće.

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

Uklanjanje kamenca

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

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

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

Ako se uklanjanje kamenca prekine (npr. uslijed nestanka struje ili isključivanjem uređaja), nakon ponovnog uključivanja uređaja od Vas će se tražiti da

dvaput isperete uređaj. Uređaj ostaje blokiran do kraja drugog ispiranja za ostale načine rada.

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

Pokretanje

Opres!

- Kvar uređaja: Za uklanjanje kamenca koristite isključivo tekuće sredstvo za uklanjanje kamenca koje smo preporučili. Vrijeme djelovanja tijekom uklanjanja kamenca je navedeno na sredstvu za uklanjanje kamenca. Druga sredstva za uklanjanje kamenca mogu uzrokovati kvar uređaja. Sredstvo za uklanjanje kamenca, narudžbeni br. 311 680
- Otopina za uklanjanje kamenca: Ne nanosite otopinu za uklanjanje kamenca ili sredstvo za uklanjanje kamenca na upravljačku ploču ili druge površine na uređaju. Površine se mogu oštetiti. Ako se to ipak dogodi, odmah otopinu za uklanjanje kamenca uklonite vodom.

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

1. Pomiješajte 400 ml vode i 200 ml tekućeg sredstva za uklanjanje kamenca tako da dobijete otopinu za uklanjanje kamenca.
 2. Dodirnite dodirnu tipku ①.
 3. Izvadite spremnik za vodu i napunite ga otopinom za uklanjanje kamenca.
 4. Spremnik za vodu napunjen otopinom za uklanjanje kamenca umetnite do kraja.
 5. Zatvorite ploču.
 6. Dodirnite dodirnu tipku .
 7. Odaberite "Uklanjanje kamenca 
 pritiskom na tipku < ili >.
 8. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka. Prikazuje se trajanje uklanjanja kamenca. Ne možete ga promijeniti.
 9. Pritiskom na tipku  navigirajte do sljedećeg retka.
 10. Dodirnite dodirnu tipku .
- U uređaju se uklanja kamenac. Na zaslonu se vidi odbrojavanje trajanja. Kada je isteklo trajanje uklanjanja kamenca, javlja se zvučni signal.

Prvo ispiranje

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

Drugo ispiranje

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

Naknadno čišćenje

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

Okvir vodilica

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

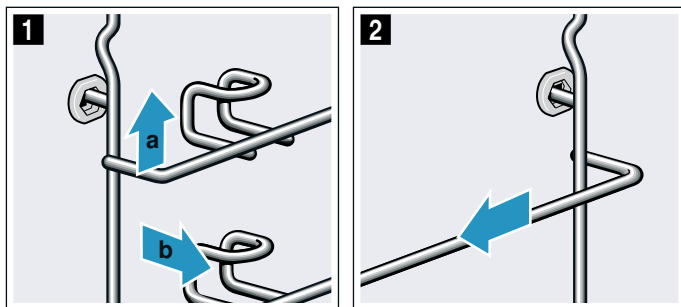
Vađenje i stavljanje okvira vodilica

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**).

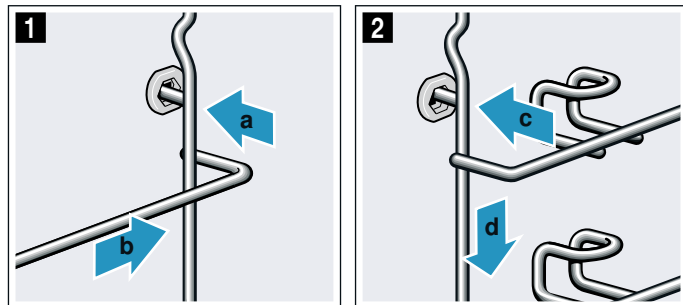


Okvire čistite sredstvom za pranje posuđa i spužvicom za posuđe. Kod tvrdokorne prljavštine koristite četku.

Stavljanje okvira vodilice

Okviri vodilica odgovaraju za montažu samo na desnoj ili lijevoj strani. Kod obje vodilice pazite da je drška 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**).



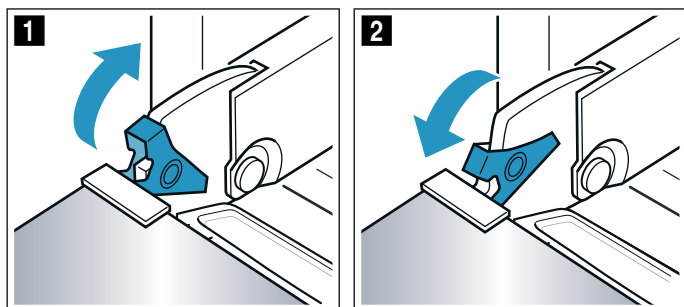
Vrata uređaja

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

Skidanje i stavljanje vrata pećnice

Za čišćenje ili skidanje stakla vrata možete skinuti vrata pećnice.

Šarke na vratima pećnice imaju zaporne poluge. Kada su zaporne poluge sklopljene (Slika **1**), vrata pećnice su osigurana. Ne možete ih skinuti. Kada su zaporne poluge za skidanje vrata pećnice rasklopljene (Slika **2**), šarke su osigurane. Ne možete ih zatvoriti.

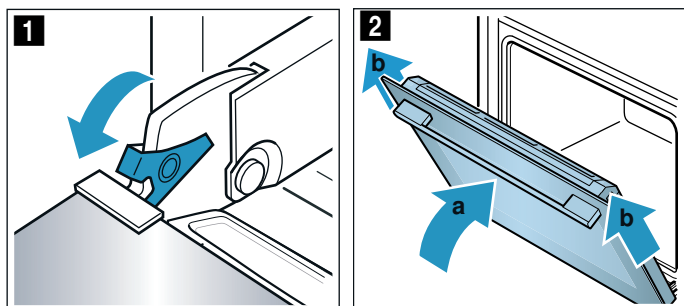


Upozorenje Opasnost od ozljede!

- Ako šarke nisu osigurane, možete ih zatvoriti velikom silom. Pripazite da su zaporne poluge skroz sklopljene, odn. skroz rasklopljene kod skidanja vrata pećnice.
- Šarke na vratima uređaja pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Ne posežite rukom u područje šarki.

Skidanje vrata uređaja

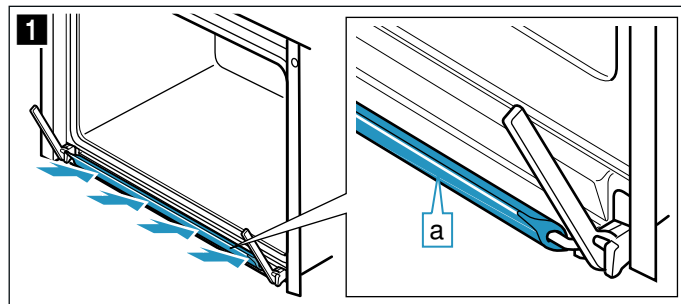
1. Otvorite vrata uređaja do kraja.
2. Rasklopite obje zaporne poluge s lijeve i desne strane (slika **1**).
3. Zatvorite vrata uređaja do graničnika **a**. Uхватite s obje ruke s lijeve i desne strane **b** i izvucite prema gore (slika **2**).



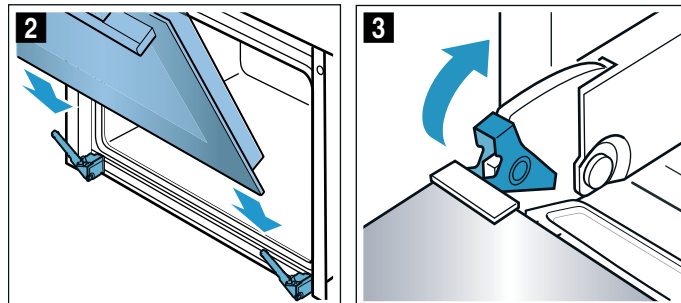
Stavljanje vrata uređaja

Ponovno stavite vrata uređaja obrnutim redoslijedom.

1. Utisnite brtvu **a** duž žlijeba za kapljice (slika **1**) jer se brtva **a** prilikom čišćenja može odvojiti.



2. Kod stavljanja vrata uređaja pazite da obje šarke usjednu u otvor (slika **2**). Vrata uređaja umetnite do graničnika.
3. Otvorite vrata uređaja do kraja. Ponovno zaklopite obje zaporne poluge (slika **3**).



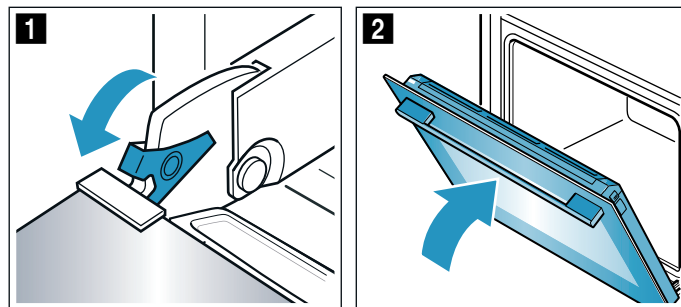
4. Zatvorite vrata uređaja.

Skidanje i postavljanje stakla na vratima pećnice

Za bolje čišćenje možete skinuti stakla na vratima pećnice. Po potrebi, npr. ako je uređaj ugrađen povišeno, možete skinuti čitava vrata i odložiti na ravnu površinu.

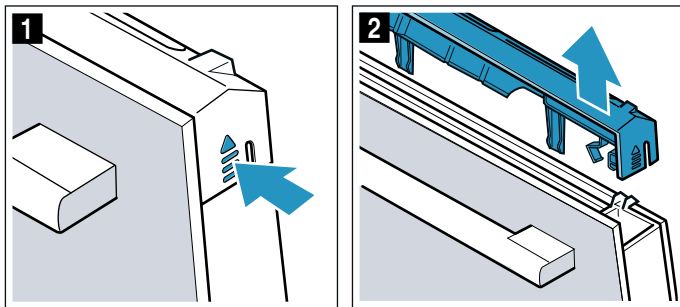
Pričvršćivanje vrata uređaja

1. Otvorite vrata uređaja do kraja.
2. Rasklopite obje zaporne poluge s lijeve i desne strane (Slika **1**).
3. Zatvorite vrata uređaja do graničnika (Slika **2**).

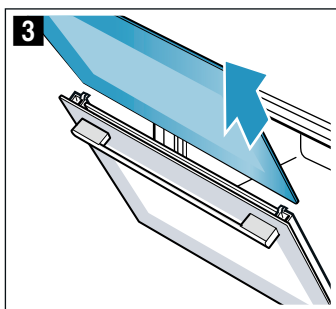


Skidanje stakla

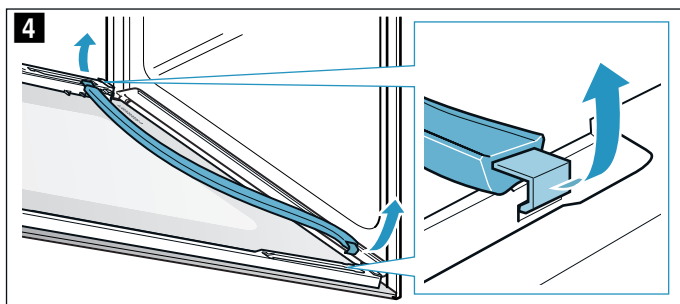
1. Pritisnite poklopac s lijeve i desne strane (slika **1**).
2. Skinite poklopac (slika **2**).



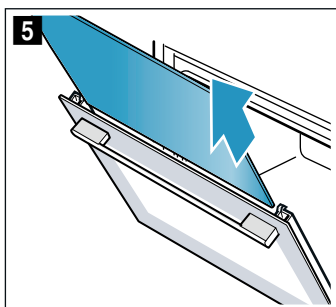
3. Izvucite unutarnje staklo (slika **3**) i oprezno ga odložite na ravnu površinu.



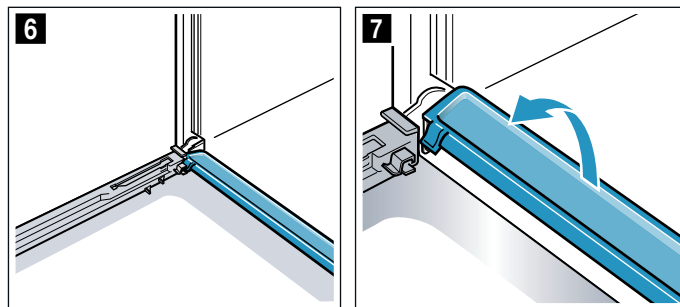
4. Skinite brtvu na objema stranama i izvadite je (slika **4**).



5. Izvucite međustaklo (slika **5**) i oprezno ga odložite na ravnu površinu.



6. Po potrebi možete izvući kanal za skupljanje kondenzata kako biste ga očistili. U tu svrhu vrata uređaja rasklopite do kraja (slika **6**).
7. Kanal za skupljanje kondenzata preklopite prema gore i izvucite (slika **7**).



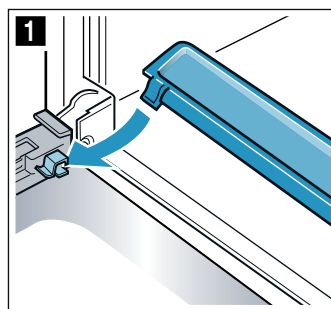
Očistite stakla sredstvom za čišćenje stakla i mekanom krpom. Kanal za skupljanje kondenzata obrišite krpom i vrućom sapunicom.

⚠ Upozorenje **Opasnost od ozljeda!**

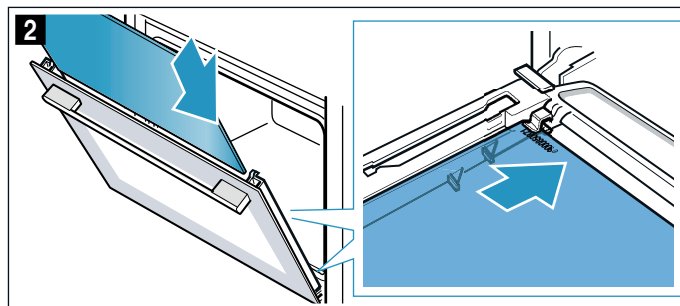
- Izgrebano staklo na staklu vrata se može raspuknuti. Ne koristite strugač za staklo, oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Šarke na vratima uređaja pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Ne posežite rukom u područje šarki.
- Sastavni dijelovi unutar vrata uređaja mogu biti oštih rubova. Nosite zaštitne rukavice.

Postavljanje stakla

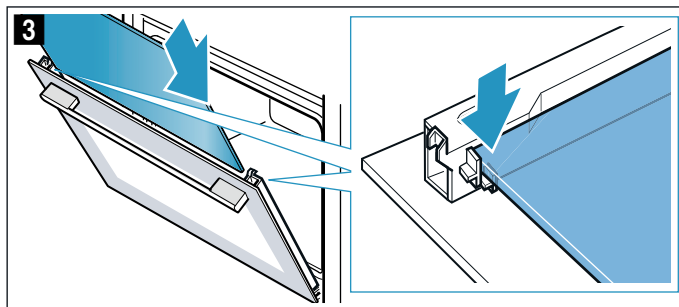
1. Vrata uređaja otvorite do kraja i ponovno umetnite kanal za skupljanje kondenzata. U tu svrhu kanal okomito utaknite i okrenite prema dolje (slika **1**).



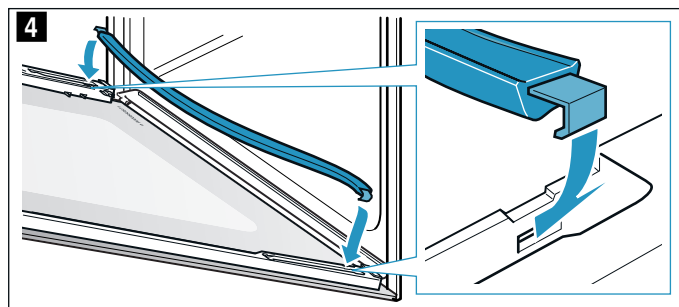
2. Umetnite međustaklo i pazite da je staklo dolje u držaču (slika **2**).



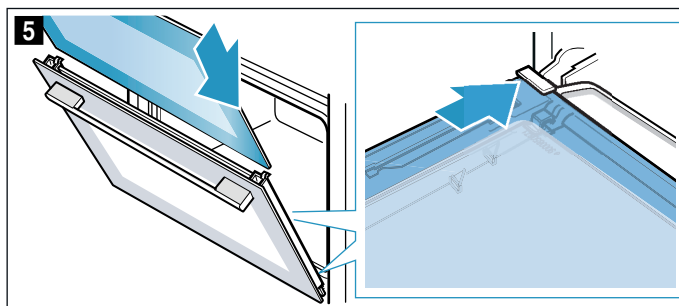
3. Međustaklo pritisnite s gornje strane (slika 3).



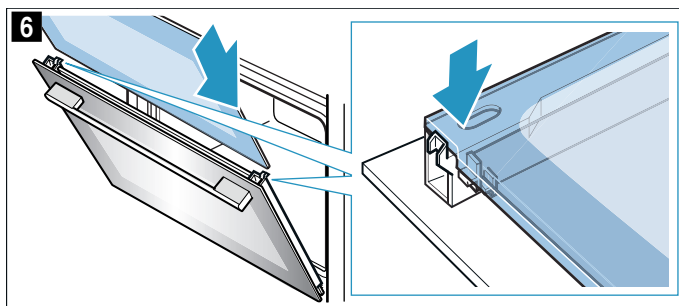
4. Ponovno stavite brtvu s lijeve i desne strane (slika 4)



5. Umetnite unutarnje staklo.
Pri umetanju pazite da je sjajna strana stakla izvana i da je izrez s lijeve i desne strane gore. Staklo mora biti točno dolje u držaču (slika 5).



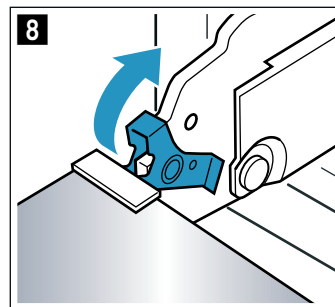
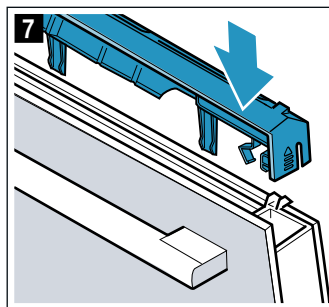
6. Unutarnje staklo pritisnite s gornje strane (slika 6).



7. Stavite poklopac i pritisnite ga dok se ne uglati (slika 7).

8. Ponovno otvorite vrata uređaja do kraja.

9. Zaklopite obje zaporne poluge s lijeve i desne strane (slika 8)



10. Zatvorite vrata uređaja.

Oprez!

Pećnicu koristite ponovno tek onda kada su stakla ispravno ugrađena.

Što učiniti kod smetnji?

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

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od ozljede!

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

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

Tablica smetnji

⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

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

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/upute
Uređaj ne radi	Utikač nije utaknut	Priključite uređaj na električnu mrežu
	Nestanak struje	Provjerite rade li drugi kuhinjski uređaji
	Osigurač je neispravan	U ormariću s osiguračima provjerite je li osigurač za uređaj ispravan
Rad uređaja s parom ili uklanjanje kamenca se ne pokreće ili se ne nastavlja	Spremnik za vodu je prazan	Napunite spremnik za vodu
	Ploča je otvorena	Zatvorite ploču
	Uklanjanje kamenca blokira rad uređaja s parom	Izvršite uklanjanje kamenca
	Senzor je neispravan	Nazovite servisnu službu
Nakon uključivanja nekog načina rada na zaslonu se pojavljuje poruka da je temperatura previsoka	Uređaj nije dovoljno hladan	Pustite da se uređaj ohladi i ponovno uključite način rada
Uređaj od Vas traži ispiranje	Tijekom uklanjanja kamenca prekinut je dovod struje ili je uređaj isključen	Nakon ponovnog uključivanja uređaja isperite dva puta
Uređaj od Vas traži uklanjanje kamenca prije nego što se pojavi brojč	Podešeni raspon tvrdoće vode je prenizak	Izvršite uklanjanje kamenca Provjerite i po potrebi prilagodite podešeni raspon tvrdoće vode
Tipke trepere	Normalna pojava zbog kondenzirane vode iza upravljačke ploče	Čim kondenzirana voda ispari, tipke više ne trepere
Rezultat pečenja kod korištenja pećnice s parom je presuh ili prevlažan	Intenzitet pare je pogrešno odabran	Odaberite viši ili niži intenzitet pare
Pojavljuje se poruka "Napuniti spremnik za vodu" iako je spremnik za vodu napunjen	Ploča je otvorena	Zatvorite ploču
	Spremnik za vodu nije uglavljen	Uglavite spremnik za vodu → "Para" na strani 15
	Senzor je neispravan	Nazovite servisnu službu
	Spremnik za vodu je pao na pod. Dijelovi u unutrašnjosti spremnika za vodu su se odvojili zbog potresanja, spremnik za vodu propušta.	Naručite novi spremnik za vodu
Ploča se ne može otvoriti prilikom vađenja spremnika	Utikač nije utaknut	Priključite uređaj na električnu mrežu
	Nestanak struje	Provjerite rade li drugi kuhinjski uređaji
	Osigurač je neispravan	U ormariću s osiguračima provjerite je li osigurač za uređaj ispravan
	Senzor dodirne tipke  je neispravan	Nazovite servisnu službu Pražnjenje spremnika za vodu po potrebi: Otvorite vrata uređaja, prstima uhvatite ispod ploče s desne i lijeve strane te izvucite ploču
Kod kuhanja para izlazi iz ventilacijskih otvora	Normalni postupak	To je normalna pojava

Kod kuhanja na pari nastaje iznimno puno pare	Uređaj se kalibrira automatski	Normalni postupak
Kod kuhanja na pari ponovno nastaje iznimno puno pare	Uređaj se ne može kalibrirati automatski kod kratkog vremena kuhanja	Uređaj resetirajte na tvorničke postavke i ponovite kalibriranje
Uređaj se ne može uključiti, na zaslonu se prikazuje simbol 	Automatska zaštita za djecu je aktivirana	Pritisnite i držite pritisnutu dodirnu tipku  sve dok se ne ugasi simbol 
Uključeni uređaj ne možete koristiti, na zaslonu se prikazuje simbol 	Zaštita za djecu je aktivirana	Pritisnite i držite pritisnutu dodirnu tipku  sve dok se ne ugasi simbol 
Uređaj ne grije, na zaslonu se prikazuje 	Demonstracijski način rada je aktiviran u osnovnim postavkama	Uređaj odvojite otprilike 10 sekundi s mreže (isključite osigurač u ormariću s osiguračima) i zatim deaktivirajte demonstracijski način rada u trajanju od 3 minute u osnovnim postavkama → "Osnovne postavke" na strani 21
Kod kuhanja dolazi do tupkajućeg zvuka	Efekt hladnih i toplih površina kod duboko zamrznute hrane uvjetovan vodenom parom	To je normalna pojava
Na zaslonu se pojavljuje "D" ili "E", npr. D0111 ili E0111	Tehnički problem	Uređaj isključite i ponovno uključite Ako se poruka ponovo prikazuje, nazovite servisnu službu. Pritom navedite točnu poruku pogreške
Home Connect ne radi ispravno.		Idite na www.home-connect.com

Prekoračeno maksimalno vrijeme rada

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

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

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

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

Žarulje u pećnici

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

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

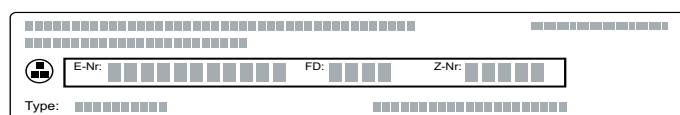


Servisna služba

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

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

Kada nazovete našu servisnu službu, navedite cijeli proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) kako bi vas mogli stručno savjetovati. Označnu pločicu s brojevima naći ćete s desne strane kada otvorite ploču. U tu svrhu dodirnite dodirnu tipku  → "Para" na strani 15



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 posuđu i pripremanju jela.

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

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

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

Silikonski kalupi

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

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

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

Kolači i sitno pecivo

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

Pridržavajte se također napomena u odlomku za dizanje tijesta.

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

Pečenje s dotokom pare

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

Pečenje s dotokom pare je moguće samo na jednoj razini.

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

Razine

Koristite navedene razine.

Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razini koristite sljedeću razinu:

- Razina 1

Pečenje na dvije razine

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

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

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalna tava ili lim za pečenje

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

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

Kalupi za pečenje

Najprikladniji su tamni, metalni kalupi za pečenje.

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

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

Papir za pečenje

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

Preporučene namještene vrijednosti

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

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

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

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

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

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

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

Korištene vrste grijanja:

-  CircoTherm vrući zrak
-  Gornje i donje zagrijavanje

-  Stupanj za pizzu
-  Stupanj za pečenje kruha

Stupnjevi intenziteta pare navedeni su brojevima u tablici:

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

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Kolači u kalupima						
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	1		150-170	-	55-70
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	1		150-160	1	50-70
Kolač od miješanog tijesta, fini	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	1		150-170	-	60-80
Voćni kolač od miješanog tijesta, fini	Kalup za kuglof / kalup s bočnim otvaranjem	1		160-180	-	45-60
Voćni kolač od miješanog tijesta, fini	Kalup za kuglof / kalup s bočnim otvaranjem	1		150-170	-	45-60
Podloga za tortu od miješanog tijesta	Kalup za tortu	1		150-170	-	20-40
Podloga za tortu od miješanog tijesta	Kalup za tortu	2		160-170	1	25-35
Voćna torta ili torta od sira s podlogom od prhkog tijesta	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	1		170-180	-	60-80
Švicarska pita	Lim za pizzu	1		190-210	-	40-55
Švicarska pita	Lim za pizzu	1		180-200	-	40-50
pita	Kalup za tart, crni lim	1		190-210	-	25-40
pita	Kalup za tart, crni lim	1		210-220	1	30-40
Kuglof	Kalup za kuglof	1		150-160	-	65-75
Kuglof	Kalup za kuglof	1		150-160	1	60-70
Kolač od dizanog tijesta u kalupu s bočnim otvaranjem	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	1		150-160	-	25-35
Kolač od dizanog tijesta u kalupu s bočnim otvaranjem	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	1		160-170	2	25-35
Biskvitna podloga, 2 jaja	Kalup za tortu	1		170-180	-	20-30
Biskvitna podloga, 2 jaja	Kalup za tortu	1		150-160	1	25-35
Biskvitna torta, 3 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	1		160-170*	-	25-35
Biskvitna torta, 3 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	1		150-170*	-	30-50
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	1		150-160	1	10
					-	25-35
Kolači na limu						
Kolač od miješanog tijesta s nadjevom	Lim za pečenje	1		160-180	-	20-40
Kolač od miješanog tijesta s nadjevom	Lim za pečenje	1		160-170	1	30-40
Kolač od miješanog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	-	35-50
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	1		170-190	-	25-40
* prethodno zagrijati						
** prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja.						

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta gri- janja	Temperatu- ra u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadje- vom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	-	40-55
Kolač od prhkog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	1		160-180	-	60-80
Švicarska pita	Univerzalna tava	1		180-200	-	40-50
Švicarska pita	Univerzalna tava	1		190-210	-	40-50
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadje- vom	Lim za pečenje	1		160-180	-	15-25
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadje- vom	Lim za pečenje	1		150-160	1	25-35
Kolač od dizanog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	1		180-200	-	30-45
Kolač od dizanog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	1		160-180	-	50-70
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadje- vom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		160-170	-	25-35
Kolač od dizanog tijesta sa sočnim nadjevom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-160	-	45-60
Pletenica od dizanog tijesta	Lim za pečenje	1		150-160	-	35-45
Pletenica od dizanog tijesta	Lim za pečenje	1		150-170	2	30-40
biskvitni savitak	Lim za pečenje	1		190-210*	-	10-15
biskvitni savitak	Lim za pečenje	1		190-210*	1	10-15
Biskupski kruh sa 500 g brašna	Univerzalna tava	1		150-160	-	50-60
Biskupski kruh sa 500 g brašna	Univerzalna tava	1		140-150	2	80-90
Savijača, slatka	Univerzalna tava	1		170-180	-	40-60
Savijača, slatka	Univerzalna tava	1		180-190	2	50-60
Savijača, zamrznuta	Univerzalna tava	1		190-210	-	35-50
Savijača, zamrznuta	Univerzalna tava	1		180-190	1	35-45
Čajni kolačići						
Sitni kolači	Lim za pečenje	1		160**	-	25-35
Sitni kolači	Lim za pečenje	1		150**	-	25-35
Sitni kolači, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150**	-	25-35
Muffini	Lim za pečenje muffina	1		170-190	-	15-30
Muffini	Lim za pečenje muffina	1		150-160	1	25-30
Muffini, 2 razine	Lim za pečenje muffina	3+1		150-170*	-	20-30
Sitno pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	1		160-170	-	30-40
Sitno pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	1		160-180	2	25-35
Pecivo od lisnatog tijesta	Lim za pečenje	2		170-190*	-	20-45
Pecivo od lisnatog tijesta	Lim za pečenje	1		200-220*	1	15-25
Pecivo od lisnatog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		170-190*	-	20-45
Pecivo od paljenog tijesta	Lim za pečenje	1		200-220	-	30-45
Pecivo od paljenog tijesta	Lim za pečenje	1		200-220*	1	25-35
Dansko pecivo	Lim za pečenje	1		160-180	-	20-30
Dansko pecivo	Lim za pečenje	1		160-180	2	25-35
* prethodno zagrijati						
** prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja.						

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta gri- janja	Temperatu- ra u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Keksi						
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	1	≡	150-160**	-	25-40
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	1	⌒	140-150**	-	25-40
Štrcano pecivo, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	⌒	140-150**	-	30-40
Keksi	Lim za pečenje	2	⌒	140-160	-	15-30
Keksi, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	⌒	130-150	-	20-35
Puslice	Lim za pečenje	2	⌒	90-100*	-	100-130
Puslice, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	⌒	90-100*	-	100-150
Makroni	Lim za pečenje	2	⌒	90-110	-	20-40
Makroni, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	⌒	90-110	-	20-40
* prethodno zagrijati						
** prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja.						

Savjeti za pečenje

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

Kruh i pecivo

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

Pridržavajte se također napomena u odlomku za dizanje tijesta.

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

Pečenje s dotokom pare

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

Pečenje s dotokom pare je moguće samo na jednoj razini.

Razine

Koristite navedene razine.

Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razini koristite slijedeću razinu:

- Razina 1

Pečenje na dvije razine

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

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

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalna tava ili lim za pečenje

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

Kalupi za pečenje

Najprikladniji su tamni, metalni kalupi za pečenje.

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

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

Papir za pečenje

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

Duboko smrznuti proizvodi

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

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

Preporučene namještene vrijednosti

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

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

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

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

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

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

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

Oprez!

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

Korištene vrste grijanja:

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

-  Roštilj, mala površina

Stupnjevi intenziteta pare navedeni su brojevima u tablici:

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

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
kruh						
Bijeli kruh, 750 g	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Bijeli kruh, 750 g	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Miješani kruh, 1,5 kg	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Miješani kruh, 1,5 kg	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Integralni kruh, 1 kg	Univerzalna tava	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Integralni kruh, 1 kg	Univerzalna tava	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Lepinja	Univerzalna tava	1		220-240	-	25-35
Lepinja	Univerzalna tava	2		220-230	3	20-30
Pecivo						
Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena	Univerzalna tava	2		200-220	-	10-20
Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena	Lim za pečenje	2		200-220	2	10-20
Pecivo, slatko, svježe	Lim za pečenje	1		170-180*	-	15-25
Pecivo, slatko, svježe	Lim za pečenje	1		160-170	3	25-35
Pecivo, slatko, svježe, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-160*	-	20-30
Pecivo, slatko	Lim za pečenje	1		180-200	-	25-35
Pecivo, slatko	Lim za pečenje	1		200-220	2	20-30
Baget, prethodno ispečen, hladan	Univerzalna tava	2		200-220	-	10-20
Baget, prethodno ispečen, hladan	Lim za pečenje	2		200-220	2	10-20
Pecivo, baget, popeći	Rešetka	1		150-160*	-	10-20
Pecivo, zamrznuto						
Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena	Univerzalna tava	2		200-220	-	15-25
Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena	Lim za pečenje	2		180-200	1	15-25
Pivske štangice, sirovo tijesto	Rešetka	1		220-240	-	15-25
Pivske štangice, sirovo tijesto	Lim za pečenje	2		210-230	1	18-25
Kroasani, sirovo tijesto	Lim za pečenje	1		150-170*	-	20-35
Kroasani, sirovo tijesto	Lim za pečenje	1		180-200	1	20-30
Pecivo, baget, popeći	Rešetka	1		160-170*	-	10-20

* prethodno zagrijati

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Tost						
Zapečeni tost, 4 komada	Rešetka	2	☰	275	-	5-15
Zapečeni tost, 12 komada	Rešetka	2	☼	250	-	5-15
Tost prepeći	Rešetka	3	☰	275	-	3-6
* prethodno zagrijati						

Pizza, quiche i pikantni kolači

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

Pridržavajte se također napomena u odlomku za dizanje tijesta.

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

Pečenje s dotokom pare

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

Pečenje s dotokom pare je moguće samo na jednoj razini.

Razine

Koristite navedene razine.

Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razini koristite slijedeću razinu:

- Razina 1

Pečenje na dvije razine

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

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

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalna tava ili lim za pečenje

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

Koristite univerzalnu tavu kod pizze s puno nadjeva.

Kalupi za pečenje

Najprikladniji su tamni, metalni kalupi za pečenje.

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

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

Papir za pečenje

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

Duboko smrznuti proizvodi

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

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

Preporučene namještene vrijednosti

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

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

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

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

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

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

Korištene vrste grijanja:

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

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

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

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Pizza						
Pizza, svježa	Lim za pečenje	1		200-220	-	20-30
Pizza, svježa	Lim za pečenje	1		220-230	-	25-30
Pizza, svježa, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, svježa s tankim tijestom	Lim za pizzu	1		210-230	-	20-30
Pizza, hladena	Rešetka	1		210-230	-	10-20
Pizza, zamrznuta						
Pizza s tankim tijestom, 1 komada	Rešetka	1		210-230	-	10-20
Pizza s tankim tijestom, 2 komada	Rešetka + lim za pečenje	3+1		200-220	-	15-25
Pizza s debelim tijestom, 1 komada	Rešetka	1		190-210	-	20-35
Pizza s debelim tijestom, 2 komada	Univerzalna tava + rešetka	3+1		160-180	-	25-35
Pizza-baget	Rešetka	1		200-220	-	20-30
Mini pizza	Lim za pečenje	1		210-230	-	10-20
Mini pizza	Rešetka	1		210-230	-	10-20
Pikantni kolači i quiche						
Pikantni kolači u kalupu	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	1		170-190	-	50-60
Pikantni kolači u kalupu	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	1		180-190	1	65-75
Quiche	Kalup za tart, crni lim	1		190-210	-	35-55
Quiche	Kalup za tart, crni lim	1		190-210	-	30-45
Tarte flambée	Univerzalna tava	1		260-280*	-	10-20
Tarte flambée	Univerzalna tava	1		200-220*	2	15-25
Punjeni jastučići	Kalup za nabujke	1		190-200	-	40-50
Punjeni jastučići	Kalup za nabujke	1		170-190	-	50-70
Empanada	Univerzalna tava	1		180-190	-	35-45
Empanada	Univerzalna tava	1		180-190	2	30-40
Burek	Univerzalna tava	1		180-200	-	35-45
Burek	Univerzalna tava	1		180-200	-	35-45

* prethodno zagrijati

Nabujak i soufflé

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

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

Razine

Uvijek koristite navedene razine.

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

- Kalupi na rešetki: razina 1

- Univerzalna tava: razina 1

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

Namirnice koje se uobičajeno pripremaju u vodenoj kupelji pokrijte folijom.

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalna tava

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

Posuđe

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

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

Preporučene namještene vrijednosti

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

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

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

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

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

Korištene vrste grijanja:

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

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

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

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Nabujak, pikantan, kuhani sastojci	Kalup za nabujke	1		200-220	-	35-55
Nabujak, pikantan, kuhani sastojci	Kalup za nabujke	1		160-170	2	40-50
Nabujak, slatki	Kalup za nabujke	1		170-190	-	45-60
Nabujak, slatki	Kalup za nabujke	1		160-180	-	40-50
Lazanje, svježe, 1 kg	Kalup za nabujke	1		160-180	-	50-60
Lazanje, svježe, 1 kg	Kalup za nabujke	1		170-180	2	35-45
Lazanje, zamrznute, 400 g	Univerzalna tava	1		190-210	-	30-40
Lazanje, zamrznute, 400 g	Otvoreno posuđe	1		180-190	2	40-50
Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm	Kalup za nabujke	1		170-180	-	50-60
Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm	Kalup za nabujke	1		170-190	2	60-70
Soufflé	Kalup za nabujke	1		160-170*	-	40-50
Soufflé	Kalup za nabujke	1		170-180	2	30-40
Soufflé	Kalupi za porcije	1		100	-	40-45

* prethodno zagrijati

Perad

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

Pečenje na rešetki

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

Umetnite univerzalnu tavu s rešetkom koja je stavljena na navedenu razinu. Pazite na to da rešetka točno naliježe na univerzalnu tavu. → *"Pribor" na strani 11*

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

Pečenje u posuđu

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

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

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

Pridržavajte se podataka proizvođača Vaše posude za pečenje.

Otvoreno posuđe

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

Zatvoreno posuđe

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

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

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

Prženje s dotokom pare

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

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

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

Kuhanje na pari

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

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

Komade peradi ne morate okretati.

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

Roštiljanje

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

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

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

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

Napomene

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

Preporučene namještene vrijednosti

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

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

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

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

Perad okrenite nakon otprilike ½ do ⅔ navedenog vremena.

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

Savjeti

- Kod patke ili guske probodite kožu ispod krila. Na ovaj način može istjecati mast.
- Kod pačjih prsa zarežite kožu. Nemojte okretati pačja prsa.

- Kada okrećete perad, pazite da su prsa odnosno koža okrenuta prema dolje.
- Pečenje od peradi bit će osobito hrskavo i zlatno-žute boje ako ga pred kraj pečenja premažete maslacem, slanom vodom ili sokom od naranče.

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

Korištene vrste grijanja:

-  CircoTherm vrući zrak
-  Gornje i donje zagrijavanje

-  Roštilj i ventilator
-  Stupanj za pizzu
-  Stupanj za pečenje kruha
-  Roštilj, velika površina
-  Kuhanje na pari

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

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

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Pile						
Pile, 1 kg	Rešetka	1		200-220	-	60-70
Pile, 1 kg	Rešetka	1		200-220	2	50-60
File pilećih prsa, po 150 g (roštiljanje)	Rešetka	2		275*	-	15-20
File pilećih prsa (kuhanje na pari)	Posuda za kuhanje na pari	2+1		100	-	15-25
Mali komadi piletine, po 250 g	Rešetka	2		220-230	-	30-35
Mali komadi piletine, po 250 g	Rešetka	2		200-220	2	30-45
Pileći štapići, nuggets, zamrznuti	Univerzalna tava	2		200-220	-	10-20
Pileći štapići, nuggets, zamrznuti	Univerzalna tava	2		200-220	-	15-25
Kokoš, 1,5 kg	Rešetka	1		200-220	-	70-90
Kokoš, 1,5 kg	Rešetka	1		180-200	2	65-75
Patka & guska						
Patka, 2 kg	Rešetka	1		180-200	-	90-110
Patka, 2 kg	Rešetka	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Pačja prsa, po 300 g	Rešetka	2		230-250	-	25-30
Pačja prsa, po 300 g	Rešetka	2		220-240	2	25-30
Guska, 3 kg	Rešetka	1		160-180	-	120-150
Guska, 3 kg	Rešetka	1		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Gušćji bataci, po 350 g	Rešetka	2		210-230	-	40-50
Gušćji bataci, po 350 g	Rešetka	2		190-200	2	45-55
Purica						
Mlada purica, 2,5 kg	Rešetka	1		180-190	-	70-90
Mlada purica, 2,5 kg	Rešetka	1		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Pureća prsa, bez kosti, 1 kg	Zatvoreno posuđe	1		240-250	-	80-110
Pureći zabatak, s kostima, 1 kg	Rešetka	1		180-200	-	80-100
Pureći zabatak, s kostima, 1 kg	Rešetka	1		170-180	2	80-100
* 5 min prethodno zagrijati						

Meso

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

Pečenje i pirjanje

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

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

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

Pečenje na rešetki

Na rešetki meso sa svih strana postaje osobito hrskavo.

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

Umetnite univerzalnu tavu s rešetkom koja je stavljena na navedenu razinu. Pazite na to da rešetka točno naliže na univerzalnu tavu. → "Pribor" na strani 11

Pečenje i pirjanje u posuđu

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

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

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

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

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

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

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

Pridržavajte se podataka proizvođača Vaše posude za pečenje.

Otvoreno posuđe

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

Zatvoreno posuđe

Pećnica ostaje kod pripremanja jela u zatvorenom

posuđu čista. Pazite da poklopac odgovara posudi za pečenje i dobro zatvara. Stavite posudu na rešetku.

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

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

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

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

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

Prženje i pirjanje s dotokom pare

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

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

Pečenje ne morate okretati.

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

Kuhanje na pari

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

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

Komade mesa ne morate okretati.

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

Roštiljanje

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

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

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

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

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

Napomene

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

Preporučene namještene vrijednosti

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

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

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

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

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

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

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

Korištene vrste grijanja:

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

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

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

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Svinjetina						
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vratina, 1,5 kg	Rešetka	1		180-200	-	120-130
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vratina, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		180-190	1	110-130
Svinjsko pečenje s kožicom, npr. plećka, 2 kg	Rešetka	1		190-200	-	130-140
Svinjsko pečenje s kožicom, npr. plećka, 2 kg	Otvoreno posuđe	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-80
				200-210	-	25-30
Pečeni svinjski file, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		220-230	-	70-80
Pečeni svinjski file, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		170-180	1	80-90
Svinjski file, 400 g	Rešetka	2		220-230	-	20-25
Svinjski file, 400 g	Otvoreno posuđe	1		210-220*	1	25-30
Svinjski file, 400 g	Posuda za kuhanje na pari	2		100	-	18-20
Dimljena svinjetina s kostima, 1 kg (dodati malo vode)	Zatvoreno posuđe	1		210-220	-	60-80
Dimljena svinjetina s kostima, 1 kg	Otvoreno posuđe	1		160-170	1	70-80
Svinjski odresci, debljine 2 cm	Rešetka	3		250	-	16-20
Svinjski medaljoni, debljine 3 cm (prethodno zagrijati 5 min)	Rešetka	3		275*	-	8-12
* prethodno zagrijati						
** za početak dodajte otprilike 100 ml tekućine u posuđe; spremnik za vodu valja napuniti za vrijeme rada uređaja						
*** univerzalnu tavu staviti na razinu 1						
**** okrenuti nakon 2/3 vremena						
***** ne okretati						

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta gri- janja	Temperatu- ra u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Govedina						
Govedi file, srednje pečen, 1 kg	Rešetka	1		210-220	-	40-50
Govedi file, srednje pečen, 1 kg	Otvoreno posuđe	1		190-200	1	50-60
Pirjano goveđe pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	1		200-220	-	130-140
Pirjano goveđe pečenje, 1,5 kg**	Otvoreno posuđe	1		150	3	30
				130	2	120-150
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka	1		220-230	-	60-70
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		190-200	1	65-80
Kuhana govedina, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		95	-	120-150
Odrežak, debljine 3 cm, srednje pečen	Rešetka	2		275	-	15-20
Burger, visine 3-4 cm****	Rešetka	2		275	-	25-35
Teletina						
Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		160-170	-	100-120
Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		170-180	1	90-110
Teleća koljenica, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		200-210	-	100-110
Teleća koljenica, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		170-180	1	100-120
Janjetina						
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka	1		170-190	-	50-70
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		170-180	1	80-90
Janjeći hrbat s kostima*****	Rešetka	1		180-190	-	40-50
Janjeći hrbat s kostima*****	Otvoreno posuđe	1		200-210*	1	25-30
Janjeći kotlet***	Rešetka	2		275	-	12-18
Kobasice						
Kobasice za roštilj	Rešetka	2		275	-	10-20
Hrenovke	Posuda za kuhanje na pari	2		80	-	14-18
Bijele kobasice	Posuda za kuhanje na pari	2		80	-	12-20
Mesna jela						
Pečenje od mljevenog mesa, 1 kg	Otvoreno posuđe	1		170-180	-	70-80
Pečenje od mljevenog mesa, 1 kg	Otvoreno posuđe	1		190-200	1	70-80
* prethodno zagrijati ** za početak dodajte otprilike 100 ml tekućine u posuđe; spremnik za vodu valja napuniti za vrijeme rada uređaja *** univerzalnu tavu staviti na razinu 1 **** okrenuti nakon 2/3 vremena ***** ne okretati						

Savjeti za pečenje, pirjanje i roštiljanje

Pećnica je jako zaprljana.	Hranu pripremaite u zatvorenoj posudi za pečenje ili koristite lim za roštiljanje. Kada koristite lim za roštiljanje, postići ćete optimalne rezultate pečenja. Lim za pečenje možete kupiti kao poseban pribor.
Pečenje je pretamno, a korica mjestimično izgorjela i/ili je pečenje pre-sušo.	Provjerite razinu na koju ste stavili pečenje u pećnicu i temperaturu. Kada drugi put pečete, odaberite nižu temperaturu i po potrebi skratite vrijeme pečenja.
Korica je pretanka.	Povećajte temperaturu ili nakon završetka vremena pečenja kratko uključite roštilj.

Pečenje izgleda dobro, ali je umak zagorio.	Sljedeći put odaberite manju posudu za pečenje i po potrebi dodajte više tekućine.
Pečenje izgleda dobro, ali je umak presvijetao i vodenast.	Sljedeći put odaberite veću posudu za pečenja i po potrebi dodajte manje tekućine.
Meso je zagorjelo kod pirjanja.	Posuda za pečenje i poklopac moraju odgovarati jedno drugom i dobro zatvarati. Smanjite temperaturu i po potrebi dodajte još tekućine za vrijeme pirjanja.
Komadi mesa za roštilj postaju pre-suhi.	Meso solite tek nakon roštiljanja. Sol izvlači vodu iz mesa. Ne ubadajte komade mesa za roštilj kod okretanja. Koristite hvataljke za meso.

Riba

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

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

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

Pečenje i roštiljanje na rešetci

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

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

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

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

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

Napomene

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

Pečenje i pirjanje u posudi

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

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

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

Pridržavajte se podataka proizvođača Vaše posude za pečenje.

Otvoreno posuđe

Za pripremanje cijele ribe koristite visoku posudu za

pečenje. Posudu za pečenje stavite na rešetku. Ako nemate prikladno posuđe, koristite univerzalnu tavu.

Zatvoreno posuđe

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

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

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

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

Prženje s dotokom pare

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

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

Ribu ne morate okretati.

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

Kuhanje na pari

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

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

Ribu ne morate okretati.

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

Namirnice koje se uobičajeno pripremaju u vodenoj kupelji pokrijte folijom.

Preporučene namještene vrijednosti

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

Namještene vrijednosti vrijede za stavljanje ribe na temperaturi hladnjaka u hladnu pećnicu. Ovako možete uštedjeti do 20 posto energije. Ako prethodno zagrijete

pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta.

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

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

Ribu koja ne leži u plivajućem položaju okrenite nakon otprilike $\frac{1}{2}$ do $\frac{2}{3}$ navedenog vremena.

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

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

Korištene vrste grijanja:

-  Roštilj i ventilator
-  Stupanj za pizzu
-  Stupanj za pečenje kruha
-  Roštilj, velika površina
-  Kuhanje na pari

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

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

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Riba						
Riba, na žaru, cijela 300 g, npr. pastrva	Rešetka	1		170-190	-	20-30
Riba, pečena, cijela 300 g, npr. pastrva	Univerzalna tava	1		170-180	2	15-20
				160-170	-	5-10
Riba, kuhana na pari, cijela 300 g, npr. pastrva	Posuda za kuhanje na pari	2		80-90	-	15-25
Riba, na žaru, cijela 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	1		170-190	-	30-40
Riba, kuhana na pari, cijela 1,5 kg, npr. bakalar	Posuda za kuhanje na pari	2		80-90	-	35-50
Riblj fileti						
Riblj file, naravni, na žaru	Rešetka	2		220*	-	15-25
Riblj file, naravni, kuhan na pari	Posuda za kuhanje na pari	2		80-100	-	10-16
Riblj kotleti						
Riblj kotlet, debljine 3 cm**	Rešetka	2		275	-	18-22
Riba, zamrznuta						
Riba, cijela 300 g, npr. pastrva	Posuda za kuhanje na pari	2		80-100	-	20-25
Riblj file, naravni	Zatvoreno posuđe	1		210-230	-	25-40
Riblj file, naravni	Zatvoreno posuđe	1		210-230	-	30-45
Riblj file, zapečen	Rešetka	2		220-240	-	35-45
Riblj file, zapečen	Otvoreno posuđe	1		200-220	2	35-45
Riblj štapići (povremeno okrenuti)	Lim za pečenje	1		220-240	-	10-20
Riblj štapići (povremeno okrenuti)	Lim za pečenje	1		220-240	-	15-25
Riblja jela						
Riblja terina	Kalup za terinu	1		70-80	-	45-80

* prethodno zagrijati

** Univerzalnu tavu staviti na razinu 1

Povrće, prilozi i jaja

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

Kuhanje na pari

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

Kuhanje na pari na jednoj razini

Koristite razine navedene u tablicama.

Kuhanje na pari na dvije razine

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

- Rešetka i umetnuta parna posuda, veličina S, perforirana i/ili neperforirana: razina 3
- Perforirana parna posuda, veličina XL: razina 2

Posuđe

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

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

Namirnice koje se uobičajeno pripremaju u vodenoj kupelji pokrijte folijom.

Vrijeme kuhanja i količina

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

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

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

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

Riža i žitarice

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

Pečenje i roštiljanje

Koristite samo originalni pribor.

Pripremanje na jednoj razini

Koristite razine navedene u tablicama.

Pripremanje na dvije razine

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

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalna tava ili lim za pečenje

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

Papir za pečenje

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

Preporučene namještene vrijednosti

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

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

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

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

Korištene vrste grijanja:

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

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

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

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Povrće, svježe						
Artičoke, cijele, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	2		100	-	30-35

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta gri- janja	Temperatu- ra u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Cvjetača, cijela, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	2		100	-	25-35
Ružice brokule, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	2		100	-	6-9
Zelene mahune, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	2		100	-	18-25
Mrkve u kolutićima, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	2		100	-	10-20
Koraba narezana na kriške, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	2		100	-	20-25
Poriluk u kolutićima, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	2		100	-	6-9
Klip kukuruza, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	2		100	-	30-40
Cikla, cijela, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	2		100	-	43-50
Bijele šparoge, cijele, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	2		100	-	7-15
Špinat, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	2		100	-	2-3
Tikvice u kolutićima, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	2		100	-	3-4
Povrće, zamrznuto						
Špinat	Posuda za kuhanje na pari	2		100	-	15-25
Cvjetača	Posuda za kuhanje na pari	2		100	-	5-8
Zelene mahune	Posuda za kuhanje na pari	2		100	-	6-10
Brokula	Posuda za kuhanje na pari	2		100	-	6-7
Grašak	Posuda za kuhanje na pari	2		100	-	3-10
Mrkve	Posuda za kuhanje na pari	2		100	-	4-6
Kelj pupčar	Posuda za kuhanje na pari	2		100	-	5-10
Miješano povrće, 1 kg	Posuda za kuhanje na pari	2		100	-	10-15
Jela od povrća						
Povrće na žaru	Univerzalna tava	3		275	-	10-15
Složenac od povrća, kuhati na pari	Kalupi za porcije	1		100	-	50-70
Krumpir						
Pečeni krumpir, prepolovljen	Univerzalna tava	1		160-180	-	45-60
Pečeni krumpir, prepolovljen	Univerzalna tava	2		180-190	1	40-50
Krumpir kuhan u ljusci, cijeli	Posuda za kuhanje na pari	2		100	-	35-45
Oguljeni kuhani krumpir, izrezan na četvrtine	Posuda za kuhanje na pari	2		100	-	20-25
Okruglice	Posuda za kuhanje na pari	2		95	-	20-25
Proizvodi od krumpira, zamrznuti						
Prženi ribani krumpir (povremeno okrenuti)	Univerzalna tava	2		200-220	-	20-30
Punjeni jastučići od krumpira (povremeno okrenuti)	Univerzalna tava	2		190-210	-	15-25
Punjeni jastučići od krumpira (povremeno okrenuti)	Univerzalna tava	2		200-220	-	18-28
Kroketi	Lim za pečenje	1		200-220	-	15-25
Kroketi (povremeno okrenuti)	Lim za pečenje	1		210-230	-	15-25
Pomfrit (povremeno okrenuti)	Lim za pečenje	1		190-210	-	20-30
Pomfrit, 2 razine (povremeno okrenuti)	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		200-220	-	30-40
Riža						
Basmati riža, 1:1,5	Plitko posuđe	1		100	-	20-30

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Riža duguljastog zrna, 1:1,5	Plitko posuđe	1		100	-	20-30
Integralna riža, 1:1,5	Plitko posuđe	1		100	-	35-45
Parboiled riža, 1:1,5	Plitko posuđe	1		100	-	15-20
Rižoto, 1:2	Plitko posuđe	1		100	-	25-35
Žitarice						
Kuskus, 1:1	Plitko posuđe	1		100	-	6-10
Proso cijelo, 1:2,5	Plitko posuđe	1		100	-	25-35
Palenta/kukuruzna krupica, 1:5	Plitko posuđe	1		100	-	20-45
Ječmena kaša, 1:2,5	Plitko posuđe	1		80-100	-	35-45
Smeđa leća, 1:2	Plitko posuđe	1		100	-	35-50
Bijeli grah, namočen, 1:2	Plitko posuđe	1		100	-	65-75
Njoki od griza	Posuda za kuhanje na pari	2		95	-	6-10
Jaje						
Dodatak od 2 jaja za juhu	Otvoreno posuđe	1		80	-	14-16
Jaja, tvrdo kuhana	Posuda za kuhanje na pari	2		100	-	9-11
Meko kuhana jaja	Posuda za kuhanje na pari	2		100	-	6-8

Slastice

U svojoj pećnici možete sasvim jednostavno pripremati razne slastice.

Priprema jogurta

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

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

Pripremanje riže na mlijeku

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

Preostalo mlijeko se brzo upije.

Kompot

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

Crème caramel i crème brûlée

Ulijte smjesu u kalupice do visine 2-3 cm. Stavite kalupice u perforiranu parnu posudu, veličina XL. Nije potrebna vodena kupelj. Namjestite kako je navedeno u tablici.

Namirnice koje se uobičajeno pripremaju u vodenoj kupelji pokrijte folijom.

Ako su kalupici od izrađeni od jako debelog materijala, vrijeme kuhanja se može produljiti.

Buhtle na pari

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

Preporučene namještene vrijednosti

Korištene vrste grijanja:

-  Kuhanje na pari
-  Stupanj za dizanje tijesta

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C / stupanj za dizanje tijesta	Trajanje u minutama
Crème Brûlée	Kalupi za porcije	1		85	20-30
Crème caramel	Kalupi za porcije	1		85	25-35

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

Pečenje više jela

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

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

Kuhanje na pari

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

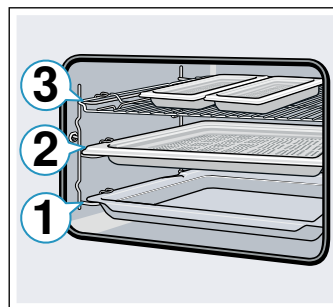
Pripazite na naputke u pojedinim dijelovima ovog poglavlja:

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

Razine pribora

Stavljajte pribor uvijek navedenim redoslijedom:

- Razina 3: rešetka s parnom posudom, veličina S
- Razina 2: Parna posuda, veličina XL
- Razina 1: univerzalna tava



Preporučene namještene vrijednosti

Korištena vrsta grijanja:

-  Kuhanje na pari

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Duboko zamrznuti file lososa	posuda bez rupica za kuhanje na pari, veličina S	3		100	20
Kelj pupčar	posuda s rupicama za kuhanje na pari, veličina XL	2		100	9
Oguljeni kuhani krumpir, izrezan na četvrtine	posuda s rupicama za kuhanje na pari, veličina S	3		100	25

Vrste grijanja eco

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

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

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

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalna tava ili lim za pečenje

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

Kalupi za pečenje i posuđe

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

Posuđe od plemenitog čelika ili aluminija reflektira toplinu kao ogledalo. Prikrodnije je nereflektirajuće posuđe od emajla, vatrostaalnog stakla ili obloženog aluminijaskog tlačnog lijeva.

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

Papir za pečenje

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

Preporučene namještene vrijednosti

Ovdje ćete naći podatke za različita jela s CircoTherm eco te gornjim i donjim zagrijavanjem eco. Temperatura

i vrijeme pečenja ovise o količini i svojstvima tijesta. Stoga su navedena područja za namještanje. Najprije pokušajte s nižim vrijednostima. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod sljedećeg pečenja.

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

Korištene vrste grijanja:

-  CircoTherm eco
-  Gornje i donje zagrijavanje eco

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kolači u kalupima					
Kolač od miješanog tijesta u kalupu	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	1		140-160	60-80
Podloga za tortu od miješanog tijesta	Kalup za tortu	1		140-160	20-40
Biskvitna podloga, 2 jaja	Kalup za tortu	1		150-170	20-30
Biskvitna torta, 3 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	1		160-170	25-35
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	1		150-160	50-60
Kuglof	Kalup za kuglof	1		150-160	65-75
Kolači na limu					
Kolač od miješanog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	1		160-180	20-40
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	1		170-180	25-35
Pletenica od dizanog tijesta	Lim za pečenje	1		150-160	35-45
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	1		150-170	20-35
Čajni kolačići					
Muffini	Lim za pečenje muffina	2		160-180	15-30
Sitni kolači	Lim za pečenje	1		150-160	25-35
Pecivo od lisnatog tijesta	Lim za pečenje	2		170-190	25-50
Pecivo od paljenog tijesta	Lim za pečenje	1		190-200	40-50
Keksi	Lim za pečenje	2		140-160	15-30
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	2		140-150	25-40
Sitno pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	1		150-160	30-40
Kruh & pecivo					
Miješani kruh, 1,5 kg	Pravokutni kalup	1		200-210	35-45
Lepinja	Univerzalna tava	1		240-250	20-25
Pecivo, slatko, svjež	Lim za pečenje	1		170-190	15-20
Pecivo, slatko	Lim za pečenje	1		180-200	25-35
Meso					
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vratina, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		180-190	120-140
Pirjano goveđe pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	1		200-220	140-160
Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		170-180	110-130

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Riba					
Riba, pirjana, cijela 300 g, npr. pastrva	Zatvoreno posuđe	1		190-210	25-35
Riba, pirjana, cijela 1,5 kg, npr. losos	Zatvoreno posuđe	1		190-210	45-55
Riblj file, naravni, pirjani	Zatvoreno posuđe	1		190-210	15-35

Akrilamid u namirnicama

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

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

Savjeti za pripremanje hrane s malim udjelom akrilamida

Općenito	■ Vrijeme pečenja neka bude što kraće. ■ Jela zapecite 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.
Sitni kolačići	S gornjim i donjim zagrijavanjem na najviše 190 °C. S vrućim zrakom na najviše 170 °C. Jaje ili žumanjak smanjuju stvaranje akrilamida.
Pommes frites pečeni u pećnici	Ravnomjerno i u jednoj sloju raspodijelite po limu za pečenje. Pecite najmanje 400 g po limu kako se krumpirići ne bi isušili.

Lagano pečenje

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

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

Vaša prednost: Imate veliku slobodu kod planiranja različitih jela jer se meso koje je pečeno laganim pečenjem može lako držati na toplome. Za vrijeme pečenja meso ne morate okretati. Držite vrata uređaja zatvorena kako biste zadržali ravnomjernu temperaturu pečenja.

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

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

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

Posuđe

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

Stavite otvoreno posuđe uvijek na razinu 1 na rešetku.

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

Vaš uređaj ima vrstu grijanja lagano pečenje. Pokrenite rad uređaja samo kada je pećnica potpuno hladna. Pustite da se pećnica zajedno s posuđem dobro zagrije otprilike 10 minuta.

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

Preporučene namještene vrijednosti

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

Korištena vrsta grijanja:

-  Lagano pečenje

Jelo	Posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Trajanje za pečenja u minutama	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Perad						
Pačja prsa, ružičasta, po 300 g	Otvoreno posuđe	1		6-8	95*	45-60
* prethodno zagrijati						

Jelo	Posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Trajanje za-pečenja u minutama	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
File pilećih prsa, po 200 g, dobro pečen	Otvoreno posuđe	1		4	120*	45-60
Pureća prsa, bez kosti, 1 kg, dobro pečena	Otvoreno posuđe	1		6-8	120*	100-130
Svinjetina						
Pečeni svinjski file, debljine 5-6 cm, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		6-8	85*	130-180
Svinjski file, cijeli	Otvoreno posuđe	1		4-6	85*	45-70
Govedina						
Goveđe pečenje (ružica), debljine 6-7 cm, 1,5 kg, dobro pečeno	Otvoreno posuđe	1		6-8	100*	150-190
Goveđi file, 1 kg	Otvoreno posuđe	1		4-6	85*	90-120
Rostbif, debljine 5-6 cm	Otvoreno posuđe	1		6-8	85*	120-180
Goveđi medaljoni/ramstek, debljine 4 cm	Otvoreno posuđe	1		4	85*	40-60
Teletina						
Teleće pečenje, debljine 4-5 cm, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		6-8	85*	100-130
Teleće pečenje, debljine 7-10 cm 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		6-8	85*	150-210
Teleći file, cijeli, 800 g	Otvoreno posuđe	1		4-6	85*	70-120
Teleći medaljoni, debljine 4 cm	Otvoreno posuđe	1		4	80*	40-60
Janjetina						
Janjeći hrbat, bez kosti, po 200 g	Otvoreno posuđe	1		4	85*	30-45
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1 kg	Otvoreno posuđe	1		6-8	95*	120-180
* prethodno zagrijati						

Savjeti za lagano pečenje

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

Sušenje

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

Koristite samo 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 sljedeću razinu:

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

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

Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći postavke za sušenje različitih namirnica. Temperatura i trajanje ovise o vrsti, vlažnosti, dozrelosti i debljini namirnica za sušenje. Što dulje ostavite namirnice da se suše, to će bolje biti konzervirane. Što ih tanje narežete, to će se bolje

osušiti i zadržati svoju aromu. Stoga su navedena područja za namještanje.

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

Korištena vrsta grijanja:

-  CircoTherm vrući zrak

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u satima
Košunjavo voće (kolutići jabuka, debljine 3 mm, po rešetki 200 g)	Rešetka	2		80	4-7
Koštičavo voće (šljive)	Rešetka	2		80	8-10
Korjenasto povrće (mrkve), naribano, blanširano	Rešetka	2		80	4-7
Gljive narezane na ploškice	Rešetka	2		60	6-8
Začinsko bilje, očišćeno	1-2 rešetke	-		60	2-6

Ukuhavanje i cijedenje

Vaš uređaj je također podesan za ukuhavanje i cijedenje.

Ukuhavanje

U Vašem uređaju možete ukuhavati voće i povrće.

** Upozorenje – Opasnost od ozljede!**

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

Staklenke

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

Savjet: Za čišćenje staklenki možete koristiti funkciju dezinficiranje.

Kod ukuhavanja koristite samo staklenke iste veličine i s istim namirnicama. U pećnicu istodobno možete staviti najviše šest staklenki od 1/2, 1 ili 1 1/2 litre. Ne koristite veće ili više staklenke. Poklopci bi mogli puknuti.

Staklenke se ne smiju dodirivati u pećnici za vrijeme ukuhavanja.

Priprema voća i povrća

Koristite samo besprijeckorno voće i povrće. Temeljito ga operite.

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

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

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

Povrće: Povrće u staklenkama prelijte vrućom, prokuhanom vodom.

Obrišite rubove staklenki, moraju biti čiste. Na svaku staklenku stavite vlažni gumeni prsten i poklopac.

Staklenke zatvorite kopčama. Stavite staklenke u perforiranu parnu posudu, veličina XL, tako da se ne dodiruju. Namjestite kako je navedeno u tablici.

Završetak ukuhavanja

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

Nakon kuhanja obrišite pećnicu.

Cijedenje

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

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

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

Nakon kuhanja obrišite pećnicu.

Preporučene namještene vrijednosti

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

Korištena vrsta grijanja:

■  Kuhanje na pari

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

Dezinficiranje bočica i higijena

Pomoću Vašeg uređaja možete sasvim jednostavno dezinficirati posude i bočice za dojenčad. Postupak odgovara dosadašnjem iskuhavanju.

Dezinficiranje bočica

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

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

Higijena

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

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

Preporučene namještene vrijednosti

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

Preporučena vremena ovise o korištenim staklenkama.

Korištena vrsta grijanja:

■  Kuhanje na pari

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Higijena					
Pripremanje staklenki za marmelade ili za zimnicu	Posuda za kuhanje na pari XL	1		100	10-15
Dorada staklenki za marmeladu	Posuda za kuhanje na pari XL	1		100	15-20
Sterilizacija čistog suđa	Posuda za kuhanje na pari XL	1		100	15-20
* Ovaj postupak odgovara uobičajenom iskuhavanju.					

Dizanje tijesta sa stupnjem za dizanje tijesta

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

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

Vrijeme dizanja tijesta

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

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

Vrijeme mirovanja tijesta

Tijesto stavite na razinu navedenu u tablici.

Prije pečenja obrišite vlagu iz pećnice.

Preporučene namještene vrijednosti

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

Korištena vrsta grijanja:

■ ☐ Stupanj za dizanje tijesta

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Korak	Stupanj za dizanje tijesta	Trajanje u minutama
Dizano tijesto, slatko						
Npr. peciva od dizanog tijesta	Zdjela	1	☐	Vrijeme dizanja tijesta	1	30-45
	Univerzalna tava	1	☐	Vrijeme mirovanja tijesta	1	10-20
Masno tijesto, npr. panettone	Zdjela	1	☐	Vrijeme dizanja tijesta	2	40-90
	Kalup na rešetki	1	☐	Vrijeme mirovanja tijesta	2	30-60
Dizano tijesto, pikantno						
Npr. pizza	Zdjela	1	☐	Vrijeme dizanja tijesta	1	20-30
	Univerzalna tava	1	☐	Vrijeme mirovanja tijesta	1	10-15
Tijesto za kruh						
Bijeli kruh	Zdjela	1	☐	Vrijeme dizanja tijesta	1	30-40
	Univerzalna tava	1	☐	Vrijeme mirovanja tijesta	1	15-25
Miješani kruh	Zdjela	1	☐	Vrijeme dizanja tijesta	1	25-40
	Univerzalna tava	1	☐	Vrijeme mirovanja tijesta	1	10-20
Pecivo	Zdjela	1	☐	Vrijeme dizanja tijesta	1	30-40
	Univerzalna tava	1	☐	Vrijeme mirovanja tijesta	1	15-25

Sous vide

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

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

Hranjive tvari i arome ostaju sačuvane zahvaljujući zaštitnom omotu vrećice za vakumiranje. Niske temperature i direktan prijenos topline omogućuju kontrolirano postizanje svake željene točke kuhanja. Prekuhanje namirnica gotovo nije moguće.

Porcije

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

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

Razine

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

Higijena

⚠ Upozorenje – Opasnost za zdravlje!

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

- Koristite samo svježe namirnice besprijekorne i najbolje kvalitete.
- Operite i dezinficirajte ruke. Koristite jednokratne rukavice ili hvataljku.
- Higijenski kritične namirnice kao npr. perad, jaja i riba pripremajte naročito pažljivo.
- Povrće i voće uvijek temeljito operite i/ili ogulite.
- Radne površine i daske za rezanje uvijek držite čistima. Za različite vrste namirnica koristite različite daske za rezanje.

- Pridržavajte se hladnog lanca. Prekinite ga samo kratko prije pripreme namirnica i zatim ponovno čuvajte vakumirane namirnice u hladnjaku prije početka kuhanja. Pripremljene namirnice čuvajte u hladnjaku maksimalno 24 sata.
- Namirnice su prikladne samo za brzo konzumiranje. Nakon kuhanja namirnice odmah konzumirajte i ne čuvajte ih dulje, čak niti u hladnjaku. Nisu prikladne za podgrijavanje.

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

Vrećica za vakumiranje

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

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

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

Vakumiranje

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

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

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

- U vrećici za vakumiranje nema zraka/ima malo zraka.
- Zavareni rub mora biti besprijekorno zatvoren.
- U vrećici za vakumiranje nema rupica. Ne koristite termometar za pečenje mesa.
- Komade mesa ili ribe ne stavlajte jedne na druge.
- Povrće i slastice su po mogućnosti spljoštene vakumirane.
- Kako biste rub besprijekorno zavarili, važno je da rub vrećice za vakumiranje u području ruba nije ovlažen ostacima namirnica.

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

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

Kvaliteta namirnica

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

Priprema

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

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

Ovi sastojci utječu na pripremu hrane

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

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

Oprez!

Opasnost od oštećenja kuhinjskog elementa

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

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

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

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

Upozorenje – Opasnost od opekline vrućom parom!

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

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

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

Nakon kuhanja sous vide namirnice možete dovršiti na sljedeći način:

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

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

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

Riba: začinite i prelijte vrućim maslacem.

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

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

Namirnice	Pribor	Vrsta gri- janja	Temperatu- ra u °C	Vrijeme kuhanja u minuta ma	Savjet/napomena
Meso					
Teleći odresci, srednje pečeni, debljine 2 cm	Rešetka + univerzalna tava		60	80	Vakumirajte s maslacem i ružmarinom.
Goveđi odresci (ruža, ramstek, itd.), krvavo pečeni, debljine 2 - 3 cm	Rešetka + univerzalna tava		58	90	
Goveđi odresci (ruža, ramstek, itd.), srednje pečeni, debljine 2 - 3 cm	Rešetka + univerzalna tava		62	80	
Goveđi file, komad, krvavo pečen, debljine 3 - 4 cm	Rešetka + univerzalna tava		58	100	
Goveđi file, komad, srednje pečen, debljine 3 - 4 cm	Rešetka + univerzalna tava		62	90	
Svinjski medaljoni (po 80 g)	Rešetka + univerzalna tava		63	75	Vakumirajte s maslacem i svježim bosiljkom.
Janjeći hrbat, bez kosti	Rešetka + univerzalna tava		58	50	Vakumirajte s malo soli, maslacem i majčinom dušicom.
Perad					
Pačja prsa (po 350 g)	Rešetka + univerzalna tava		62	70	Zarežite sloj masnoće, meso malo popaprite i posolite te vakumirajte s malim komadićem narančine kore.
Pileća prsa (po 250 g)	Rešetka + univerzalna tava		65	60	Vakumirajte s maslacem, malo soli i majčinom dušicom.
Riba					
Bakalar (po 140 g)	Rešetka + univerzalna tava		58	25	Vakumirajte s maslacem i malo soli.
Iverak / rumbač (po 150 g)	Rešetka + univerzalna tava		58	30	
Smuđ (po 140 g)	Rešetka + univerzalna tava		60	20	
Povrće					
Cvjetača (500 g)	Rešetka + univerzalna tava		85	40 - 50	Vakumirajte s malo vode, maslacem, soli i muškatnim oraščićem.
Šampinjoni, izrezani na četvrtine (500 g)	Rešetka + univerzalna tava		85	20 - 25	Vakumirajte s maslacem, ružmarinom, malo češnjaka i soli.
Cikorija, prepolovljena (4 - 6 komada)	Rešetka + univerzalna tava		85	40 - 45	Vakumirajte sa sokom od naranče, šećerom, soli, maslacem i majčinom dušicom.
Zelene šparoge, cijele (600 g)	Rešetka + univerzalna tava		85	20 - 30	Ostaju lijepo zelene ako ih blanširate prije vakumiranja. Vakumirajte s maslacem, soli, malo šećera i paprom.
Mrkve u kolutićima 0,5 cm (600 g)	Rešetka + univerzalna tava		90	70 - 80	Vakumirajte sa sokom od naranče, curryjem i maslacem.

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

Odmrzavanje

Stupanj za odmrzavanje je prikladan za odmrzavanje duboko smrznutog voća i povrća. Za odmrzavanje sitnog peciva koristite vrstu grijanja 4D-vrući zrak. Perad, meso i ribu odmrznite u hladnjaku.

Za odmrzavanje smrznutu namirnicu izvadite iz ambalaže.

Duboko smrznuto voće i povrće stavite u perforiranu parnu posudu, veličina XL, i umetnite ispod nje univerzalnu tavu. Tako namirnica ne ostaje u vodi od odmrzavanja i prikuplja se tekućina koja kaplje. Za duboko smrznutu namirnicu kod koje se treba zadržati tekućina u jelu, npr. duboko smrznuti špinat, koristite univerzalnu tavu ili posuđe na rešetki.

Stavite pecivo na rešetku.

Preporučene namještene vrijednosti

Podatci o vremenu u tablici služe samo za orijentaciju. Ovisi o kvaliteti, temperaturi zamrzavanja (-18°C) i svojstvima namirnica. Navedeni su vremenski intervali. Najprije namjestite kraće vrijeme te ga produljite ako je potrebno.

Savjet: Komadi zamrznuti u ravnom položaju ili pakirani u manjim porcijama brže se odmrzavaju od onih zamrznutih u komadu.

Korištene vrste grijanja:

-  CircoTherm vrući zrak
-  Stupanj za odmrzavanje

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kruh, pecivo					
općenito	Lim za pečenje	1		50	40-70
Kolač					
Kolač, sočni	Lim za pečenje	1		50	70-90

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kolač, suhi	Lim za pečenje	1		60	60-75
Voće, povrće					
Bobičasto voće	Posuda za kuhanje na pari	2		30-40	10-15
Povrće	Posuda za kuhanje na pari	2		40-50	15-50

Regeneracija

Vrstom grijanja regeneracija jela se ponovno pažljivo zagrijava s dotokom pare. Jela su ukusna i izgledaju kao da su svježe pripremljena. Možete podgrijati i peciva od jučerašnjeg dana.

Po mogućnosti koristite plitke, široke posude postoje na temperaturu. Hladne posude produljuju postupak regeneracije.

Po mogućnosti regenerirajte samo ista jela i iste veličine. Ako to nije moguće, vrijeme se ravna prema komponenti jela s najduljim vremenom regeneracije.

Za vrijeme regeneracije nemojte pokriti hranu.

Hranu stavite u posudu na rešetku ili je stavite izravno na rešetku na razinu 1.

Za vrijeme rada uređaja ne otvarajte vrata uređaja jer u suprotnom izlazi puno vlage.

Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu postavku za različita jela. Podatci o vremenu u tablici služe samo za orijentaciju. Ovisi o posudu, kvaliteti, temperaturi i svojstvima namirnica. Navedeni su vremenski intervali. Najprije namjestite kraće vrijeme te ga produljite ako je potrebno.

Vrijednosti u tablicama vrijede za umetanje jela u hladnu pećnicu. Za odabrana jela je potrebno prethodno zagrijati pećnicu, a to je i navedeno u tablici.

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

Korištena vrsta grijanja:

- Regeneracija

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Povrće, hladeno					
1 kg	Otvoreno posuđe	1		120-130	15-25
250 g	Otvoreno posuđe	1		120-130	5-15
Jela, hladena					
Jelo servirano na tanjuru, 1 porcija	Otvoreno posuđe	1		120-130	15-25
Juha, varivo, 400 ml	Otvoreno posuđe	1		120-130	10-25
Prilozi, npr. tjestenina, okruglice, krumpir, riža	Otvoreno posuđe	1		120-130	8-25
Nabujci, npr. lasanje, gratinirani krumpir	Otvoreno posuđe	1		120-140	10-25
Pizza, pečena	Rešetka	1		170-180*	5-15
Pecivo					
Žemičke, baget, pečeni	Rešetka	1		150-160*	10-20
Vol-au-vent	Rešetka	1		180*	4-10
Pecivo, zamrznuto					
Pizza, pečena	Rešetka	1		170-180*	5-15
Žemičke, baget, pečeni	Rešetka	1		160-170*	10-20
* prethodno zagrijati					

Održavanje topline

Pečena jela možete držati na toplome s vrstom grijanja održavanje topline. Različitim stupnjevima vlage može spriječiti da se već pečena jela isuše.

Nemojte pokriti hranu.

Pečena jela nemojte držati na toplome duže od dva sata. Vodite računa da se neka jela dalje peku za vrijeme držanja na toplome. Nemojte pokriti hranu.

Različiti stupnjevi ispusta pare prikladni su za održavanje topline:

- Stupanj 1: pečenja i naglo pečeno meso
- Stupanj 2: nabujci i prilozi
- Stupanj 3: variva i juhe

Probna jela

Tablice su sastavljene za ispitne institute kako bi se olakšalo ispitivanje uređaja.

Sukladno normi EN 60350-1.

Pečenje

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

Visine umetanja kod pečenja na dvije razine:

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

Pokriveni kolač od jabuka

Pokriveni kolač od jabuka na jednoj razini: Tamni kalup s bočnim otvaranjem stavite pomaknuto jedan pored drugog.

Kolači u kalupima s bočnim otvaranjem od bijelog lima: Pecite s gornjim i donjim zagrijavanjem na jednoj razini. Koristite univerzalnu tavu umjesto rešetke i na nju stavite kalup s bočnim otvaranjem.

Napomene

- Namještene vrijednosti vrijede za umetanje u hladnu pećnicu.
- Pridržavajte se napomena za prethodno zagrijavanje u tablicama. Namještene vrijednosti vrijede bez brzog zagrijavanja.
- Za pečenje najprije koristite nižu temperaturu od onih navedenih.

Korištene vrste grijanja:

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

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

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

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Pečenje						
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	1		150-160*	-	25-40
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	1		140-150*	-	25-35
Štrcano pecivo, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-150*	-	30-40
Sitni kolači	Lim za pečenje	1		160*	-	25-35
Sitni kolači	Lim za pečenje	1		150*	-	25-35
Sitni kolači, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150*	-	25-35
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	1		160-170**	-	25-35
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	1		160-170**	-	25-35
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Pokriveni kolač od jabuka	2 crna limena kalupa Ø20 cm	1		180-200	-	60-70
Pokriveni kolač od jabuka	2 crna limena kalupa Ø20 cm	1		170-180	-	60-80
* 5 min prethodno zagrijati, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja						
** prethodno zagrijati, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja						

Kuhanje na pari

Univerzalnu tavu uvijek stavite ispod perforirane parne posude, veličina XL, ako je to navedeno u tablici. Prikuplja se tekućina koja kaplje.

Visine umetanja kod kuhanja na pari na jednoj razini (koristite najviše 2,5 kg):

- Perforirana parna posuda, veličina XL: razina 2

Visine umetanja kod kuhanja na pari na dvije razine (koristite najviše 1,8 kg po razini):

- Perforirana parna posuda, veličina XL: razina 3
- Perforirana parna posuda, veličina XL: razina 2

Korištena vrsta grijanja:

-  Kuhanje na pari

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kuhanje na pari					
Grašak, smrznuti, dvije posude, po 1,8 kg	2 posude za kuhanje na pari XL + univerzalna tava	3+2+1		100	**
Brokula, svježa, 300 g	Posuda za kuhanje na pari XL	2		100*	6-7***
Brokula, svježa, jedna posuda	Posuda za kuhanje na pari XL	2		100*	6-7***
* prethodno zagrijati					
** Kontrola se dovršava kada se na najhladnijem mjestu dosegne 85°C (pogledaj IEC 60350-1)					
*** Usporedivi stupanj kuhanja između referentne probe i glavne probe postiže se kada se referentna proba kuha 5 minuta (uspostavljeno kao što je opisano u IEC 60350-1).					

Roštiljanje

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

Korištena vrsta grijanja:

-  Roštilj, velika površina

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Roštiljanje					
Tost prepeći	Rešetka	3		275	3-6
Pljeskavica od govedine, 12 komada*	Rešetka	2		275	25-35
* okrenuti nakon 2/3 vremena					



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001584787
001103
hr