



UGRADBENA PEĆNICA

[hr] UPUTE ZA UPORABU

C27CS22G0

Kazalo

	Namjenska uporaba	4
	Važne sigurnosne napomene	5
	Općenito	5
	Halogena žarulja	5
	Funkcija čišćenja	6
	Uzroci oštećenja	6
	Općenito	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
	Pribor	10
	Isporučeni pribor	10
	Umetanje pribora	10
	Kombiniranje pribora	11
	Poseban pribor	11
	Prije prvog korištenja	11
	Prvo stavljanje u rad	11
	Čišćenje pećnice	12
	Čišćenje pribora	12
	Upravljanje uređajem	12
	Uključivanje i isključivanje uređaja	12
	Namještanje i pokretanje rada uređaja	12
	Promjena ili prekida rada uređaja	13
	Brzo zagrijavanje uređaja	13
	Vremenske funkcije	14
	Prikazivanje i skrivanje vremenskih funkcija	14
	Namještanje alarmnog sata	14
	Namještanje trajanja	14
	Vremenska odgoda rada - "Gotovo u"	14
	Provjera, promjena ili brisanje postavki	14
	Zaštita za djecu	15
	Automatska zaštita za djecu	15
	Jednokratna zaštita za djecu	15
	Osnovne postavke	15
	Promjena MyProfile	15
	Popis osnovnih postavki	15
	Određivanje favorita	16
	Asistent pri pečenju i prženju	16
	Napomene za postavke	16
	Odabir jela	16
	Namještanje jela	17
	Postavka sabat	17
	Pokretanje funkcije sabat	17
	Prekid funkcije sabat	17
	Home Connect	18
	Uređivanje	18
	Daljinsko pokretanje	18
	Postavke Home Connect	18
	Dijagnoza na daljinu	19
	Napomena o zaštiti podataka	19
	Izjava o sukladnosti	19
	Sredstva za čišćenje	19
	Primjerena sredstva za čišćenje	19
	Držanje uređaja čistim	20
	Funkcija čišćenja	20
	Samočišćenje	20
	EasyClean	22
	Okvir vodilica	23
	Vađenje i stavljanje okvira vodilica	23
	Vrata uređaja	23
	Skidanje i stavljanje vrata pećnice	23
	Skidanje poklopca vrata	24
	Skidanje i postavljanje stakla na vratima pećnice	24
	Što učiniti kod smetnji?	26
	Tablica smetnji	26
	Prekoračeno maksimalno vrijeme rada	26
	Zamjena stropne žarulje u pećnici	27
	Stakleni poklopac	27
	Servisna služba	27
	Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)	27
	Testirano za vas u našem studiju za kuhanje ..	28
	Silikonski kalupi	28
	Kolači i sitno pecivo	28
	Kruh i pecivo	31
	Pizza, quiche i pikantni kolači	33
	Nabujak i soufflé	34
	Perad	35
	Meso	37
	Riba	39

Povrće i prilozi	40
Jogurt	41
Vrste grijanja eco	41
Akrlamid u namirnicama	43
Lagano pečenje	43
Sušenje	44
Ukuhavanje	45
Dizanje tijesta sa stupnjem za dizanje tijesta	46
Odmrzavanje	47
Održavanje topline	47
Probna jela	48

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



Namjenska uporaba

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pribor uvijek pravilno gurnite u pećnicu.

→ "Pribor" na strani 10

Važne sigurnosne napomene

Općenito

Upozorenje – Opasnost od požara!

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

Upozorenje – Opasnost od opekline!

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

Upozorenje – Opasnost od opekline!

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

Upozorenje – Opasnost od ozljeda!

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

Halogena žarulja

Upozorenje – Opasnost od opekline!

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

Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

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

Funkcija čišćenja

Upozorenje – Opasnost od požara!

- Može doći do zapaljenja nezapečenih ostataka hrane, masnoće i soka od pečenja za vrijeme čišćenja. Prije svakog početka čišćenja uklonite grubu prljavštinu iz pećnice i s pribora.
- Uređaj se za vrijeme čišćenja jako zagrije s vanjske strane. Nikada nemojte objesiti zapaljive predmete, npr. kuhinjske krpe, na ručku na vratima. Prednja strana uređaja mora biti slobodna. Ne dozvolite djeci pristup.
- U slučaju oštećene brtve na vratima izlazi velika toplina u području vrata. Ne čistite brtvu ribanjem i ne skidajte je. Nikada nemojte raditi s uređajem ako je brtva oštećena ili bez brtve.

Upozorenje – Opasnost od teških oštećenja zdravlja!

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

Upozorenje – Opasnost od oštećenja zdravlja!

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

Upozorenje – Opasnost od opekline!

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

Uzroci oštećenja

Općenito

Oprez!

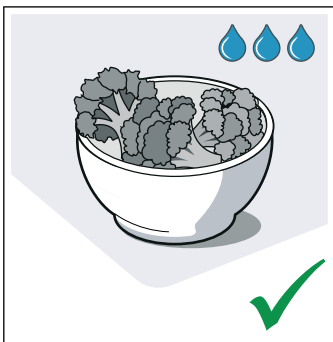
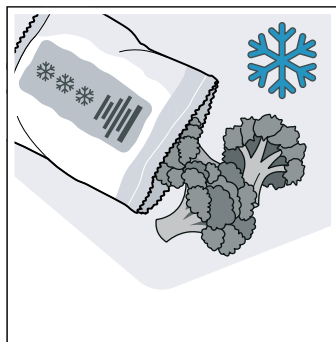
- Pribor, folija, papir za pečenje ili posuđe na dnu komore za pečenje: Pribor ne stavljajte na dno komore za pečenje. Dno komore za pečenje ne oblažite folijom ili papirom za pečenje, bez obzira o kojoj vrsti folije ili papira je riječ. Ne stavljajte posuđe na dno pećnice, ako je temperatura podešena na iznad 50 °C. Moglo bi doći do zastoja topline. Vremena za pečenje i pirjanje više neće biti dobra pa se može oštetiti email.
- 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 emailu.
- Vлага u pećnici: Vлага 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 izgubiti staklo vrata kod zatvaranja vrata uređaja. Pribor uvijek ugurajte do kraja u pećnicu.
- Transportiranje uređaja: Uređaj nemojte držati ili nositi za ručku na vratima. Ručka na vratima ne može izdržati težinu uređaja te se može odlomiti.

Zaštita okoliša

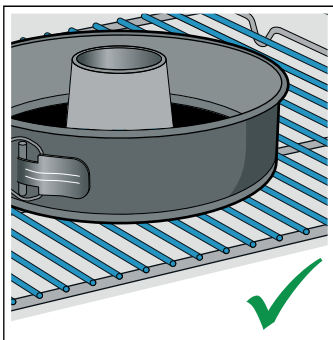
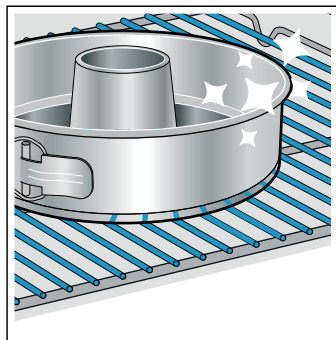
Vaš novi uređaj je posebno energetske učinkovit. Ovdje ćete naći savjete kako možete uštediti još više energije prilikom korištenja uređaja i kako ćete ispravno zbrinuti stari uređaj.

Ušteda energije

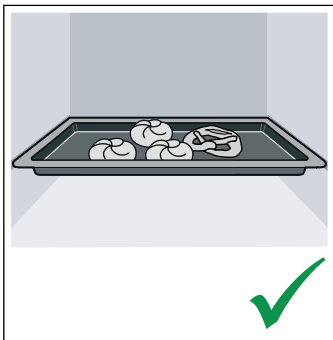
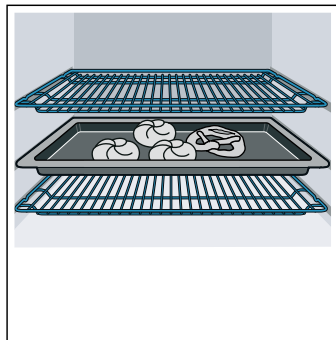
- Zagrijte pećnicu prije pečenja samo ako je tako navedeno u receptu ili u tablicama u uputama za uporabu.
- Zamrznute namirnice ostavite da se otope prije nego što ih stavite u pećnicu.



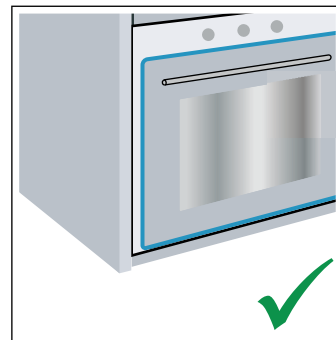
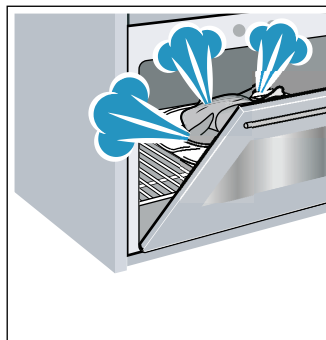
- Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni dobro apsorbiraju toplinu.



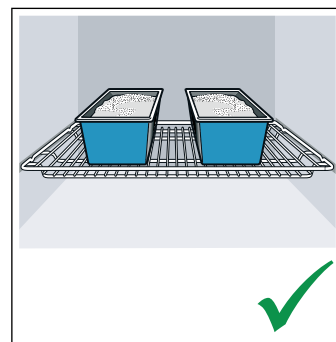
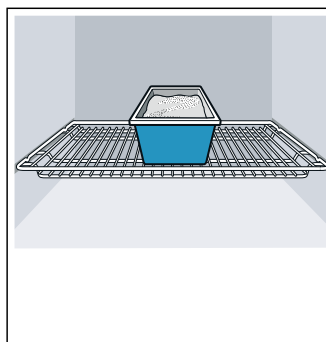
- Izvadite pribor iz pećnice koji vam nije potreban.



- 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.

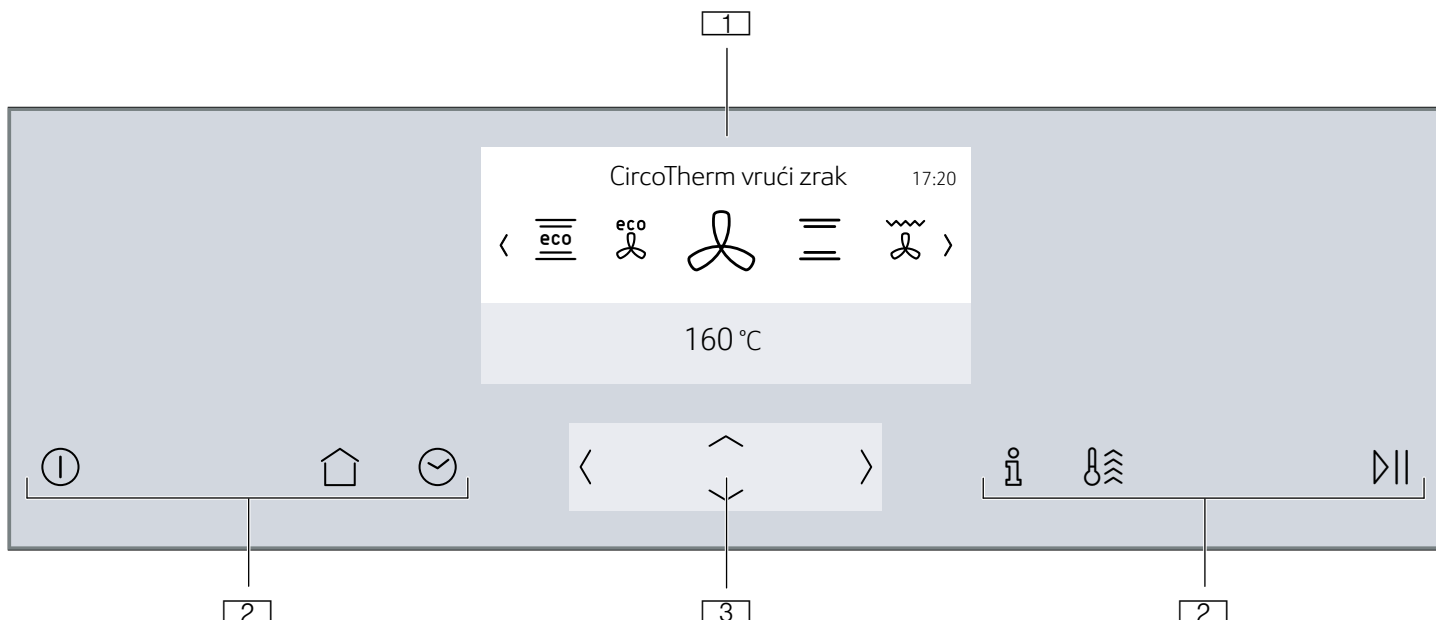
Upoznavanje Vašeg uređaja

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 12
🏠 Glavni izbornik	Odabir načina rada i postavki → "Namještanje i pokretanje rada uređaja" na strani 12
🕒 Vremenske funkcije	Namještanje alarmnog sata, trajanja ili vremenske odgode rada "Gotovo u" → "Vremenske funkcije" na strani 14
👶 Zaštita za djecu	Aktiviranje ili deaktiviranje zaštite za djecu → "Zaštita za djecu" na strani 15
ℹ Informacija	Prikazivanje ostalih informacija Prikaz trenutne temperature → "Namještanje i pokretanje rada uređaja" na strani 12

⏏ Brzo zagrijavanje	Aktiviranje ili deaktiviranje brzog zagrijavanja → "Brzo zagrijavanje uređaja" na strani 13 Aktiviranje i deaktiviranje funkcije PowerBoost → "Brzo zagrijavanje uređaja" na strani 13
▶ Start/Stop	Početak ili zaustavljanje rada → "Namještanje i pokretanje rada uređaja" na strani 12

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
v	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 12
	Asistent pri pečenju i prženju Preporučene postavke za pečenje i prženje → "Asistent pri pečenju i prženju" na strani 16

	MyProfile Individualno prilagođavanje postavki uređaja → "Osnovne postavke" na strani 15
	Home Connect asistent Povezivanje uređaja s mobilnim krajnjim uređajem → "Home Connect" na strani 18
	EasyClean Čišćenje sitne prljavštine u pećnici → "Funkcija čišćenja" na strani 20
	Pirolitičko samočišćenje Očistite pećnicu. → "Funkcija čišćenja" na strani 20

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 - 275 °C	Za tradicionalno pečenje i prženje na jednoj razini. Posebice prikladno za kolače sa sočnim nadjevom. Vrućina dopire ravnomjerno s gornje i s donje strane.
	Roštilj i ventilator 50 - 250 °C	Za pečenje peradi, cijele ribe i većih komada mesa. Grijač za roštiljanje i ventilator uključuju i isključuju se izmjenično. Ventilator kovitla vrući zrak oko jela.
	Stupanj za pizzu 50 - 275 °C	Za pripremanje pize i jela kojima je potrebno mnogo topline odozdo. Donji grijač i prstenasti grijač griju stražnju stijenku pećnice.
	Stupanj za pečenje kruha 180 - 240 °C	Za pečenje kruha, peciva i pekarskih proizvoda kojima su potrebne visoke temperature.
	Roštilj, velika površina 50 - 290 °C	Za roštiljanje tankih komada mesa za roštilj kao što su odresci, kobasice ili tost te za gratiniranje. Zagrijava se cijela površina ispod grijača za roštiljanje.
	Roštilj, mala površina 50 - 290 °C	Za roštiljanje malih količina odrezaka, kobasica ili tosta te za gratiniranje. Zagrijava se središnja površina ispod grijača za roštiljanje.
	Donje zagrijavanje 50 - 250 °C	Za kuhanje u vodenoj kupelji i za dodatno pečenje. Vrućina dopire s donje strane.
	Lagano pečenje 70 - 120 °C	Za pažljivo i polagano pečenje zapečenih, finih komada mesa u otvorenom posuđu. Vrućina dopire na niskoj temperaturi ravnomjerno s gornje i s donje strane.
	Stupanj za dizanje tijesta 35 - 55 °C	Za dizanje dizanog tijesta, tijesta s kvasom i za zrenje jogurta. Tijesto se znatno brže diže nego na sobnoj temperaturi. Gornji sloj tijesta se neće isušiti.
	Stupanj za odmrzavanje 30 - 60 °C	Za pažljivo odmrzavanje zamrznutih jela.
	Gornje i donje zagrijavanje eco 50 - 275 °C	Za pažljivo pečenje odabranih jela. Vrućina dopire s gornje i s donje strane. Najučinkovitija je vrsta grijanja između 150-250 °C. Ova vrsta grijanja koristi se za određivanje potrošnje energije u konvencionalnom načinu rada.

	CircoTherm eco	40 - 200 °C	Za pažljivo pečenje odabranih jela na jednoj razini bez prethodnog zagrijavanja. Ventilator raspoređuje toplinu prstenastog grijača na stražnjoj stijenci pećnice. Najučinkovitija je vrsta grijanja između 125-200 °C. Ova vrsta grijanja koristi se za određivanje potrošnje energije u načinu rada ventilatora i razreda energetske učinkovitosti.
--	----------------	-------------	--

Funkcije pećnice

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

Otvaranje vrata uređaja

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

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 15

Rashladni ventilator

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

Oprez!

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

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

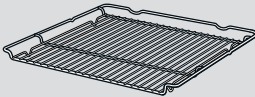
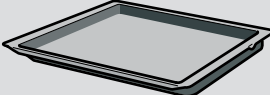
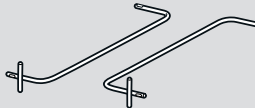
Napomena: U osnovnim postavkama možete promijeniti koliko dugo će rashladni ventilator raditi nakon kraja rada. → "Osnovne postavke" na strani 15

Pribor

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

Isporučeni pribor

Vaš uređaj je opremljen slijedećim priborom:

	Rešetka Za posude, 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.
	Držac za pribor Kod samočišćenja možete čistiti npr. univerzalnu tavu.

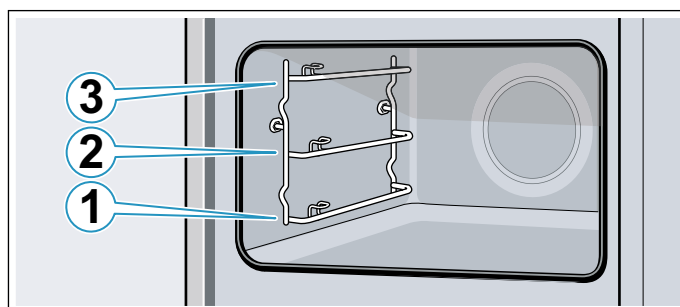
Koristite samo originalni pribor. Posebno je usklađen s Vašim uređajem.

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

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

Umetanje pribora

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

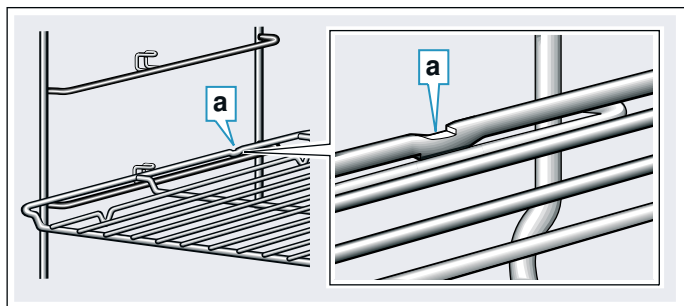


Funkcija uglavljivanja

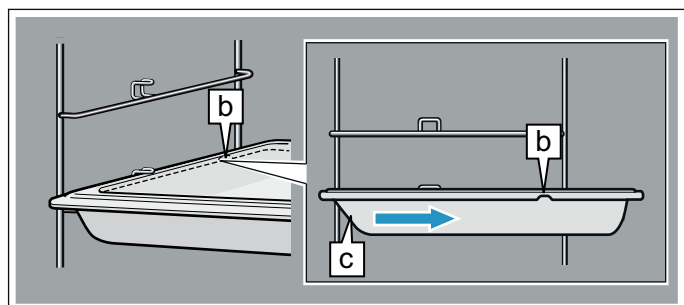
Pribor se može izvući do polovice prije nego što se uglati. Funkcija uglavljivanja sprječava prevrtanje pribora prilikom izvlačenja. Pribor valja ispravno

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 .



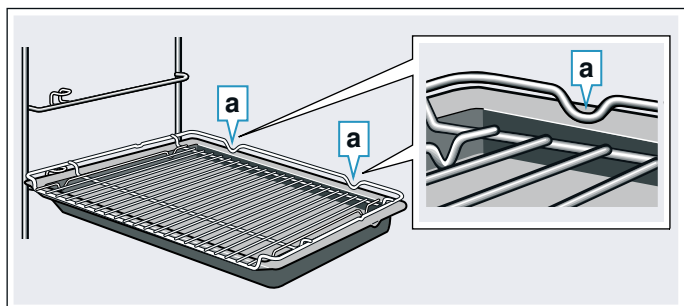
Prilikom umetanja lima za pečenje ili univerzalne tave pazite da je zaustavna stopica **b** iza i da je okrenuta prema dolje. Kosi rub pribora **c** mora biti okrenut prema vratima uređaja.



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.



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 27

Pribor

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

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



Prije prvog korištenja

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

Prvo stavljanje u rad

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

Namještanje jezika

1. 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. 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 15
- Nakon priključivanja na struju ili nestanka struje na zaslonu se pojavljuju postavke za prvo stavljanje u rad.

Namještanje Home Connect

1. Pritiskom na tipku  navigirajte do najdonjeg retka "Namještanje s asistentom".
2. Ostale upute u poglavlju → "Home Connect" na strani 18

Čišćenje pećnice

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

1. Izvadite pribor iz pećnice.
2. Uklonite ostatke ambalaže kao što su kuglice stiropora iz pećnice.
3. Prije zagrijavanja obrišite ravne površine u pećnici mekom, vlažnom krpom.
4. Uključite uređaj pritiskom na dodirnu tipku ①.
5. Namjestite navedenu vrstu grijanja i temperaturu i pokrenite rad uređaja. → "Namještanje i pokretanje rada uređaja" na strani 12

Postavke	
Vrsta grijanja	CircoTherm vrući zrak 
Temperatura	maksimalna
Trajanje	1 sat

6. Prozračite kuhinju dok se uređaj zagrijava.
7. Isključite uređaj nakon navedenog trajanja pritiskom na dodirnu tipku ①.
8. Pričekajte dok se pećnica ohladi.
9. Očistite ravne površine sapunicom i krpom za pranje posuđa.

Čišćenje pribora

Pribor temeljito očistite sapunicom i krpom ili mekanom četkom.



Upravljanje uređajem

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

Uključivanje i isključivanje uređaja

Za uključivanje ili isključivanje uređaja dodirnite dodirnu tipku ①.

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

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

Napomene

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

Namještanje i pokretanje rada uređaja

Primjer: CircoTherm vrući zrak  na 170°C

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



2. 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 zaslonu se gasi simbol . Stavite jelo u pećnicu.

Aktiviranje funkcije PowerBoost

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



Vremenske funkcije

Vaš uređaj ima različite vremenske funkcije.

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

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

Prikazivanje i skrivanje vremenskih funkcija

Za prikazivanje i skrivanje vremenskih funkcija dodirnite dodirnu tipku .

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

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 .
2. Na zaslonu se prikazuju vremenske funkcije. Odaberite trajanje pritiskom na tipku .
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 15
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
Favoriti	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 )
	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 Asistent pri pečenju i prženju
Noćno zatamnjivanje	Isključeno Uključeno (zaslon je zatamnjen između 22:00 i 5:59 sati)
Logotip	Prikazati Ne prikazivati
Vrijeme nastavka ventilacije	Preporučeno Minimalno
Izvlačni sustav*	Nije naknadno opremljen (okvir vodicila) Naknadno opremljen (jednostruka izvlačna vodicila)
Home Connect	Uključivanje ili isključivanje WiFi → "Home Connect" na strani 18 Podešavanje veze pomoću Home Connect
Tvorničke postavke	Resetiranje
*) Ovu osnovnu postavku nije moguće odabrati ovisno o tipu uređaja	

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
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

Jela
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 posuđe. 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 .



Postavka sabat

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

Pokretanje funkcije sabat

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

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

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

1. Dodirnite dodirnu tipku .
2. 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 .

Prekid funkcije sabat

Za prekid funkcije sabat dodirnite dodirnu tipku .

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, trebate 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, trebate 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.

Opres!

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 bjelanjčevina. Ispod takvih mrlja može doći do korozije. Kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama možete naći posebna sredstva za njegu plemenitog čelika koja su primjerena za tople površine. Sredstvo za njegu nanosite mekom krpom u tankom sloju.
Plastika	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Nemojte koristiti sredstva za čišćenje stakala ili strugače za staklo.
Lakirane površine	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom.
Upravljačka ploča	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Nemojte koristiti sredstva za čišćenje stakala ili strugače za staklo.
Stakla na vratima	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Nemojte koristiti strugač za staklo ili metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje.

Ručka na vratima	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Ako sredstvo za uklanjanje kamenca dospije na ručku na vratima, odmah ga obrišite. U suprotnom ove mrlje više ne možete odstraniti.
Uređaj iznutra	
Emajlirane površine	Vruća sapunica ili voda s octom: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Navlažite zapečene ostatke hrane vlažnom krpom i sapunicom. Kod velikih zaprljanja koristite metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje ili sredstvo za čišćenje pećnice. Oprez! Nikada ne koristite sredstvo za čišćenje pećnice u toploj pećnici. Mogu nastati oštećenja na emajlu. Prije sljedećeg zagrijavanja potpuno uklonite ostatke iz pećnice i s vrata uređaja. Nakon čišćenja pećnicu ostavite otvorenu kako bi se osušila. Najbolje koristite funkciju čišćenja. → "Funkcija čišćenja" na strani 20 Napomena: Zbog ostataka hrane mogu nastati bijele naslage. One su neopasne i ne utječu na rad pećnice. Po potrebi ih uklonite limunskom kiselinom.
Stakleni poklopac svjetla u pećnici	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Kod jako zaprljane površine koristite sredstvo za čišćenje pećnice.
Poklopac vrata	od plemenitog čelika: Koristite sredstva za čišćenje plemenitog čelika. Pridržavajte se uputa proizvođača. Ne koristite sredstva za čišćenje plemenitog čelika. od plastike: Očistite vrućom sapunicom i krpom za pranje posuđa. Obrišite mekom krpom. Ne koristite sredstvo za čišćenje stakala ili strugač za staklo. Za čišćenje skinite poklopac vrata.
Okvir vodilica	Vruća sapunica: Navlažite i očistite spužvicom ili četkicom.
Izvlačni sustav	Vruća sapunica: Očistite spužvicom ili četkicom. Ne skidajte mazivo na izvlačnim vodilicama, najbolje ih čistite umetnute. Ne perite u perilici posuđa.
Pribor	Vruća sapunica: Navlažite i očistite krpom za pranje posuđa ili četkom. Kod velikih zaprljanja koristite metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje. Emajlirani pribor je prikladan za pranje u perilici posuđa.

Napomene

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

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

Držanje uređaja čistim

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od požara!

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

Savjeti

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

**Funkcija čišćenja**

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

Samočišćenje

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

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

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

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

⚠ Upozorenje**Opasnost od opekline!**

- Pećnica se za vrijeme čišćenja jako zagrije. Ne otvarajte vrata uređaja. Pustite da se uređaj ohladi. Ne dozvolite djeci pristup.

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

⚠ Upozorenje

Opasnost od oštećenja zdravlja!

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

Priprema

⚠ Upozorenje

Opasnost od požara!

- Može doći do zapaljenja nezapečenih ostataka hrane, masnoće i soka od pečenja za vrijeme čišćenja. Prije svakog početka čišćenja uklonite grubu prljavštinu iz pećnice i s pribora.
- Uređaj se za vrijeme čišćenja jako zagrije s vanjske strane. Nikada nemojte objesiti zapaljive predmete, npr. kuhinjske krpe, na ručku na vratima. Prednja strana uređaja mora biti slobodna. Ne dozvolite djeci pristup.
- U slučaju oštećene brtve na vratima izlazi velika toplina u području vrata. Ne čistite brtvu ribanjem i ne skidajte je. Nikada nemojte raditi s uređajem ako je brtva oštećena ili bez brtve.

⚠ Upozorenje – Opasnost od teških oštećenja zdravlja!

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

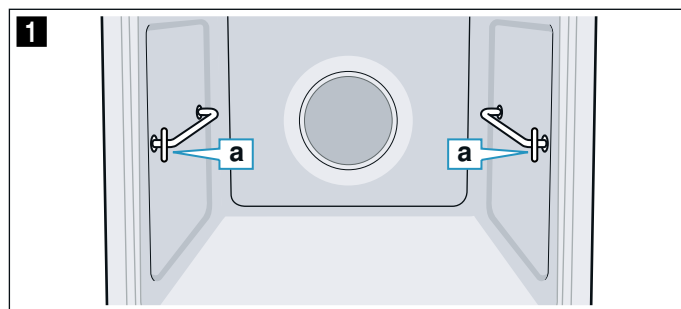
Napomena: Očistite jako zaprljanu pećnicu bez pribora. Na ovaj način ćete dobiti optimalan rezultat. Ako želite očistiti pribor zajedno s pećnicom, još jednom pokrenite čišćenje.

Oprez!

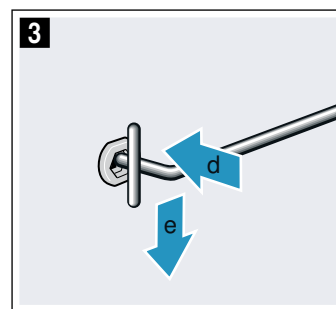
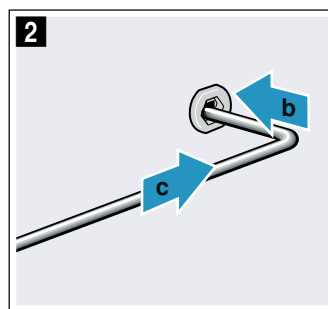
Okviri vodicica i izvlačne vodicice promijene boju tijekom čišćenja. Prije pokretanja funkcije čišćenja izvadite okvire vodicica i izvlačne vodicice iz pećnice.

1. Izvadite okvire vodicica i izvlačne vodicice iz pećnice. → "Okvir vodicica" na strani 23
2. Uklonite krupnu prljavštinu iz pećnice i s pribora.
3. Očistite rubove pećnice u području brtve. Ne čistite brtvu ribanjem. → "Sredstva za čišćenje" na strani 19
4. Unutarnje staklo na vratima očistite vrućom sapunicom i krpom za pranje posuđa. Obrišite mekom krpom. Kod velikih zaprljanja koristite sredstvo za čišćenje pećnice.

5. Utaknite držač za pribor za čišćenje pribora. Pazite da se okomita šipka **a** na držaču za pribor nalazi naprijed (slika **1**).



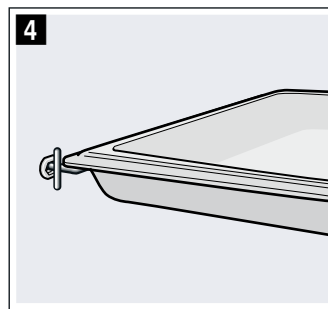
6. Držač za pribor utaknite u stražnji otvor do graničnika **b** i pritisnite prema natrag **c** (slika **2**).
7. Zatim utaknite u prednji otvor do graničnika **d** i pritisnite prema dolje **e** (slika **3**).



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

Oprez!

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



Napomena: Ostali pribor koji je prikladan za funkciju čišćenja naći ćete u tablici za poseban pribor.

→ "Pribor" na strani 10

Pokretanje

1. Dodirnite dodirnu tipku **ⓘ**.
 2. Dodirnite dodirnu tipku **⏏**.
 3. Odaberite "Samočišćenje" **🌀** pritiskom na tipku **<** ili **>**.
 4. Pritiskom na tipku **↵** navigirajte do sljedećeg retka.
 5. Odaberite stupanj čišćenja pritiskom na tipku **<** ili **>**.
- Napomena:** Nakon početka čišćenja ne možete više promijeniti stupanj čišćenja.
6. Pritiskom na tipku **↵** navigirajte do sljedećeg retka.
 7. Dodirnite dodirnu tipku **▶||**.
Uređaj počinje sa samočišćenjem.

Prozračite kuhinju za vrijeme funkcije čišćenja.

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

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

Prekid

Za prekid dodirnite dodirnu tipku . Vrata uređaja možete ponovno otvoriti tek nakon što se ugasi simbol .

Završetak

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

Nakon završetka funkcije čišćenja

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

EasyClean

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

Upozorenje – Opasnost od opekline!

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

Pokretanje

Napomene

- Pomoć pri čišćenju "EasyClean " možete pokrenuti samo kada je pećnica hladna (sobna temperatura) i kada su vrata uređaja zatvorena.
 - Za vrijeme rada ne otvarajte vrata uređaja. U suprotnom se prekida pomoć pri čišćenju "EasyClean .
1. Izvadite pribor iz pećnice.
 2. U 0,4 litre vode (nedestilirana voda) dodajte kap sredstva za pranje posuđa i izlijte po sredini dna pećnice.
 3. Dodirnite dodirnu tipku .
 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  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.
- Zaprjlana mjesta na glatkim površinama izribajte sredstvom za pranje posuđa prije pokretanja pomoći pri čišćenju.
- Ponovite pomoć pri čišćenju nakon što se pećnica ohladila.

Okvir vodicica

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

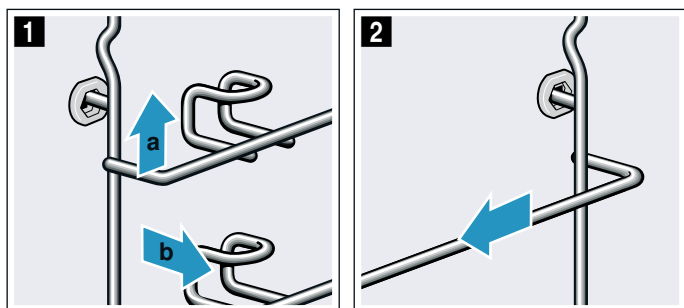
Vađenje i stavljanje okvira vodicica

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekline!

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

Vađenje okvira vodicica

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

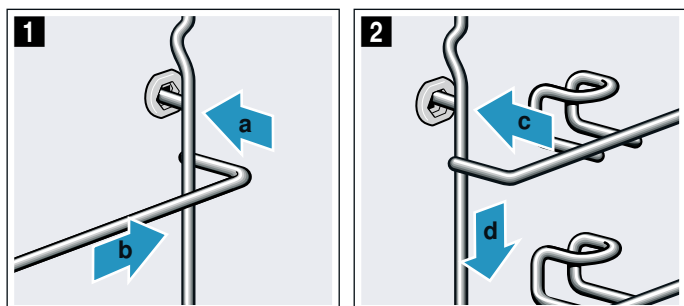


Okvire čistite sredstvom za pranje posuđa i spužvicom za posuđe. Kod tvrdokorne prljavštine koristite četku.

Stavljanje okvira vodicice

Okviri vodicica odgovaraju za montažu samo na desnoj ili lijevoj strani. Kod obje vodicice pazite da je drška na prednjoj strani vodicice.

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



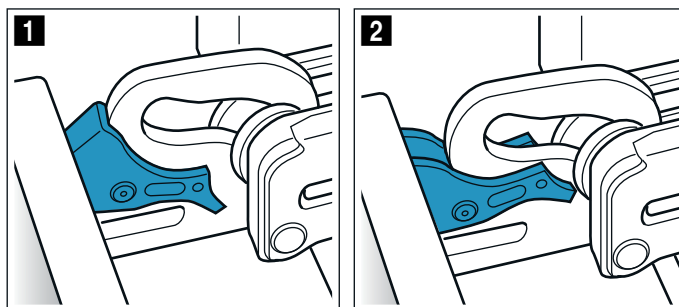
Vrata uređaja

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

Skidanje i stavljanje vrata pećnice

Za čišćenje i skidanje stakala 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 (Bild 2), šarke su osigurane. Ne možete ih zatvoriti.

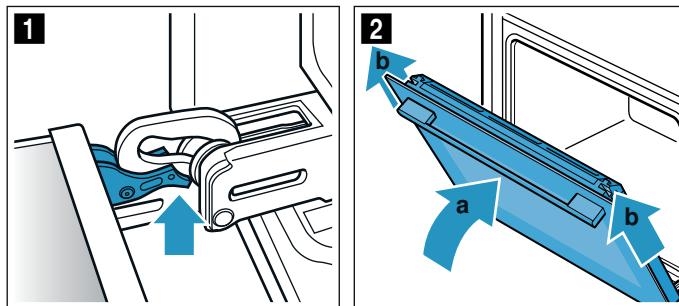


⚠ Upozorenje Opasnost od ozljede!

- 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 pećnice

1. Vrata uređaja otvorite do kraja i pritisnite u smjeru uređaja.
2. Rasklopите obje zaporne poluge s lijeve i desne strane (Slika 1).
3. Zatvorite vrata uređaja do graničnika **a**. Uхватите s obje ruke s lijeve i desne strane **b** i izvucite prema gore (Slika 2).



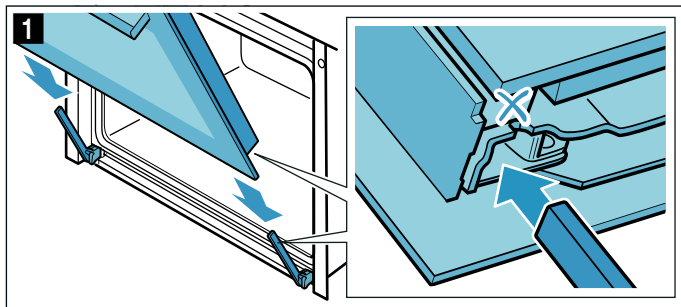
⚠ Upozorenje – Opasnost od ozljede!

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

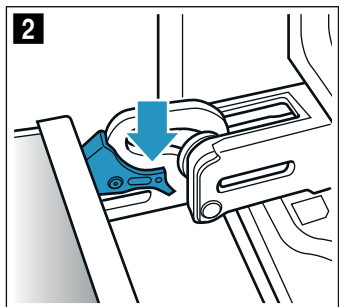
Stavljanje vrata pećnice

Stavite vrata pećnice obrnutim redoslijedom.

1. Kod stavljanja vrata pećnice pripazite na to da šarke usjednu u otvor (Slika 1). Stavite šarke dolje na prednje staklo i koristite ih kao vodilicu. Pazite da su šarke umetnute u ispravan otvor. Umetanje se mora odvijati lagano i bez otpora. Ukoliko osjetite otpor, provjerite jesu li šarke umetnute u ispravan otvor.



2. Otvorite vrata pećnice do kraja. Ponovno zaklopite obje zaporne poluge (Slika 2).

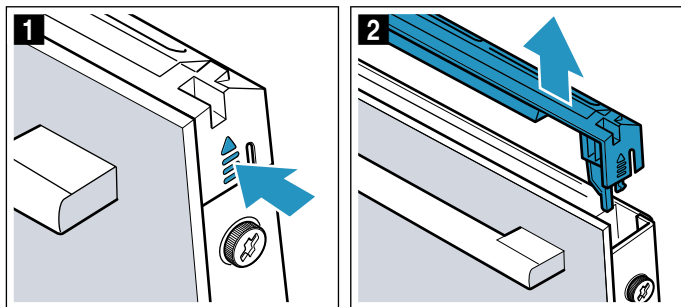


3. Zatvorite vrata pećnice.

Skidanje poklopca vrata

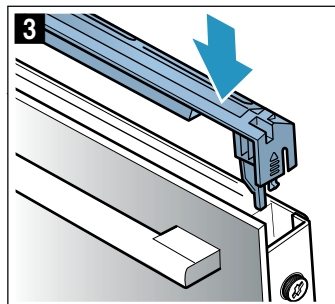
Uložak od plemenitog čelika u poklopcu vrata može promijeniti boju. Kako bi poklopac temeljito očistili, skinite ga.

1. Malo otvorite vrata uređaja.
2. Pritisnite poklopac s lijeve i desne strane (Slika 1).
3. Skinite poklopac (Slika 2). Oprezno zatvorite vrata uređaja.



Napomena: Uložak od plemenitog čelika u poklopcu očistite sredstvom za čišćenje plemenitog čelika. Preostali dio poklopca vrata očistite sapunicom i mekanom krpom.

4. Ponovno malo otvorite vrata uređaja. Stavite poklopac i pritisnite ga dok se ne uglati (Slika 3).



5. Zatvorite vrata uređaja.

Skidanje i postavljanje stakla na vratima pećnice

Za bolje čišćenje možete skinuti stakla na vratima pećnice.



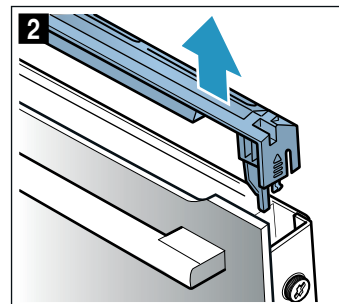
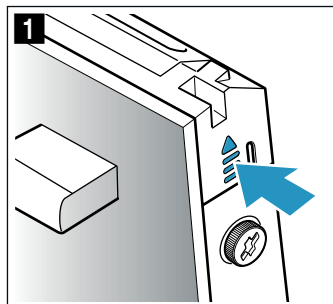
Upozorenje

Opasnost od ozljeda!

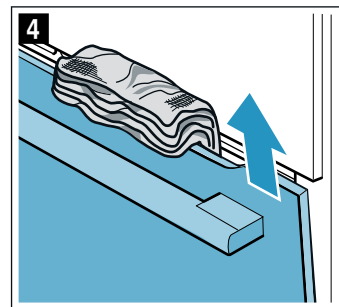
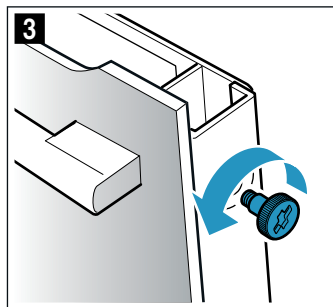
- Izgrebano staklo na staklu vrata se može raspuknuti. Ne koristite strugač za staklo, oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Šarke na vratima uređaja pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Ne posežite rukom u područje šarki.
- Sastavni dijelovi unutar vrata uređaja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

Skidanje

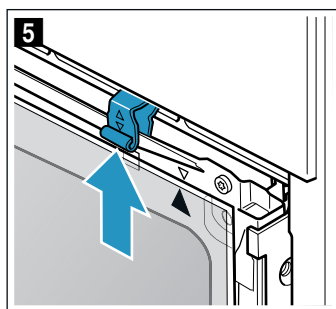
1. Malo otvorite vrata uređaja.
2. Pritisnite poklopac s lijeve i desne strane (Slika 1).
3. Skinite poklopac (Slika 2).



4. Na vratima uređaja s lijeve i desne strane popustite i skinite vijke (Slika 3).
5. Prije nego ponovno zatvorite vrata, umetnite višestruko presavijenu kuhinjsku krpu (Slika 4). Prednje staklo izvucite prema gore i položite ga s ručkom prema dolje na ravnu površinu.



6. Na međustaklu oba gornja držača pritisnite prema gore, ali ih ne skidajte (Slika 5). Rukom pridrđavajte staklo. Izvadite staklo.

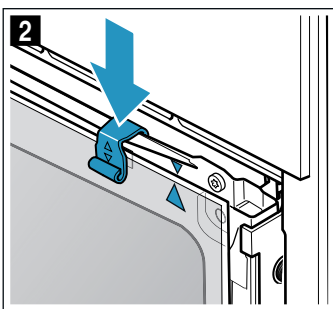
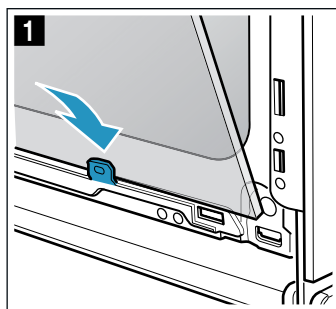


Očistite stakla sredstvom za čišćenje stakla i mekanom krpom.

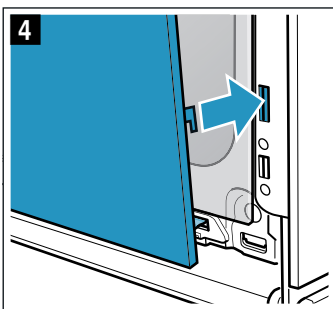
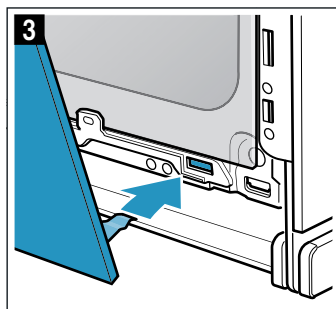
Postavljanje

Prilikom postavljanja unutarnjeg stakla pazite da je strelica u gornjem desnom kutu stakla i da se podudara sa strelicom na limu.

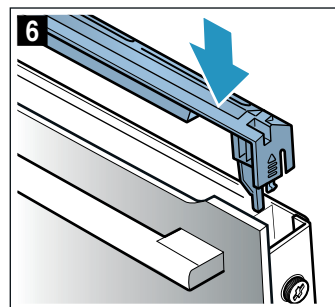
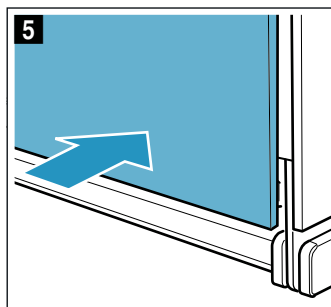
1. Međustaklo umetnite dolje u držač (Slika 1) i pritisnite ga s gornje strane.
2. Oba držača pritisnite prema dolje (Slika 2).



3. Prednje staklo umetnite dolje u držače (Slika 3).
4. Zatvorite prednje staklo tako da su obje gornje kuke nasuprot otvoru (Slika 4).



5. Prednje staklo pritisnite s donje strane dok se ne uglati (Slika 5).
6. Ponovno malo otvorite vrata uređaja i uklonite kuhinjsku krpu.
7. Ponovno uvrnite oba vijka s lijeve i desne strane.
8. Stavite poklopac i pritisnite ga dok se ne uglati (Slika 6).



9. 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 serviser koji je prošao našu obuku. Ako je uređaj neispravan, nazovite servisnu službu.

⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

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

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
Nakon uključivanja nekog načina rada na zaslonu se pojavljuje poruka da je temperatura previsoka	Uređaj nije dovoljno hladan	Pustite da se uređaj ohladi i ponovno uključite način rada
Uređaj se ne može uključiti, na zaslonu se prikazuje simbol 	Automatska zaštita za djecu je aktivirana	Pritisnite i držite pritisnutu dodirnu tipku  sve dok se ne ugasi simbol 
Uključeni uređaj ne možete koristiti, na zaslonu se prikazuje simbol 	Zaštita za djecu je aktivirana	Pritisnite i držite pritisnutu dodirnu tipku  sve dok se ne ugasi simbol 
Uređaj ne grije, na zaslonu se prikazuje 	Demonstracijski način rada je aktiviran u osnovnim postavkama	Uređaj odvojite otprilike 10 sekundi s mreže (isključite osigurač u ormariću s osiguračima) i zatim deaktivirajte demonstracijski način rada u trajanju od 3 minute u osnovnim postavkama → "Osnovne postavke" na strani 15
Vrata uređaja ne možete otvoriti, na zaslonu se prikazuje simbol 	Vrata uređaja su blokirana sve dok se pećnica ne ohladi	Pričekajte da se ugasi simbol 
	Vrata uređaja su blokirana zaštitom za djecu	Pritisnite i držite pritisnutu dodirnu tipku  sve dok se ne ugasi simbol  , prilagodite postavku zaštite za djecu
Na zaslonu se pojavljuje "D" ili "E", npr. D0111 ili E0111	Tehnički problem	Uređaj isključite i ponovno uključite Ako se poruka ponovo prikazuje, nazovite servisnu službu. Pritom navedite točnu poruku pogreške
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.

Zamjena stropne žarulje u pećnici

Ako žarulja u pećnici više ne radi, morate je zamijeniti. Halogene žarulje od 40 W koje su termički postojane na 230 V možete dobiti kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama.

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

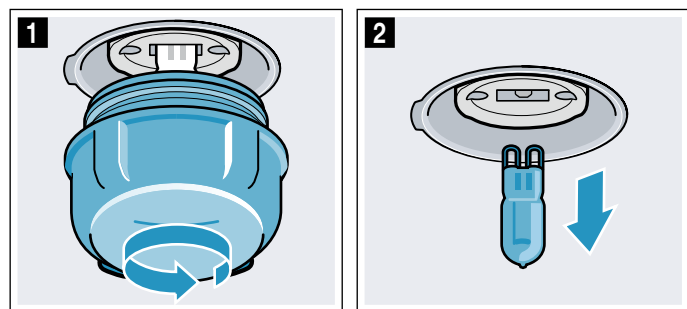
⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekline!

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

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



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

Stakleni poklopac

Ako je stakleni poklopac halogene žarulje oštećen, morate ga zamijeniti. Novi stakleni poklopac možete kupiti kod servisne službe. Navedite proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) uređaja.

 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 serviseru.

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 kada otvorite vrata uređaja. Kod nekih uređaja opremljenih s parom označnu pločicu naći ćete iza ploče.

E-Nr: FD: Z-Nr:

Type:

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 

Uzmite u obzir da posjet serviseru 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.

Silikonski kalupi

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

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

Kolači i sitno pecivo

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

Pridržavajte se također napomena u odlomku za dizanje tijesta.

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

Razine

Koristite navedene razine.

Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razini koristite 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 gurmete 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.

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

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta gri- janja	Temperatu- ra u °C	Trajanje u minutama
Kolači u kalupima					
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	1		140-160	55-70
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	1		150-170	55-70
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	1		140-160	20-40
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	45-55
Švicarska pita	Lim za pizzu	1		180-200	40-50
pita	Kalup za tart, crni lim	1		190-200	25-40
pita	Kalup za tart, crni lim	1		190-210	25-40
Kuglof	Kalup za kuglof	1		150-160	65-75
Kuglof	Kalup za kuglof	1		150-160	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		150-160	25-35
Biskvitna podloga, 2 jaja	Kalup za tortu	1		160-170	20-30
Biskvitna podloga, 2 jaja	Kalup za tortu	1		170-180	20-30
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		160-170*	25-35
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		150-170*	30-50
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		150-170	20-40
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		160-180	30-45
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	1		170-190	25-40
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	40-55
Kolač od prhkog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	1		150-170	65-85
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 nadjevom	Lim za pečenje	1		160-180	15-25
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	1		150-170	20-35
Kolač od dizanog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	1		180-200	30-45
* prethodno zagrijati					
** prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja.					

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta gri- janja	Temperatu- ra u °C	Trajanje u minutama
Kolač od dizanog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	1		160-180	50-70
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom, 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		150-170	30-40
Pletenica od dizanog tijesta	Lim za pečenje	1		150-160	35-45
biskvitni savitak	Lim za pečenje	1		190-210*	10-15
Biskupski kruh sa 500 g brašna	Univerzalna tava	1		160-170	50-60
Biskupski kruh sa 500 g brašna	Univerzalna tava	1		150-160	50-60
Savijača, slatka	Univerzalna tava	1		190-210	55-65
Savijača, slatka	Univerzalna tava	1		170-180	40-60
Savijača, zamrznuta	Univerzalna tava	1		190-210	35-50
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	2		160-180*	15-25
Muffini	Lim za pečenje muffina	1		170-190	15-30
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		150-160	30-40
Pecivo od lisnatog tijesta	Lim za pečenje	2		170-190*	20-45
Pecivo od lisnatog tijesta	Lim za pečenje	1		180-200*	20-45
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		190-210	30-40
Dansko pecivo	Lim za pečenje	1		160-180	20-30
Dansko pecivo	Lim za pečenje	1		170-190	15-25
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		80-90*	120-150
Puslice, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		80-90*	120-180
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.	Pecite malo duže na nižoj temperaturi i po potrebi dodajte malo tekućine. Kod kolača sa sočnim nadjevom najprije ispecite podlogu. Posipajte je bademima ili mrvicama te zatim na to stavite nadjev.
Kolač se ne odvaja od kalupa kada ga pokušate istresti.	Nakon pečenja ostavite kolač da se ohladi još 5 do 10 minuta. Ako se još uvijek ne odvaja od kalupa, još jednom oprezno odignite rub nožem. Ponovno istresite kolač i pokrijte kalup nekoliko puta vlažnom, hladnom krpom. Kada drugi put pečete, namastite kalup i posipajte mrvice.

Kruh i pecivo

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

Pridržavajte se također napomena u odlomku za dizanje tijesta.

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

Razine

Koristite navedene razine.

Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razini koristite 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 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

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.

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

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
kruh					
Bijeli kruh, 750 g	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	1		180-200*	30-40
Bijeli kruh, 750 g	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	1		210-220*	10-15
				180-190	25-35
Miješani kruh, 1,5 kg	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	1		230-240*	10-15
				200-210	40-50
Miješani kruh, 1,5 kg	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Integralni kruh, 1 kg	Univerzalna tava	1		230-240*	10-15
				200-210	40-50
Integralni kruh, 1 kg	Univerzalna tava	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Lepinja	Univerzalna tava	1		250-270	20-30
Lepinja	Univerzalna tava	1		220-240	20-30
Pecivo					
Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena	Univerzalna tava	2		200-220	10-20
Pecivo, slatko, svježe	Lim za pečenje	1		170-180*	15-25
Pecivo, slatko, svježe	Lim za pečenje	1		160-170*	15-25
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		170-190	25-35
Baget, prethodno ispečen, hlađen	Univerzalna tava	2		200-220	10-20
* prethodno zagrijati					

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Baget, prethodno ispečen, hladan	Univerzalna tava	2		200-220	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	Univerzalna tava	2		200-220	15-25
Pivske štangice, sirovo tijesto	Rešetka	1		220-240	15-25
Pivske štangice, sirovo tijesto	Rešetka	1		200-220	15-25
Kroasani, sirovo tijesto	Lim za pečenje	1		150-170*	20-35
Tost					
Zapečeni tost, 4 komada	Rešetka	2		290	5-15
Zapečeni tost, 12 komada	Rešetka	2		250	5-15
Tost prepeći	Rešetka	3		290	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.

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.

Papir za pečenje

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

Duboko smrznuti proizvodi

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

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

Preporučene namještene vrijednosti

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

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

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

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

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

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

Korištene vrste grijanja:

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

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Pizza					
Pizza, svježa	Lim za pečenje	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	65-80
Pikantni kolači u kalupu	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	1		170-190	50-60
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		190-210*	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		180-200	30-45
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 rezini u kalupima ili s univerzalnom tavom.

- Kalupi na rešetki: razina 1
- Univerzalna tava: razina 2

Soufflé možete pripremati i u vodenoj kupelji u univerzalnoj tavi. Stoga stavite univerzalnu tavu na razinu 1.

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. Posude i kalupe uvijek stavite na rešetku.

Univerzalna tava

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

Posuđe

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

Preporučene namještene vrijednosti

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

Nabujak & soufflé	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Nabujak, pikantan, kuhani sastojci	Kalup za nabujke	1	≡	200-220	35-55
Nabujak, pikantan, kuhani sastojci	Kalup za nabujke	1	⌘	170-190	40-55
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	≡	170-190	50-60
Lazanje, zamrznute, 400 g	Univerzalna tava	1	⌘	190-210	30-40
Lazanje, zamrznute, 400 g	Univerzalna tava	1	≡	210-230	30-40
Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm	Kalup za nabujke	1	⌘	170-180	50-60
Soufflé	Kalup za nabujke	1	⌘	160-170*	40-50
Soufflé	Kalup za nabujke	1	≡	180-200*	30-40
Soufflé	Kalupi za porcije	1	≡	170-190	65-75

* 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 10

Ovisno o veličini i vrsti peradi dodajte do 1/2 litre vode u univerzalnu tavu. Prikuplja se mast koja kaplje. Od ovog soka od pečenja možete pripremiti umak. Osim toga tako nastaje manje dima i pećnica će ostati čista.

Pečenje u posudu

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

Najprikladnije su staklene posude za kuhanje. Vruću staklenu posudu za kuhanje odložite na suhi podmetač.

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

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

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

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

Korištene vrste grijanja:

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

Ako je podloga mokra ili hladna, staklo može napuknuti.

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

Pridržavajte se podataka proizvođača Vaše posude za pečenje.

Otvoreno posuđe

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

Zatvoreno posuđe

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

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

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

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 namirnice. Stoga su navedena podružja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.

Namještene vrijednosti vrijede za stavljanje nenačinjene 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 ravnaite 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 $\frac{1}{2}$ 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.

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:

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

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Pile					
Pile, 1 kg	Rešetka	1		200-220	60-70
File pilećih prsa, po 150 g (roštiljanje)	Rešetka	2		290*	15-20
Mali komadi piletine, po 250 g	Rešetka	2		220-230	30-35
Pileći štapići, nuggets, zamrznuti	Univerzalna tava	2		200-220	10-20
Kokoš, 1,5 kg	Rešetka	1		200-220	70-90
Patka & guska					
Patka, 2 kg	Rešetka	1		180-200	90-110
Pačja prsa, po 300 g	Rešetka	2		230-250	25-30
Guska, 3 kg	Rešetka	1		160-180	120-150
Gušćji bataci, po 350 g	Rešetka	2		210-230	40-50
Purica					
Mlada purica, 2,5 kg	Rešetka	1		180-190	70-90
Pureća prsa, bez kosti, 1 kg	Zatvoreno posuđe	1		240-260	80-100
Pureći zabatak, s kostima, 1 kg	Rešetka	1		180-200	80-100
* 5 min prethodno zagrijati					

Meso

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

Pečenje i pirjanje

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

Kožicu 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 1/2 litre vode u univerzalnu tavu. Prikupljaju se mast i sok od pečenja koji kaplju. Od ovog soka od pečenja možete pripremiti umak. Osim toga tako nastaje manje dima i pećnica će ostati čista.

Umetnite univerzalnu tavu s rešetkom koja je stavljena na navedenu razinu. Pazite na to da rešetka točno naliježe na univerzalnu tavu. → *"Pribor" na strani 10*

Pečenje i pirjanje u posuđu

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

Koristite samo 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 1/2 cm.

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

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:

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

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Svinjetina					
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vratina, 1,5 kg	Rešetka	1		180-200	120-130
Svinjsko pečenje s kožicom, npr. plečka, 2 kg	Rešetka	1		190-200	130-140
Pečeni svinjski file, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		220-230	70-80
Svinjski file, 400 g	Rešetka	2		220-230	20-25
Dimljena svinjetina s kostima, 1 kg (dodati malo vode)	Zatvoreno posuđe	1		210-220	60-80
Svinjski odresci, debljine 2 cm	Rešetka	3		250	16-20
Svinjski medaljoni, debljine 3 cm	Rešetka	3		290*	8-12
Govedina					
Govedi file, srednje pečen, 1 kg	Rešetka	1		210-220	40-50
Pirjano goveđe pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	1		200-220	130-140
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka	1		220-230	60-70
Odrezak, debljine 3 cm, srednje pečen	Rešetka	2		290	15-20
Burger, visine 3-4***	Rešetka	2		290	20-30
Teletina					
Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		160-170	100-120
Teleća koljenica, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		200-210	100-110
Janjetina					
Janjeći bez kosti srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka	1		170-190	50-70
Janjeći hrbat s kostima****	Rešetka	1		180-190	40-50
Janjeći kotlet**	Rešetka	2		290	12-18
Kobasice					
Kobasice za roštilj	Rešetka	2		290	10-20
Mesna jela					
Pečenje od mljevenog mesa, 1 kg	Otvoreno posuđe	1		170-180	70-80
* prethodno zagrijati ** univerzalnu tavu staviti na razinu 1 *** okrenuti nakon 2/3 vremena **** ne okretati					

Savjeti za pečenje, pirjanje i roštiljanje

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

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

Riba

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

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

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

Pečenje i roštiljanje na rešetki

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

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

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

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

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

Napomene

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

Pečenje i pirjanje u posudi

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

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

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

Pridržavajte se podataka proizvođača Vaše posude za pečenje.

Otvoreno posude

Za pripremanje cijele ribe koristite visoku posudu za

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

Zatvoreno posude

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.

Preporučene namještene vrijednosti

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

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

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

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

Ribu koja ne leži u plivajućem položaju okrenite nakon otprilike ½ do ⅔ navedenog vremena.

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

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

Korištene vrste grijanja:

-  Roštilj i ventilator
-  Stupanj za pizzu

-  Stupanj za pečenje kruha
-  Roštilj, velika površina

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Riba					
Riba, na žaru, cijela 300 g, npr. pastrva	Rešetka	1		170-190	20-30
Riba, na žaru, cijela 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	1		170-190	30-40
Riblji fileti					
Riblji file, naravni, na žaru	Rešetka	2		220*	15-25
Riblji kotleti					
Riblji kotlet, debljine 3 cm**	Rešetka	2		290	18-22
Riba, zamrznuta					
Riblji file, naravni	Zatvoreno posuđe	1		210-230	25-40
Riblji file, naravni	Zatvoreno posuđe	1		210-230	30-45
Riblji file, zapečen	Rešetka	2		220-240	35-45
Riblji štapići (povremeno okrenuti)	Lim za pečenje	1		220-240	10-20
Riblji štapići (povremeno okrenuti)	Lim za pečenje	1		220-240	15-25
* prethodno zagrijati					
** Univerzalnu tavu staviti na razinu 1					

Povrće i prilozi

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

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

Razine

Koristite navedene razine.

Pripremanje na jednoj razini

Pridržavajte se podataka u tablici.

Pripremanje na dvije razine

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

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalna tava ili lim za pečenje

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

Papir za pečenje

Koristite samo papir za pečenje koji je prikladan za

odabranu temperaturu. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima.

Preporučene namještene vrijednosti

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

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

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

Korištene vrste grijanja:

-  CircoTherm vrući zrak
-  Gornje i donje zagrijavanje

-  Stupanj za pizzu
-  Stupanj za pečenje kruha
-  Roštilj, velika površina

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Jela od povrća					
Povrće na žaru	Univerzalna tava	3		290	10-15
Krumpir					
Pečeni krumpir, prepolovljen	Univerzalna tava	1		160-180	45-60
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
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

Jogurt

S vašim uređajem možete sami pripremiti jogurt.

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.

Korištena vrsta grijanja:

-  Stupanj za dizanje tijesta

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u satima
Jogurt	Kalupi za porcije	Dno pećnice		40-45	8-9

Vrste grijanja eco

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

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

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

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

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalna tava ili lim za pečenje

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

Kalupi za pečenje i posuđe

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

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

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

Papir za pečenje

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

Preporučene namještene vrijednosti

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

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

Korištene vrste grijanja:

-  CircoTherm eco
-  Gornje i donje zagrijavanje eco

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kolači u kalupima					
Kolač od miješanog tijesta u kalupu	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	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 Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 28 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		250-270	15-20
Pecivo, slatko, svježe	Lim za pečenje	1		170-190	15-20
Pecivo, svježe	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 (keksa, 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 (ruža), 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 sljedeće razine:

- 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

Voće, povrće i začinsko bilje	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

U Vašem uređaju možete ukuhivati voće i povrće.

⚠ Upozorenje – Opasnost od ozljede!

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

Staklenke

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

Kod ukuhavanja koristite samo staklenke iste veličine i s istim namirnicama. U pećnicu istodobno možete staviti najviše šest staklenki od 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. Rasporedite staklenke u univerzalnoj tavi tako da se ne dodiruju. Ulijte 500 ml vruće vode (cca. 80 °C) u univerzalnu tavu. Namjestite kako je navedeno u tablici.

Završetak ukuhavanja**Voće**

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

Povrće

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

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

Preporučene namještene vrijednosti

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

Korištena vrsta grijanja:

■  CircoTherm vrući zrak

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

Dizanje tijesta sa stupnjem za dizanje tijesta

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

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

Vrijeme dizanja tijesta

Za dizanje tijesta ulijte 200 ml vode na dno pećnice.

Opres!

Površinska oštećenja

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

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

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

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

Vrijeme mirovanja tijesta

Tijesto stavite na razinu navedenu u tablici.

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

Preporučene namještene vrijednosti

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

Korištena vrsta grijanja:

■  Stupanj za dizanje tijesta

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Dizano tijesto, lagano	Zdjela	1		Vrijeme dizanja tijesta	35-40	25-30
	Lim za pečenje	1		Vrijeme mirovanja tijesta	35-40	10-20
Dizano tijesto, teško i masno	Zdjela	1		Vrijeme dizanja tijesta	35-40	20-40
	Lim za pečenje	1		Vrijeme mirovanja tijesta	35-40	15-25

Odmrzavanje

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

Za odmrzavanje koristite sljedeću razinu:

- Lim za pečenje: razina 1

Preporučene namještene vrijednosti

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

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

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

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

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

Korištena vrsta grijanja:

- ☼ Stupanj za odmrzavanje

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kruh, pecivo					
Kruh i pecivo općenito	Lim za pečenje	1	☼	50	40-70
Kolač					
Kolač, sočni	Lim za pečenje	1	☼	50	70-90
Kolač, suhi	Lim za pečenje	1	☼	60	60-75

Održavanje topline

Pečena jela možete držati na toplome s gornjim i donjim zagrijavanjem na 70 °C. Na ovaj način ćete izbjeći stvaranje kondenzata i ne morate brisati pećnicu.

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

Probna jela

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

Sukladno normi EN 60350-1.

Pečenje

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

Visine umetanja kod pečenja na dvije razine:

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

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

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	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
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					

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 zapeći	Rešetka	3		290	3-6
Pljeskavica od govedine, 12 komada*	Rešetka	2		290	20-30
* okrenuti nakon 2/3 vremena					



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001585467
001016
hr