



Ugradbena pećnica

[hr] Korisnički priručnik i upute za instalaciju

B48FT68.0

Sadržaj

UPUTE ZA UPOTREBU

1	Sigurnost.....	2
2	Izbjegavanje materijalnih šteta.....	4
3	Zaštita okoliša i ušteda.....	5
4	Upoznavanje.....	6
5	Pribor.....	9
6	Prije prve uporabe.....	11
7	Osnovno rukovanje.....	12
8	Para.....	13
9	Vremenske funkcije.....	17
10	Termometar za pečenje mesa.....	18
11	Asistent pri pečenju i prženju.....	20
12	Parni programi.....	21
13	Zaštita djece.....	22
14	Brzo zagrijavanje.....	23
15	Postavka sabat.....	23
16	Osnovne postavke.....	24
17	Home Connect.....	25
18	Čišćenje i održavanje.....	26
19	Funkcija čišćenja.....	29
20	Okvir vodilica.....	31
21	Vrata uređaja.....	32
22	Uklanjanje smetnji.....	36
23	Zbrinjavanje.....	39
24	Servisna služba.....	39
25	Izjava o sukladnosti.....	40
26	Tako će to uspjeti.....	40
27	UPUTE ZA MONTAŽU.....	51
27.1	Opće napomene za montažu.....	51



1 Sigurnost

Pridržavajte se sljedećih sigurnosnih napomena.

1.1 Opće napomene

- Pažljivo pročitajte ove upute.
- Sačuvajte upute i informacije o proizvodu za kasniju uporabu ili za sljedećeg vlasnika.
- Uređaj ne priključujte ako je došlo do oštećenja pri transportu.

1.2 Namjenska uporaba

Ovaj je uređaj namijenjen samo za ugradnju. Pridržavajte se posebnih uputa za montažu. Samo ovlašteni instalater smije priključiti uređaj bez utikača. U slučaju oštećenja zbog pogrešnog priključka nemate pravo na jamstvo. Uređaj upotrebljavajte samo:

- za pripremu hrane i pića
- u privatnom kućanstvu i u zatvorenim prostorima kućnog okruženja
- do visine od 2000 m iznad nadmorske visine

1.3 Ograničenje kruga korisnika

Djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja smiju se koristiti ovim uređajem samo pod nadzorom ili ako su upućene u sigurno rukovanje uređajem te razumiju opasnosti koje mogu nastati uslijed korištenja uređajem. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca ne smiju čistiti uređaj i obavljati korisničko održavanje uređaja osim ako imaju 15 ili više godina i ako su pod nadzorom. Djecu mlađu od 8 godina držite na sigurnoj udaljenosti od uređaja i priključnog voda.

Djeca se ne smiju igrati s uređajem.

Djeca ne smiju čistiti uređaj i obavljati korisničko održavanje uređaja osim ako imaju 15 ili više godina i ako su pod nadzorom.

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

1.4 Sigurna uporaba

Pribor uvijek pravilno gurnite u pećnicu.

→ "Pribor", Stranica 9

UPOZORENJE – Opasnost od požara!

Zapaljivi predmeti u pećnici mogu se zapaliti.

- ▶ Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u pećnici.
- ▶ Ako izlazi dim, trebate isključiti uređaj ili izvući utikač i držati vrata zatvorena kako bi se ugušili eventualni plameni.

Nezapečeni ostaci hrane, masnoća i sok od pečenja mogu se zapaliti.

- ▶ Prije rada uklonite krupnu prljavštinu iz pećnice, s grijaćih elemenata i pribora.

Pri otvaranju vrata uređaja nastaje propuh. Papir za pečenje može dodirivati grijaće elemente i može se zapaliti.

- ▶ Pri zagrijavanju i za vrijeme pečenja nikada nemojte staviti nepričvršćen papir za pečenje na pribor.
- ▶ Papir za pečenje uvijek prikladno odrežite i pritisnite posudom ili kalupom za pečenje.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Uređaj i njegovi dodirljivi dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.

- ▶ Trebate paziti da ne dodirnete grijaće elemente.
- ▶ Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje.

Pribor ili posuda postaje jako se zagrijava.

- ▶ Uvijek izvadite vrući pribor ili posudu koristeći kuhinjsku krpu.

Alkoholne pare mogu se zapaliti u vrućoj pećnici.

- ▶ Upotrebljavajte samo male količine visokopostotnih alkoholnih pića u jelima.
- ▶ Oprezno otvorite vrata uređaja.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Dostupni dijelovi postaju vrući tijekom rada.

- ▶ Nikada ne dodirujte vruće dijelove.
- ▶ Ne dozvolite djeci pristup.

Prilikom otvaranja vrata uređaja može izaći vruća para. Ovisno o temperaturi paru ne možete vidjeti.

- ▶ Oprezno otvorite vrata uređaja.
- ▶ Ne dozvolite pristup djeci.

Zbog vode u vrućoj pećnici može nastati vruća vodena para.

- ▶ Vodu nikada ne ulijevajte u vruću pećnicu.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!

Izgrebano staklo na vratima uređaja može se raspuknuti.

- ▶ Ne upotrebljavajte oštra abrazivna sredstva za čišćenje ili oštra metalna strugala za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu izgresti površinu.

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 na uređaju smije vršiti samo obučeno stručno osoblje.
- ▶ Za popravak uređaja smiju se upotrebljavati samo originalni rezervni dijelovi.
- ▶ Ako je mrežni priključni vod ovog uređaja oštećen, može ga zamijeniti isključivo obučeno stručno osoblje.

Oštećena izolacija mrežnog priključnog voda predstavlja izvor opasnosti.

- ▶ Onemogućite kontakt mrežnog priključnog voda s izvorima topline ili vrućim dijelovima uređaja.
- ▶ Onemogućite kontakt mrežnog priključnog voda s oštrim vrhovima ili rubovima.
- ▶ Mrežni priključni vod nikada ne presavijajte te onemogućite svako prignječenje ili izmjene.

Prodor vlage može prouzročiti strujni udar.

- ▶ Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte parni ili visokotlačni čistač.

Oštećeni uređaj ili oštećeni mrežni priključni vod predstavljaju izvor opasnosti.

- ▶ Oštećeni uređaj nikada nemojte puštati u rad.
- ▶ Nikada ne pokrećite uređaj s napuklom ili polomljenom površinom.
- ▶ Nikada ne povlačite za mrežni priključni vod kako biste isključili uređaj iz električne mreže. Uvijek izvucite mrežni utikač iz mrežnog priključnog voda.
- ▶ Ako je uređaj ili mrežni priključni vod oštećen, odmah izvucite mrežni utikač iz mrežnog priključnog voda ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima.
- ▶ Nazovite servisnu službu. → *Stranica 39*

⚠ UPOZORENJE – Opasnos: Magnetizam!

Na upravljačkoj ploči ili upravljačkim elementima umetnuti su trajni magneti. Oni mogu utjecati na elektroničke implantate, npr. elektrostimulatora srca ili inzulinske pumpe.

- ▶ Kao osoba s ugrađenim elektroničkim implantatima pridržavajte se najmanjeg razmaka od 10 cm od upravljačke ploče.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od gušenja!

Djeca mogu navući ambalažni materijal preko glave ili se njime zamotati te se na taj način ugušiti.

- ▶ Ambalažni materijal držite podalje od djece.
- ▶ Djeci nikada ne dopuštajte igranje s ambalažnim materijalom.

Djeca mogu udahnuti ili progutati sitne dijelove i na taj se način ugušiti.

- ▶ Sitne dijelove držite podalje od djece.
- ▶ Ne dopustite djeci igranje sa sitnim dijelovima.

1.5 Para

Pri uporabi funkcije pare pridržavajte se napomena.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Voda u spremniku za vodu može se jako zagrijati za vrijeme rada uređaja.

- ▶ Nakon svakog rada uređaja s parom ispraznite spremnik za vodu.

U pećnici nastaje vruća para.

- ▶ Za vrijeme rada uređaja s parom ne posežite u pećnicu.

Prilikom vađenja pribora vruća tekućina se može preliti.

- ▶ Vrući pribor oprezno izvadite koristeći samo kuhinjske rukavice.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!

Pare zapaljivih tekućina mogu se zapaliti (eksplozivirati) u pećnici uslijed vrućih površina.

Vrata uređaja se mogu naglo otvoriti. Može izlaziti vruća para i veliki plamen.

- ▶ Ne ulijevajte zapaljive tekućine (npr. alkoholna pića) u spremnik za vodu.
- ▶ U spremnik za vodu ulijevajte isključivo vodu ili sredstvo za uklanjanje kamenca koje smo preporučili.

1.6 Termometar za pečenje mesa

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Pri uporabi krivog termometra za pečenje mesa može se oštetiti izolacija.

- ▶ Koristite samo termometar za pečenje mesa koji je predviđen za ovaj uređaj.

2 Izbjegavanje materijalnih šteta

2.1 Općenito

POZOR!

Predmeti na dnu pećnice pri temperaturi iznad 50 °C uzrokuju akumulaciju topline. Vrijeme pečenja i prženja se više ne podudara i emajl se oštećuje.

- ▶ Ne stavljajte pribor niti papir za pečenje ili foliju bilo koje vrste na dno pećnice.
- ▶ Posuđe stavite na dno pećnice samo ako je namještena temperatura ispod 50 °C.

Vodena para nastaje ako ima vode u vrućoj pećnici.

Uslijed promjene temperature mogu nastati oštećenja.

- ▶ Vodu nikada ne ulijevajte u vruću pećnicu.
- ▶ Nikada ne stavljajte posuđe s vodom na dno pećnice.

Vlaga dulje vremena u pećnici uzrokuje koroziju.

- ▶ Nakon korištenja obrišite pećnicu.
- ▶ U zatvorenoj pećnici nemojte dugo čuvati vlažne namirnice.
- ▶ U pećnici nemojte čuvati hranu.

Hlađenje s otvorenim vratima uređaja s vremenom oštećuje pročelja susjednih elemenata.

- ▶ Nakon rada na visokim temperaturama pećnicu ostavite da se ohladi samo kada je zatvorena.
- ▶ Ništa nemojte prignječiti vratima uređaja.
- ▶ Samo nakon rada s puno vlage ostavite pećnicu da se ohladi kada je otvorena.

Voćni sok koji kapa s lima za pečenje ostavlja mrlje koje se više ne mogu ukloniti.

- ▶ Kod jako sočnog voćnog kolača nemojte prepuniti lim za pečenje.
- ▶ Ako je moguće, upotrebljavajte dublju univerzalnu tavu.

Sredstvo za čišćenje pećnice u toploj pećnici oštećuje emajl.

- ▶ Nikada ne koristite sredstvo za čišćenje pećnice u toploj pećnici.
- ▶ Prije sljedećeg zagrijavanja potpuno uklonite ostatke iz pećnice i s vrata uređaja.

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.

Korištenjem vrata uređaja kao površine za sjedenje ili odlaganje mogu se oštetiti vrata uređaja.

- ▶ Nemojte sjedati na otvorena vrata uređaja niti stavljati ili vješati nešto na njih.
- ▶ Nemojte odlagati posuđe ili pribor na vrata uređaja. Pribor može izgresti staklo na vratima pri zatvaranju vrata uređaja ovisno o tipu uređaja.
- ▶ Pribor uvijek gurnite do kraja u pećnicu.

2.2 Para

Pri uporabi funkcije pare pridržavajte se napomena.

POZOR!

Silikonski kalupi za pečenje nisu prikladni za kombinirani rad s parom.

- ▶ Posuđe mora biti postojano na vrućinu i paru. Posuđe sa zahrđalim mjestima može uzrokovati koroziju u pećnici. Već najmanje mrlje mogu izazvati koroziju u pećnici.
- ▶ Ne koristite posuđe sa zahrđalim mjestima.

Tekućina koja kaplje zaprljat će dno pećnice.

- ▶ Kod kuhanja na pari s perforiranom posudom za kuhanje uvijek ispod nje stavite lim za pečenje, univerzalnu tavu ili neperforiranu posudu za kuhanje. Prikuplja se tekućina koja kaplje.

Vruća voda u spremniku za vodu može oštetiti parni sustav.

- ▶ U spremnik za vodu ulijevajte isključivo hladnu vodu.

Voda na dnu pećnice za vrijeme rada uređaja na temperaturama iznad 120 °C uzrokuje oštećenje na emajlu.

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

Ako otopina za uklanjanje kamenca dospije na upravljačku ploču ili druge osjetljive površine, one će se oštetiti.

- ▶ Otopinu za uklanjanje kamenca odmah uklonite vodom.

Pranje spremnika za vodu u perilici posuđa uzrokuje oštećenja.

- ▶ Spremnik za vodu ne perite u perilici posuđa.
- ▶ Spremnik za vodu očistite mekom krpom i uobičajenim sredstvom za pranje posuđa.

3 Zaštita okoliša i ušteda

3.1 Zbrinjavanje ambalaže u otpad

Ambalažni materijali su ekološki neškodljivi i mogu se reciklirati.

- ▶ Pojedinačne sastavne dijelove zbrinite na otpad odvojene po vrstama.

3.2 Ušteda energije

Ako slijedite sljedeće upute, vaš će uređaj trošiti manje struje.

Zagrijte uređaj samo ako je to navedeno u receptu ili preporukama za namještanje.

- Ako ne zagrijavate uređaj, uštedjet ćete do 20 % energije.

Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje.

- Takvi kalupi za pečenje dobro apsorbiraju toplinu.

Vrata uređaja za vrijeme rada po mogućnosti otvarajte što rjeđe.

- Temperatura u pećnici se održava i uređaj ne treba dogrijati.

Više jela pecite odmah jedno za drugim ili istovremeno.

- Pećnica je zagrijana nakon prvog pečenja. Zbog toga se skraćuje vrijeme pečenja sljedećeg kolača.

U slučaju duljeg vremena kuhanja isključite uređaj 10 minuta prije kraja vremena kuhanja.

- Preostala toplina je dovoljna za kuhanje jela do kraja.

Izvadite pribor iz pećnice koji vam nije potreban.

- Nepotrebni dijelovi pribora ne moraju se zagrijavati.

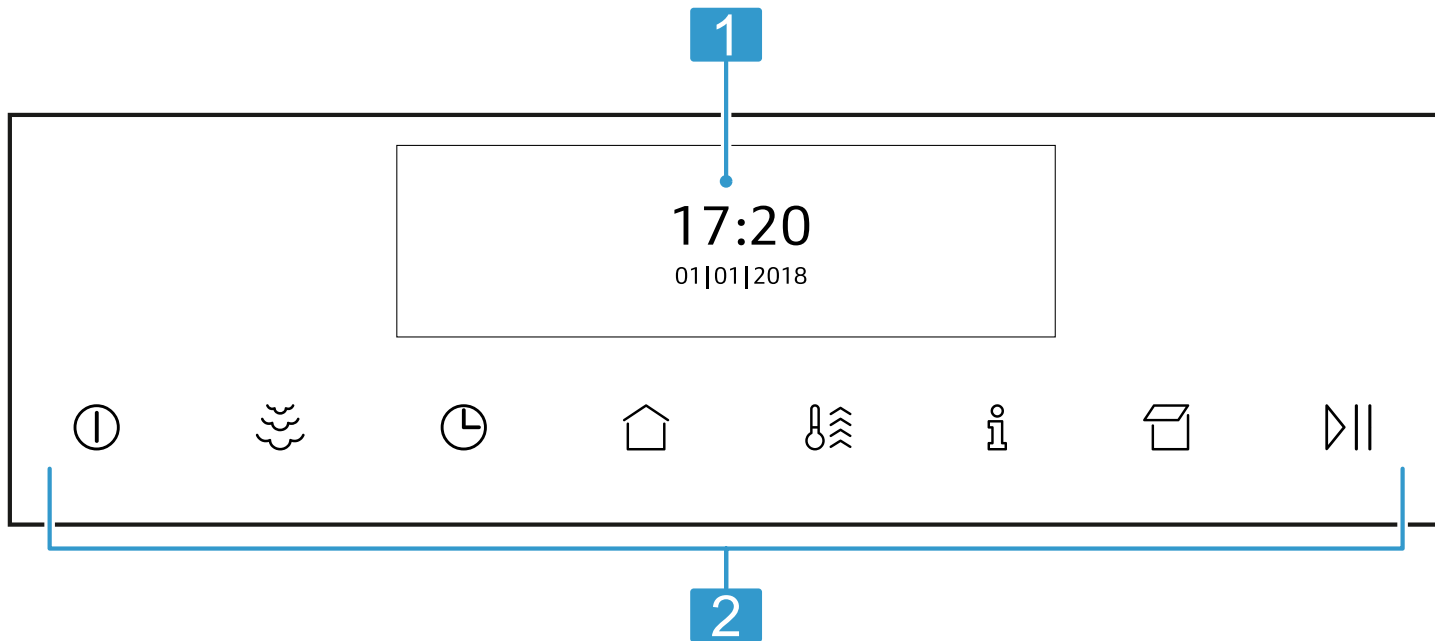
Prije pripreme ostavite smrznute namirnice da se odmrznu.

- Štedi se energija za odmrzavanje namirnica.

4 Upoznavanje

4.1 Upravljačka ploča

Putem upravljačke ploče namještate sve funkcije svog uređaja i dobivate informacije o radnom stanju.



1 Zaslón

2 Tipke

4.2 Tipke

Tipke su površine koje su osjetljive na dodir. Za odabir neke funkcije pritisnite odgovarajuću tipku.

Simbol	Naziv	Korištenje
ⓘ	uklj/isklj	Uključivanje ili isključivanje uređaja
☁	Dotok pare	Uključivanje dotoka pare
🕒	Vremenske funkcije/ zaštita za djecu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Namještanje "alarmnog sata", "trajanja" ili vremenske odgode rada "Gotovo u" ▪ Aktiviranje ili deaktiviranje "zaštite za djecu"
🏠	Glavni izbornik	Odabir načina rada i postavki
🔥	Brzo zagrijavanje	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aktiviranje ili deaktiviranje "brzog zagrijavanja" ▪ Aktiviranje i deaktiviranje funkcije "PowerBoost"
ℹ	Informacija	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prikazivanje ostalih informacija ▪ Prikaz trenutne temperature
📦	Otvaranje ploče	Punjenje ili pražnjenje spremnika za vodu
▶	Start/stop	Početak ili zaustavljanje rada

4.3 Zaslona










Putem zaslona namjestite sve funkcije svog uređaja. Za prilagođavanje neke postavke prstom dodirnite odgovarajuće mjesto na zaslonu. Područje namještanja postaje svjetlije. U tom području namještanja prstom prelazite na zaslonu ulijevo ili udesno sve dok se ne poveća željena postavka.

Smjer	Korištenje
Navigacija ulijevo	Prelazak prstom na zaslonu udesno
Navigacija udesno	Prelazak prstom na zaslonu ulijevo
Navigacija prema gore	Prelazak prstom na zaslonu prema dolje
Navigacija prema dolje	Prelazak prstom na zaslonu prema gore

4.4 Glavni izbornik

U glavnom izborniku ćete naći pregled funkcija uređaja.









Pritisnite tipku  kako biste otvorili glavni izbornik.










Funkcija	Naziv	Korištenje
	Vrste grijanja	Odabir željene vrste grijanja i temperature za vaše jelo
	Kuhanje na pari	Kuhanje s parom
	Asistent pri pečenju i prženju	Preporučene postavke za pečenje i prženje
	Parni programi	Pripremanje jela s parom
	MyProfile	Individualno prilagođavanje postavki uređaja
	Home Connect	Povežite pećnicu s mobilnim krajnjim uređajem i daljinski upravljajte. → "Home Connect", Stranica 25
	Uklanjanje kamenca	Uklanjanje kamenca iz parnog sustava
	Sušenje	Sušenje pećnice nakon primjene pare
	EasyClean	Čišćenje pećnice od laganog zaprljanja

4.5 Vrste grijanja

Ovdje ćete naći pregled vrsta grijanja. Dobit ćete preporuke za korištenje vrsta grijanja.

Pri temperaturama iznad 275 °C uređaj snižava temperaturu nakon otprilike 40 minuta na otprilike 275 °C.

Simbol	Vrsta grijanja	Temperatura	Korištenje
	CircoTherm vrući zrak	40 - 200 °C	Pečenje ili prženje na jednoj ili više razina. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu prstenastog grijača na stražnjoj stijenci pećnice.
	Gornje i donje zagrijavanje	50 - 275 °C	Tradicionalno pečenje ili prženje na jednoj razini. Vrsta grijanja je posebice prikladna za kolače sa sočnim nadjevom. Vrućina dopire ravnomjerno s gornje i s donje strane.
	Roštilj i ventilator	50 - 250 °C	Pečenje peradi, cijele ribe ili 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	Priprema pizze ili jela kojima je potrebno puno topline s donje strane. 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 tosta 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.

Simbol	Vrsta grijanja	Temperatura	Korištenje
	Lagano pečenje	70 - 120 °C	Za pažljivo i polagano pečenje zapečenih, finih komada mesa u otvorenom posudu. Vrućina dopire na niskoj temperaturi ravnomjerno s gornje i s donje strane.
	Stupanj za dizanje tijesta	2 stupnja	Za dizanje tijesta i zrenje jogurta. Tijesto se znatno brže diže nego na sobnoj temperaturi. Gornji sloj tijesta se neće isušiti.
	Sous vide	50 - 95 °C	Za kuhanje mesa, ribe, povrća i slastica u vakuumu na niskim temperaturama. Prije kuhanja nepropusno zavarite namirnice u posebnim vrećicama za kuhanje otpornima na toplinu pomoću aparata za vakumiranje. Hranjive tvari i arome ostaju sačuvane zahvaljujući zaštitnom omotu.
	Stupanj za odmrzavanje	30 - 60 °C	Za pažljivo odmrzavanje zamrznutih jela.
	Zagrijavanje posuda	30 - 70 °C	Za zagrijavanje posuda.
	Održavanje topline	60 - 100 °C	Za držanje pečenih jela na toplome.
	Gornje i donje zagrijavanje eco	50 - 275 °C	Za pažljivo pečenje odabranih jela. Vrućina dopire s gornje i s donje strane. Najučinkovitija je vrsta grijanja između 150-250 °C. Ova vrsta grijanja koristi se za određivanje potrošnje energije u konvencionalnom načinu rada.
	CircoTherm eco	40 - 200 °C	Za pažljivo pečenje odabranih jela na jednoj razini bez prethodnog zagrijavanja. Ventilator raspoređuje toplinu prstenastog grijača na stražnjoj stijenci pećnice. Najučinkovitija je vrsta grijanja između 125-200 °C. Ova vrsta grijanja koristi se za određivanje potrošnje energije i razreda energetske učinkovitosti.
	Regeneracija	80 - 180 °C	Za blago ponovno zagrijavanje jela ili podgrijavanje peciva.

4.6 Pećnica

Funkcije u pećnici olakšavaju rad vašeg uređaja.

Okvir vodilica

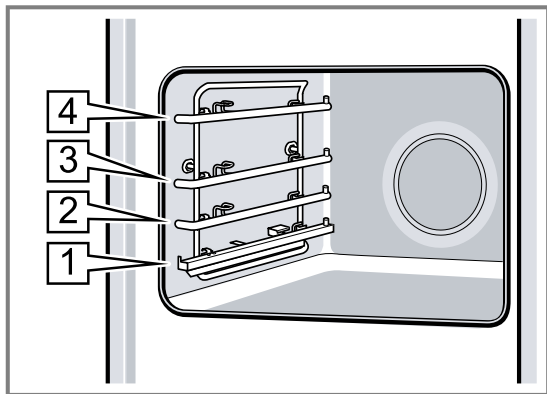
U okvir vodilica možete staviti pribor na različite razine.

→ "Pribor", Stranica 9

Vaš uređaj ima 4 razine. Razine se broje odozdo prema gore.

Možete izvaditi okvir vodilica, npr. radi čišćenja.

→ "Okvir vodilica", Stranica 31



Samočišćeće površine

Stražnja stijenka pećnice ima sposobnost samočišćenja. Samočišćeće površine obložene su poroznim, mat keramičkim slojem i imaju hrapavu površinu. Dok uređaj radi, samočišćeće površine upijaju kapljice masnoće od pečenja ili roštiljanja i rastvaraju ih.

Ako se samočišćeće površine više dovoljno ne čiste za vrijeme rada, ciljano zagrijte pećnicu.

→ "Čišćenje samočišćećih površina u pećnici", Stranica 28

Osvjetljenje

Jedna ili više žarulja u pećnici osvijetljavaju pećnicu.

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

Kod većine načina rada se svjetlo uključuje čim pokrenete rad uređaja. Svjetlo se isključuje nakon završetka rada.

Rashladni ventilator

Rashladni ventilator se uključuje i isključuje ovisno o temperaturi uređaja. Topli zrak izlazi iznad vrata pećnice.

POZOR!

Ne prekrivajte ventilacijske otvore iznad vrata uređaja. Uređaj će se pregrijati.

► Ventilacijski otvori moraju biti slobodni.

Kako bi se uređaj brže ohladio nakon rada, rashladni ventilator radi još neko vrijeme nakon kraja rada.

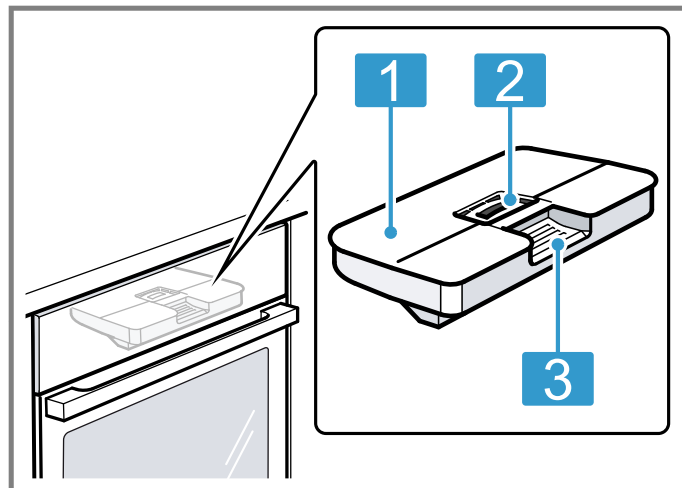
Vrata uređaja

Ako vrata uređaja otvorite za vrijeme rada uređaja, rad se zaustavlja. Ako vrata uređaja zatvorite, rad uređaja se nastavlja automatski.

Spremnik za vodu

Spremnik za vodu vam je potreban za vrste grijanja s parom.

Spremnik za vodu nalazi se iza upravljačke ploče.
→ "Punjenje spremnika za vodu", Stranica 13



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

5 Pribor

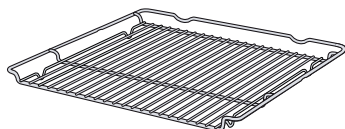
Upotrebljavajte samo originalni pribor. Usklađen je s vašim uređajem.

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

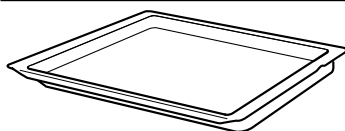
Ovisno o tipu uređaja isporučeni pribor može biti različit.

Dodatna oprema

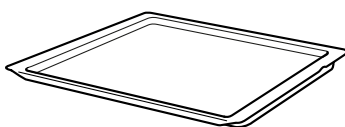
Rešetka



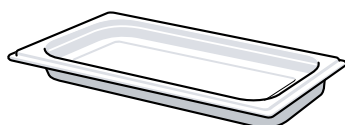
Univerzalna tava



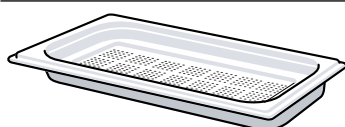
Lim za pečenje



Neperforirana parna posuda, veličina S



Perforirana parna posuda, veličina S

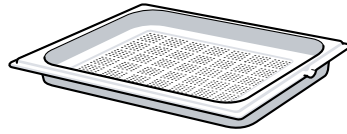


Korištenje

- Kalupi za kolače
 - Kalupi za nabujke
 - Posuđe
 - Meso, npr. pečenje ili komadi za roštilj
 - Smrznuta jela
-
- Sočni kolači
 - Pecivo
 - Kruh
 - Velika pečenja
 - Smrznuta jela
 - Prikupljanje tekućine koja kaplje, npr. masnoće prilikom roštiljanja na roštilju ili vode tijekom rada s parom.
-
- Kolači na limu
 - Čajni kolačići
-
- Kuhanje:
- riže
 - mahunarki
 - žitarica
- Stavite parnu posudu na rešetku.
- Kuhanje povrća na pari.
 - Cijedenje bobica.
 - Odmrzavanje.
- Stavite parnu posudu na rešetku.

Dodatna oprema

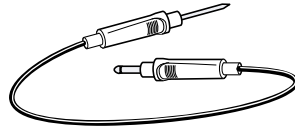
Perforirana parna posuda, veličina XL



Korištenje

Kuhanje velike količine namirnica na pari.

Termometar za pečenje mesa



Precizno pečenje ili kuhanje.
→ "Termometar za pečenje mesa",
Stranica 18

5.1 Napomene za pribor

Neki pribor je prikladan samo za određene vrste grijanja.

Parna posuda

Parne posude su prikladne za vrste grijanja s parom do 120 °C.

Parne posude nisu prikladne za veće temperature ili ostale vrste grijanja. Posude trajno mijenjaju boju i oblik.

5.2 Funkcija uglavljivanja

Funkcija uglavljivanja sprječava prevrtanje pribora prilikom izvlačenja.

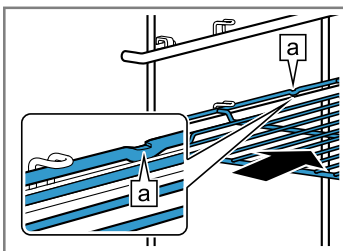
Možete izvući pribor do polovice dok se ne uglavi. Zaštita od prevrtanja funkcionira samo ako pravilno gurnete pribor u pećnicu.

5.3 Guranje pribora u pećnicu

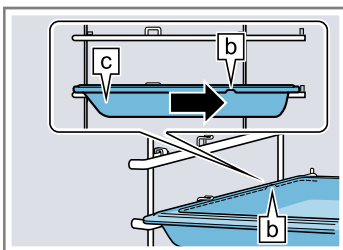
Pribor uvijek pravilno gurnite u pećnicu. Pribor se može izvući do polovice, a da se ne prevrne.

1. Pribor okrenite tako da je udubljenje [a] straga i okrenuto prema dolje.
2. Pribor umetnite između vodećih šipki jedne razine.

Rešetka Stavite rešetku u pećnicu s udubljenjem — okrenutim prema dolje.

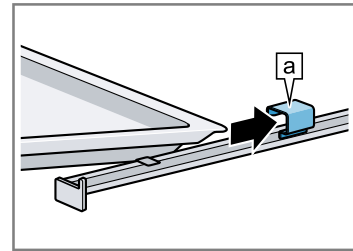


Lim Umetnite lim s kosim rubom [b] prema vratima uređaja.



3. Izvucite izvlačne vodilice kako biste stavili pribor na razinama s izvlačnim vodilicama.

Rešetka ili lim Pribor stavite tako da pribor dosjeda ispod spojnice [a] na izvlačnoj vodilici.



4. Gurnite pribor do kraja tako da ne dodiruje vrata uređaja.

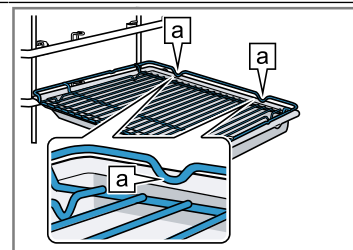
Napomena: Iz pećnice izvadite pribor koji nećete koristiti tijekom rada.

Kombiniranje pribora

Za prikupljanje tekućine koja kaplje možete kombinirati rešetku s univerzalnom tavom.

1. Rešetku stavite na univerzalnu tavu tako da oba odstojnika [a] naliježu straga na rub univerzalne tave.
2. Univerzalnu tavu umetnite između vodećih šipki jedne razine. Pritom je rešetka iznad gornje vodeće šipke.

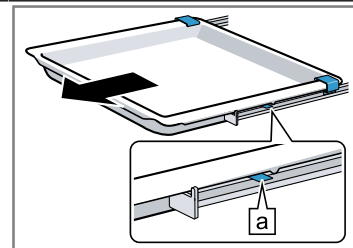
Rešetka na univerzalnoj tavi



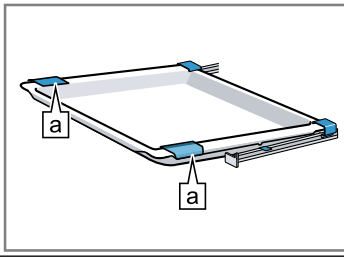
5.4 Vađenje pribora iz pećnice

1. Pribor na teleskopskoj izvlačnoj vodilici izvucite do zaustavne točke [a].

Rešetka ili lim



2. Uхватite pribor s obje strane u području [a] i izvadite ga.

Rešetka ili
lim

5.5 Ostali pribor

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

Opsežnu ponudu za vaš uređaj naći ćete na internetu ili u našim prospektima:

www.neff-international.com

Pribor je specifičan za uređaj. Molimo Vas da kod kupovine navedete točnu oznaku (E-br.) Vašeg uređaja. Koji je pribor raspoloživ za vaš uređaj, možete saznati u internetskoj trgovini ili kod servisne službe.

6 Prije prve uporabe

Namjestite postavke za prvo stavljanje u rad. Kalibrirajte uređaj. Očistite uređaj i pribor.

6.1 Prije prvog stavljanja u rad

Prije nego što uređaj prvi put stavite u rad, informirajte se kod svojeg vodoopskrbnog poduzeća koja je tvrdoća vode iz vodovoda. Kako bi vas uređaj pouzdano mogao podsjetiti na predstojeće uklanjanje kamenca, morate točno namjestiti raspon tvrdoće vode.

POZOR!

Ako je namještena pogrešna tvrdoća vode, uređaj vas neće na vrijeme podsjetiti na uklanjanje kamenca.

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

Moguće su smetnje u radu pri uporabi filtrirane ili demineralizirane vode. Uređaj će eventualno zatražiti naknadno punjenje unatoč napunjenom spremniku za vodu ili će se prekinuti rad s parom nakon otprilike 2 minute.

- ▶ Po potrebi promiješajte filtriranu ili demineraliziranu vodu s prirodnom mineralnom vodom u omjeru 1:1.

Savjet: Ako koristite mineralnu vodu, tada namjestite raspon tvrdoće vode na "jako tvrda". U slučaju korištenja mineralne vode koristite prirodnu mineralnu vodu.

Savjet: Ako voda iz vodovoda sadrži puno kamenca, preporučujemo da koristite omekšanu vodu. Ako koristite isključivo omekšanu vodu, namjestite raspon tvrdoće vode na "omekšana".

Postavka	Tvrdoća vode u mmol/l	Njemački stupanj tvrdoće °dH	Francuski stupanj tvrdoće °fH
0 (omekšana) ¹	-	-	-
1 (mekka)	do 1,5	do 8,4	do 15
2 (umjereno tvrda)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (tvrda)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (jako tvrda) ²	preko 3,8	preko 21,3	preko 38

¹ Namjestite samo ako upotrebljavate isključivo omekšanu vodu.

² Namjestite i za mineralnu vodu. Upotrebljavajte isključivo mineralnu vodu bez ugljične kiseline.

6.2 Prvo stavljanje u rad

Nakon priključenja na mrežu ili nakon duljeg nestanka struje pojavljuju se postavke za prvo stavljanje uređaja u rad.

Napomene

- Postavke možete prilagoditi u osnovnim postavkama u svakom trenutku.
→ "Osnovne postavke", Stranica 24
- Možete namjestiti postavke i pritiskom na Home Connect. Kada je vaš uređaj povezan, slijedite upute u aplikaciji.

Namještanje jezika

1. Priključite uređaj na električnu mrežu.
- ✓ Nakon nekoliko sekundi pojavljuje se prva postavka.
2. Pritisnite donji redak.


3. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali jezik.
4. Pritisnite gornji redak.

Namještanje vremena na satu


1. Pritisnite "Vrijeme na satu".
2. Pritisnite donji redak.
3. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali sat.
4. Pritisnite "Minute".
5. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali minutu.
6. Spremite postavku pritiskom na tipku .

Namještanje datuma

1. Pritisnite "Datum".
2. Pritisnite donji redak.

3. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali dan.
4. Pritisnite "Mjesec".
5. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali mjesec.
6. Pritisnite "Godina".
7. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali godinu.
8. Spremite postavku pritiskom na tipku .

Namještanje tvrdoće vode



1. Pritisnite "Tvrdoća vode".
2. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali tvrdoću vode.
→ "Prije prvog stavljanja u rad", Stranica 11
3. Završite prvo stavljanje u rad pritiskom na tipku .
4. Jednom otvorite i zatvorite vrata uređaja.
✓ Uređaj vrši provjeru i zatim je funkcionalan.
✓ Prvo stavljanje u rad je završeno.

6.3 Kalibriranje i čišćenje uređaja


Prije nego što u svojoj pećnici prvi put pripremate hranu, kalibrirajte uređaj, očistite pećnicu i pribor.

Napomena: Temperatura vrenja vode ovisi o tlaku zraka. Pri kalibriranju uređaj se podešava na omjere tlaka na mjestu postavljanja.

Zahtjev: Pećnica je potpuno hladna.

1. Izvadite informacije o proizvodu, pribor i ostatke ambalaže kao što su kuglice stiropora iz pećnice.
2. Obrišite ravne površine u pećnici mekom, vlažnom krpom.
3. Uključite uređaj pritiskom na 
→ "Uključivanje uređaja", Stranica 12
4. Napunite spremnik za vodu.
→ "Punjenje spremnika za vodu", Stranica 13
5. Namjestite vrstu grijanja, temperaturu i trajanje za kalibriranje i pokrenite pritiskom na tipku 
→ "Kuhanje na pari", Stranica 14

Kalibriranje

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

Savjet: Za vrijeme kalibriranja ne otvarajte vrata uređaja. U protivnom će se prekinuti kalibriranje.


- ✓ Kalibriranje se pokreće. Pritom nastaje puno pare.

6. POZOR!


Voda na dnu pećnice za vrijeme rada uređaja na temperaturama iznad 120 °C uzrokuje oštećenje na emajlu.


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

Ostavite uređaj da se ohladi i zatim obrišite vodu na dnu pećnice.

7. Namjestite vrstu grijanja i temperaturu za zagrijavanje i pokrenite pritiskom na tipku 
→ "Namještanje vrste grijanja i temperature", Stranica 13

Zagrijavanje

Vrsta grijanja	CircoTherm vrući zrak 
Temperatura	maksimalna
Trajanje	30 minuta

8. Prozračite kuhinju dok se uređaj zagrijava.
 9. Nakon 30 minuta isključite uređaj pritiskom na 
→ "Isključivanje uređaja", Stranica 12
 10. Ostavite uređaj da se ohladi.
 11. Očistite ravne površine sapunicom i krpom za pranje posuđa.
 12. Ispraznite spremnik za vodu i obrišite pećnicu.
 13. Pribor temeljito očistite sapunicom i krpom.
- Napomena:** U slučaju nestanka struje ili isključivanja iz mreže postavke kalibriranja ostaju pohranjene.

Savjet: Kako biste nakon selidbe prilagodili postavke kalibriranja, vratite uređaj u osnovnim postavkama na tvorničke postavke. Zatim ponovite kalibriranje.
→ "Osnovne postavke", Stranica 24

7 Osnovno rukovanje

7.1 Uključivanje uređaja

- ▶ Uključite uređaj pritiskom na .

Napomene

- U osnovnim postavkama možete odrediti hoće li se nakon uključivanja pojaviti vrste grijanja ili glavni izbornik.
→ "Osnovne postavke", Stranica 24
- Ako duže vrijeme ne koristite uređaj, on će se isključiti automatski.

7.2 Isključivanje uređaja

- ▶ Isključite uređaj pritiskom na .

Napomene

- Ovisno o temperaturi u pećnici na zaslonu se pojavljuje indikator preostale topline.
→ "Indikator preostale topline", Stranica 12

- Ovisno o temperaturi u pećnici rashladni ventilator radi sve dok se pećnica ne ohladi.
→ "Rashladni ventilator", Stranica 8

7.3 Indikator preostale topline

Nakon što ste isključili uređaj, na zaslonu se pojavljuje indikator preostale topline.

Zaslon	Temperatura
Velika preostala to- plina	iznad 120 °C
Mala preostala topli- na	između 60 i 120 °C

7.4 Namještanje vrste grijanja i temperature

1. Uključite uređaj pritiskom na ①.
✓ Pojavljuju se vrste grijanja.
2. Prstom prijedite ulijevo ili udesno sve dok se ne pojavi vrsta grijanja u sredini.
3. Pritisnite temperaturu.
4. Prstom prijedite udesno ili ulijevo sve dok se ne pojavi temperatura u sredini.
5. Rad uređaja pokrenite pritiskom na ▷||.
✓ Na zaslonu se pojavljuje vrijeme rada.
✓ Gredice za zagrijavanje pokazuju porast temperature.
6. Kada je jelo gotovo, isključite uređaj pritiskom na ①.

7.5 Promjena temperature

Nakon pokretanja još možete promijeniti temperaturu.

1. Pritisnite temperaturu.
2. Prstom prijedite ulijevo ili udesno sve dok se ne pojavi promijenjena temperatura u sredini.
✓ Temperatura se mijenja.

7.6 Promjena vrste grijanja

Kada promijenite vrstu grijanja, uređaj resetira sve postavke.

1. Zaustavite rad pritiskom na ▷||.
2. Pritisnite vrstu grijanja.

3. Prstom prijedite ulijevo ili udesno sve dok se ne pojavi željena vrsta grijanja u sredini.
4. Namjestite temperaturu i pokrenite rad uređaja.

7.7 Zaustavljanje rada

1. Pritisnite ▷||.
2. Ponovno pritisnite ▷|| kako biste nastavili rad.

7.8 Prekid rada

Napomena: Neke funkcije, npr. funkcije čišćenja, ne možete prekinuti.

- ▶ Pritišćite ▷|| sve dok ne prekinete rad.
- ✓ Rad se prekida i sve se postavke resetiraju.
- ✓ Ovisno o temperaturi u pećnici rashladni ventilator radi sve dok se pećnica ne ohladi.

7.9 Prikaz trenutne temperature

Tijekom zagrijavanja možete zatražiti prikaz trenutne temperature.

- ▶ Pritisnite ①.
- ✓ Temperatura se prikazuje nekoliko sekundi.

7.10 Prikaz informacija

Zahtjev: Tipka ① svijetli.

- ▶ Pritisnite ①.
- ✓ Informacije se prikazuju nekoliko sekundi.

8 Para

Pomoću pare možete posebno pažljivo kuhati jela. Možete koristiti vrste grijanja s parom ili uključiti dotok pare kod nekih vrsta grijanja.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Prilikom otvaranja vrata uređaja može izaći vruća para. Ovisno o temperaturi paru ne možete vidjeti.

- ▶ Oprezno otvorite vrata uređaja.
- ▶ Ne dozvolite pristup djeci.

8.1 Punjenje spremnika za vodu

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!

Pare zapaljivih tekućina mogu se zapaliti (eksplozirati) u pećnici uslijed vrućih površina. Vrata uređaja se mogu naglo otvoriti. Može izlaziti vruća para i veliki plamen.

- ▶ Ne ulijevajte zapaljive tekućine (npr. alkoholna pića) u spremnik za vodu.
- ▶ U spremnik za vodu ulijevajte isključivo vodu ili sredstvo za uklanjanje kamenca koje smo preporučili.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

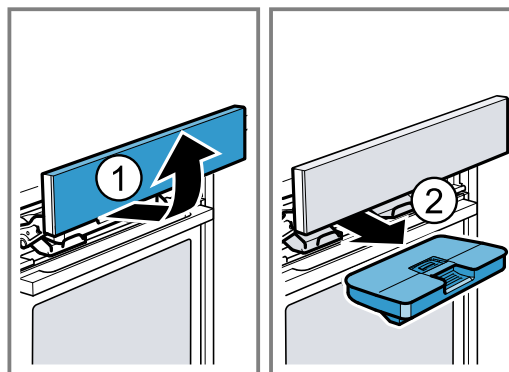
Za vrijeme rada uređaja spremnik za vodu može se zagrijati.

- ▶ Nakon prethodnog rada uređaja pričekajte da se spremnik za vodu ohladi.
- ▶ Spremnik za vodu izvadite iz otvora spremnika.


Zahtjev: Tvrdooća vode ispravno je namještena.

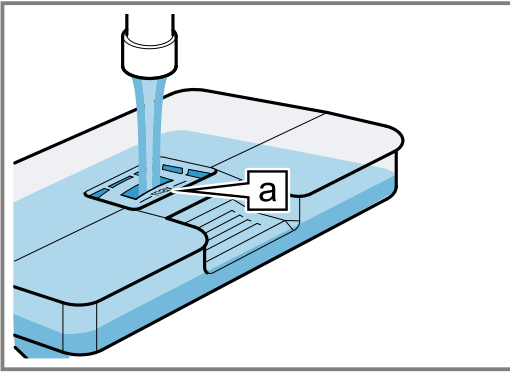
→ "Prije prvog stavljanja u rad", Stranica 11



1. Pritisnite ④.
- ✓ Upravljačka ploča se pomiče automatski prema naprijed.
2. Upravljačku ploču izvucite s obje ruke prema naprijed, a zatim je pomaknite prema gore dok se ne uglati ①.
3. Podignite spremnik za vodu i izvucite ga iz otvora spremnika ②.

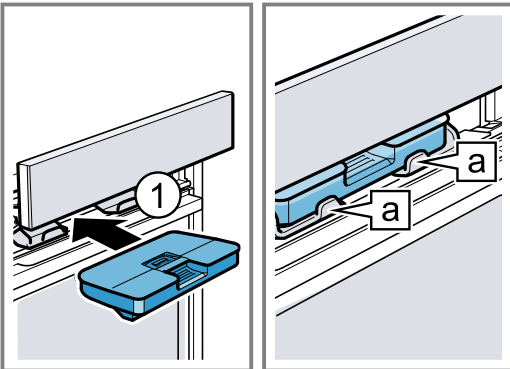


4. Poklopac na spremniku za vodu utisnite duž brtve kako voda ne bi mogla istjecati iz spremnika za vodu.

5. Ulijte vodu do oznake "max"  u spremnik za vodu.



6. Umetnite napunjeni spremnik za vodu . Pritom pazite da se spremnik za vodu uglavi na držače .



7. Upravljačku ploču polako pomaknite prema dolje, zatim je pritisnite prema natrag dok se ne zatvori do kraja.

8.2 Dolijevanje vode u spremnik za vodu

Kada se na zaslonu pojaviti "Napuniti spremnik za vodu", dolijte vodu u spremnik za vodu.






Napomene

- Kuhanje na pari, stupanj za dizanje tijesta, stupanj za odmrzavanje i regeneracija: Ako ne dolijete vodu u spremnik za vodu, uređaj zaustavlja rad. Dolijte vodu u spremnik za vodu.
- Dotok pare: Ako ne napunite spremnik za vodu, rad uređaja nastavlja se bez dotoka pare.

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

8.3 Vrste grijanja s parom





Vaš uređaj ima nekoliko vrsta grijanja s parom:

- Kuhanje na pari 
- Stupanj za dizanje tijesta 
- Sous vide 
- Stupanj za odmrzavanje 
- Regeneracija 

Kuhanje na pari

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

Namještanje kuhanja na pari







1. Napunite spremnik za vodu.
→ "Punjenje spremnika za vodu", Stranica 13
2. Uključite uređaj pritiskom na .
3. Pritisnite .
4. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste namjestili "Kuhanje na pari" .
5. Pritisnite donji redak kako biste odabrali temperaturu.
6. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali temperaturu.
7. Pritisnite donji redak kako biste odabrali trajanje.
8. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali trajanje.
9. Pokrenite kuhanje na pari pritiskom na tipku 
→ "Zaustavljanje rada", Stranica 13
→ "Prekid rada", Stranica 13
- ✓ Ako se spremnik za vodu za vrijeme kuhanja na pari isprazni, prekida se rad pećnice.
→ "Dolijevanje vode u spremnik za vodu", Stranica 14
- ✓ Kada je trajanje isteklo, javlja se zvučni signal i uređaj prestaje grijati.
→ "Isključivanje uređaja", Stranica 12
10. Pritisnite bilo koju tipku kako biste poništili zvučni signal.
11. Ispraznite spremnik za vodu i obrišite pećnicu.

Stupanj za dizanje tijesta

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

Namještanje stupnja za dizanje tijesta

Zahtjev: Pećnica je potpuno hladna.

1. Napunite spremnik za vodu.
→ "Punjenje spremnika za vodu", Stranica 13
2. Uključite uređaj pritiskom na .
3. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste namjestili "Stupanj za dizanje tijesta" .
4. Pritisnite "1" u donjem retku kako biste odabrali stupanj.
5. Prstom prijedite ulijevo kako biste namjestili stupanj 2.
6. Pritisnite  kako biste spremili postavke.
7. Pritisnite  kako biste odabrali trajanje.
8. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali trajanje.
9. Pritisnite  kako biste spremili postavke.
10. Pokrenite stupanj za dizanje tijesta pritiskom na tipku 
→ "Zaustavljanje rada", Stranica 13
→ "Prekid rada", Stranica 13
- ✓ Ako se spremnik za vodu za vrijeme stupnja za dizanje tijesta isprazni, prekida se rad pećnice.
→ "Dolijevanje vode u spremnik za vodu", Stranica 14
- ✓ Kada je trajanje isteklo, javlja se zvučni signal i uređaj prestaje grijati.
→ "Isključivanje uređaja", Stranica 12
11. Pritisnite bilo koju tipku kako biste poništili zvučni signal.
12. Ispraznite spremnik za vodu i obrišite pećnicu.

Sous vide

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

Namirnice su nepropusno zavarene u posebnim vrećicama za vakumiranje otpornima na toplinu pomoću aparata za vakumiranje. Zbog zaštitne vrećice za vakumiranje hranjive tvari i arome ostaje sačuvane.

Namještanje sous vide

Napomene

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






Zahtjev: Pećnica je potpuno hladna.

1. POZOR!

- Opasnost od oštećenja kuhinjskog elementa
- ▶ Za kuhanje sous vide samo jednom napunite spremnik za vodu.

Napunite spremnik za vodu do kraja.

→ "Punjenje spremnika za vodu", Stranica 13



2. Uključite uređaj pritiskom na .
3. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste namjestili "Sous vide" .
4. Pritisnite temperaturu kako biste odabrali temperaturu.
5. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali temperaturu.
6. Pritisnite  kako biste odabrali trajanje.
7. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali trajanje.
8. Pokrenite sous vide pritiskom na tipku .
 - "Zaustavljanje rada", Stranica 13
 - "Prekid rada", Stranica 13
- ✓ Kada je trajanje isteklo, javlja se zvučni signal i uređaj prestaje grijati.
 - "Isključivanje uređaja", Stranica 12
9. Pritisnite bilo koju tipku kako biste poništili zvučni signal.
10.  **UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**
Tijekom kuhanja vruća voda se sakuplja na vrećici za vakumiranje.
 - ▶ Vrećicu za vakumiranje oprezno podignite kuhinjskom hvataljkom tako da vruća voda otječe u univerzalnu tavu ili posudu za kuhanje.
 - ▶ Vrećicu za vakumiranje oprezno izvadite kuhinjskom hvataljkom.





Vrećicu za vakumiranje oprezno izvadite kuhinjskom hvataljkom.
11. Ispraznite spremnik za vodu i obrišite pećnicu.

Stupanj za odmrzavanje

"Stupnjem za odmrzavanje" možete odmrznuti zamrznute i duboko smrznute proizvode.

Namještanje stupnja za odmrzavanje

1. Napunite spremnik za vodu.
 - "Punjenje spremnika za vodu", Stranica 13
2. Uključite uređaj pritiskom na .
3. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste namjestili "Stupanj za odmrzavanje" .







4. Pritisnite temperaturu kako biste odabrali temperaturu.
5. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali temperaturu.
6. Pritisnite  kako biste spremili postavke.
7. Pritisnite  kako biste odabrali trajanje.
8. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali trajanje.
9. Pritisnite  kako biste spremili postavke.
10. Pokrenite stupanj za odmrzavanje pritiskom na tipku .
 - "Zaustavljanje rada", Stranica 13
 - "Prekid rada", Stranica 13
- ✓ Ako se spremnik za vodu za vrijeme stupnja za odmrzavanje isprazni, prekida se rad pećnice.
 - "Dolijevanje vode u spremnik za vodu", Stranica 14
- ✓ Kada je trajanje isteklo, javlja se zvučni signal i uređaj prestaje grijati.
 - "Isključivanje uređaja", Stranica 12
11. Pritisnite bilo koju tipku kako biste poništili zvučni signal.
12. Ispraznite spremnik za vodu i obrišite pećnicu.

Regeneracija

Pomoću "regeneracije" možete pažljivo zagrijati već kuhana jela ili podgrijati pekarske proizvode od prethodnog dana.

Namještanje regeneracije

Zahtjev: Pećnica je potpuno hladna (sobna temperatura).






1. Napunite spremnik za vodu.
 - "Punjenje spremnika za vodu", Stranica 13
2. Uključite uređaj pritiskom na .
3. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste namjestili "Regeneracija" .
4. Pritisnite temperaturu kako biste odabrali temperaturu.
5. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali temperaturu.
6. Pritisnite  kako biste spremili postavke.
7. Pritisnite  kako biste odabrali trajanje.
8. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali trajanje.
9. Pritisnite  kako biste spremili postavke.
10. Pokrenite regeneraciju pritiskom na tipku .
 - "Zaustavljanje rada", Stranica 13
 - "Prekid rada", Stranica 13
- ✓ Ako se spremnik za vodu za vrijeme regeneracije isprazni, prekida se rad pećnice.
 - "Dolijevanje vode u spremnik za vodu", Stranica 14
- ✓ Kada je trajanje isteklo, javlja se zvučni signal i uređaj prestaje grijati.
 - "Isključivanje uređaja", Stranica 12
11. Pritisnite bilo koju tipku kako biste poništili zvučni signal.
12. Ispraznite spremnik za vodu i obrišite pećnicu.

8.4 Kuhanje s dotokom pare






Pri kuhanju s dotokom pare uređaj ispušta paru u pećnicu u različitim razmacima. Na taj način komad mesa dobije hrskavu koricu i sjajnu površinu. Meso postaje iznutra sočno, nježno i samo minimalno smanjuje svoj volumen.

Vrste grijanja za dotok pare


Kod ovih vrsta grijanja možete uključiti dotok pare:

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


Uključivanje dotoka pare

1. Napunite spremnik za vodu.
→ "Punjenje spremnika za vodu", Stranica 13
 2. Uključite uređaj pritiskom na 
 3. Namjestite prikladnu vrstu grijanja.
→ "Vrste grijanja za dotok pare", Stranica 16
 4. Namjestite temperaturu.
 5. Uključite dotok pare pritiskom na tipku 
 6. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali intenzitet pare :
 - niski
 - srednji
 - visoki
 7. Pritisnite  kako biste spremili postavke.
 8. Rad uređaja s dotokom pare pokrenite pritiskom na .
- ✓ Ako se spremnik za vodu za vrijeme rada s dotokom pare isprazni, na zaslonu se pojavljuje "Napuniti spremnik za vodu". Rad uređaja nastavlja se bez dotoka pare.
→ "Dolijevanje vode u spremnik za vodu", Stranica 14

Prekid dotoka pare

1. Pritisnite 
 2. Pritisnite donji redak s intenzitetom pare.
 3. Prstom prijedite udesno kako biste namjestili "Isključeno".
- ✓ Rad uređaja nastavlja se bez dotoka pare.

Završetak rada s dotokom pare

1. Isključite uređaj pritiskom na 
2. Ispraznite spremnik za vodu i obrišite pećnicu.

8.5 Nakon svakog rada s parom

Nakon svakog rada s parom uređaj vraća ostatak vode u spremnik za vodu. Potom ispraznite i obrišite spremnik za vodu i pećnicu.

Pražnjenje spremnika za vodu

UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!


Za vrijeme rada uređaja spremnik za vodu može se zagrijati.


- ▶ Nakon prethodnog rada uređaja pričekajte da se spremnik za vodu ohladi.
- ▶ Spremnik za vodu izvadite iz otvora spremnika.

POZOR!

Brisanje spremnika za vodu u vrućoj pećnici može uzrokovati oštećenja na spremniku za vodu.

- ▶ Nemojte brisati spremnik za vodu u vrućoj pećnici.
- ▶ Pranje spremnika za vodu u perilici posuđa uzrokuje oštećenja.
- ▶ Spremnik za vodu ne perite u perilici posuđa.
- ▶ Spremnik za vodu očistite mekom krpom i uobičajenim sredstvom za pranje posuđa.

Napomena: Nakon isključivanja uređaja svijetli tipka  malo dulje kako bi vas podsjetilo na pražnjenje spremnika za vodu.

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

Sušenje pećnice

Za sušenje pećnice možete koristiti funkciju "Sušenje" ili možete rukom obrisati pećnicu.

Sušenje pećnice pomoću funkcije Sušenje

Pomoću funkcije "Sušenje" pećnica se zagrijava tako da vlaga isparava u pećnici. Zatim otvorite vrata uređaja kako bi vodena para mogla izaći.

UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Uređaj postaje vruć tijekom rada.






- ▶ Prije čišćenja ostavite uređaj da se ohladi.

POZOR!

Voda na dnu pećnice za vrijeme rada uređaja na temperaturama iznad 120 °C uzrokuje oštećenje na emajlu.

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

Zahtjev: Pećnica je hladna.

1. Uklonite prljavštinu u pećnici.
 2. Pećnicu obrišite spužvicom.
 3. Uključite uređaj pritiskom na 
 4. Pritisnite 
 5. Kako biste odabrali "Sušenje" , prstom prijedite ulijevo ili udesno.
 6. Pritisnite donji redak.
- ✓ Na zaslonu se pojavljuje trajanje. Trajanje ne možete promijeniti.
7. Pritisnite donji redak.
 8. Pokrenite sušenje pritiskom na tipku .
- ✓ Kada je trajanje isteklo, javlja se zvučni signal i uređaj prestaje grijati.
9. Isključite uređaj pritiskom na 
 10. Mrlje od kamenca uklonite krpom namočenom u ocetu, obrišite čistom vodom, a zatim mekom krpom.
 11. Vrata uređaja ostavite otvorena 1-2 minute kako bi se pećnica u potpunosti osušila.

Ručno brisanje pećnice**⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**

Uređaj postaje vruć tijekom rada.

- ▶ Prije čišćenja ostavite uređaj da se ohladi.

POZOR!

Voda na dnu pećnice za vrijeme rada uređaja na temperaturama iznad 120 °C uzrokuje oštećenje na emajlu.

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

Zahtjev: Pećnica je hladna.

1. Uklonite prljavštinu u pećnici.
2. Pećnicu obrišite spužvicom.
3. Ostavite pećnicu s otvorenim vratima 1 sat da se osuši.
4. Mrlje od kamenca uklonite krpom namočenom u octu, obrišite čistom vodom, a zatim mekom krpom.
5. Vrata uređaja ostavite otvorena 1-2 minute kako bi se pećnica u potpunosti osušila.

9 Vremenske funkcije

Vaš uređaj ima različite vremenske funkcije kojima možete upravljati radom uređaja.

9.1 Pregled vremenskih funkcija

Ako namjestite veće vrijednosti, promijenit će se vremenski interval. Kod trajanja možete namjestiti npr. do jednog sata u koracima od minute, a više od jednog sata u koracima od 5 minuta.

Vremenska funkcija	Korištenje
Alarmni sat ☹	Alarmni sat možete namjestiti neovisno o radu uređaja. Alarmni sat ne utječe na uređaj.
Trajanje ↵	Nakon isteka trajanja uređaj automatski zaustavlja rad.
Gotovo u →	Za trajanje možete namjestiti vrijeme u koje treba završiti rad uređaja. Uređaj se pokreće automatski tako da je rad završen u željeno vrijeme.

9.2 Alarmni sat

Alarmni sat možete namjestiti kada je uključen i isključen uređaj.

Namještanje alarmnog sata

1. Pritisnite ☹.
2. Kada je uređaj uključen, pritisnite "Alarmni sat" ☹.
3. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali vrijeme alarma.
4. Alarmni sat pokrenite pritiskom na ☹.
- ✓ Na zaslonu se pojavljuje ☹. Vidi se odbrojanje vremena alarma.
- ✓ Kada je isteklo vrijeme alarma, javlja se zvučni signal.
5. Pritisnite bilo koju tipku kako biste poništili zvučni signal.

Promjena vremena alarma

1. Pritisnite ☹.
2. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste promijenili vrijeme alarma.
- ✓ Postavka se preuzima.

Prekid vremena alarma

1. Pritisnite ☹.

2. Prstom prijedite udesno kako biste namjestili vrijeme alarma "00:00".
- ✓ Vrijeme alarma će se izbrisati.

9.3 Trajanje

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

Namještanje trajanja

1. Namjestite neku vrstu grijanja i temperaturu.
2. Pritisnite ☹.
3. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali trajanje.
4. Rad uređaja s trajanjem pokrenite pritiskom na ▶.
- ✓ Na zaslonu se pojavljuje trajanje. Vidi se odbrojanje trajanja.
- ✓ Kada je trajanje isteklo, javlja se zvučni signal.
5. Pritisnite bilo koju tipku kako biste poništili zvučni signal.

Promjena trajanja

1. Pritisnite ☹.
2. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste promijenili trajanje.
- ✓ Postavka se preuzima.

Prekid trajanja

1. Pritisnite ☹.
2. Prstom prijedite udesno kako biste namjestili trajanje "00:00".
- ✓ Trajanje će se izbrisati.
3. Za nastavak rada uređaja bez trajanja pritisnite ▶.

9.4 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. Možete koristiti vremensku odgodu rada samo u kombinaciji s nekom vrstom grijanja.

Namještanje vremenske odgode rada Gotovo u Napomene

- Ne ostavljajte živežne namirnice koje se lako kvare predugo u pećnici.
- Ne možete namjestiti svaku vrstu grijanja s vremenskom odgodom rada.

1. Stavite jelo u pećnicu i zatvorite vrata uređaja.
2. Namjestite neku vrstu grijanja i temperaturu.
3. Pritisnite ☹.
4. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali trajanje.
5. Pritisnite "Gotovo u" →.
- ✓ Na zaslonu se pojavljuje kraj rada.
6. Prstom prijedite ulijevo kako biste odabrali vrijeme kraja.
7. Pokrenite vremensku odgodu rada pritiskom na ▶.
- ✓ Uređaj počinje s radom u odgovarajućem trenutku.
- ✓ Kada je trajanje isteklo, javlja se zvučni signal.
8. Pritisnite bilo koju tipku kako biste poništili zvučni signal.

Promjena vremenske odgode rada Gotovo u

1. Pritisnite ☹.
2. Pritisnite "Gotovo u" →.
3. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste promijenili vrijeme kraja.
- ✓ Postavka se preuzima.

Prekid vremenske odgode rada Gotovo u

1. Pritisnite ☹.
2. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste vratili vrijeme kraja na nulu.
- ✓ Vrijeme kraja odgovara trenutnom vremenu plus namješteno trajanje.
- ✓ Počinje rad s trajanjem.

10 Termometar za pečenje mesa

Precizno pecite na način da ubodete termometar za pečenje mesa u komad mesa i da na uređaju namjestite temperaturu u sredini komada mesa. Kada je postignuta temperatura u sredini komada mesa, uređaj automatski prestaje grijati.

10.1 Prikladne vrste grijanja s termometrom za pečenje mesa

Samo su određene vrste grijanja prikladne za rad s termometrom za pečenje mesa.

Ako je utaknut termometar za pečenje mesa u pećnicu, na raspolaganju su sljedeće vrste grijanja.

- CircoTherm vrući zrak 🔥
- Gornje i donje zagrijavanje ☰
- Roštilj i ventilator 🍷
- Stupanj za pizzu 🍕
- Stupanj za pečenje kruha 🍞
- Gornje i donje zagrijavanje eco ☰
- CircoTherm eco 🔥
- Regeneracija 🌿
- Kuhanje na pari 🍽

10.2 Ubadanje termometra za pečenje mesa

Koristite isporučeni termometar za pečenje mesa ili naručite prikladan termometar za pečenje mesa preko naše servisne službe.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Pri uporabi krivog termometra za pečenje mesa može se oštetiti izolacija.

- ▶ Koristite samo termometar za pečenje mesa koji je predviđen za ovaj uređaj.

POZOR!

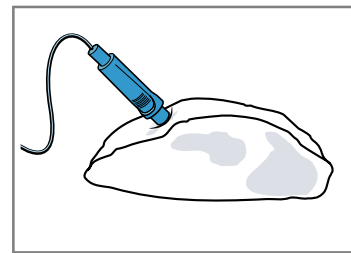
Termometar za pečenje mesa može se oštetiti.

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

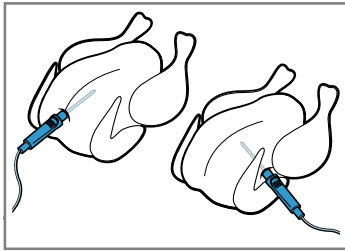
1. Ubodite termometar za pečenje u meso.

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

Tanki komadi mesa	Ubodite termometar za pečenje na najdebljem mjestu bočno u meso.
Debeli komadi mesa	Ubodite termometar za pečenje s gornje strane ukoso do kraja u meso.

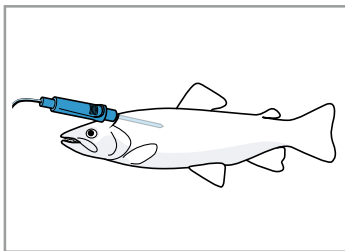


Perad Termometar za pečenje ubodite kroz najdublje mjesto na prsima peradi do kraja. Ovisno o kvaliteti mesa peradi ubodite termometar za pečenje poprečno ili uzdužno.



Okrenite perad i stavite je s prsima okrenutim prema dolje na rešetku.

Riba Kod cijele ribe ubodite termometar za pečenje iza glave ribe u smjeru riblje kosti do kraja.



Ribu bez okretanja stavite na rešetku tako da leži u plivajućem položaju, npr. s polovicom krumpira.

2. Stavite komad mesa s termometrom za pečenje mesa u pećnicu.
3. Utaknite priključak termometra za pečenje mesa u otvor lijevo u pećnici.

Napomene

- Ako tijekom rada uređaja izvadite termometar za pečenje mesa, postavke će se resetirati.
- Ako želite okrenuti komade mesa, ne vadite termometar za pečenje mesa. Nakon okretanja provjerite je li termometar za pečenje mesa ispravno uboden u komad mesa.

10.3 Temperatura u sredini različitih namirnica

Ovdje možete naći orijentacijske vrijednosti temperatura u sredini različitih namirnica.

Orijentacijske vrijednosti ovise o kvaliteti i svojstvima namirnica. Koristite nesmrznuto meso.

Perad	Temperatura u sredini komada mesa u °C
Pile	80 - 85
Pileća prsa	75 - 80
Patka	80 - 85
Pačja prsa, ružičasta	55 - 60
Purica	80 - 85
Pureća prsa	80 - 85
Guska	80 - 90

Svinjetina	Temperatura u sredini komada mesa u °C
Svinjska vratina	85 - 90
Svinjski file, ružičasti	62 - 70
Svinjski kare, dobro pečen	72 - 80

Govedina	Temperatura u sredini komada mesa u °C
Goveđi file ili rostbif, krvavo pečen	45 - 52
Goveđi file ili rostbif, ružičast	55 - 62
Goveđi file ili rostbif, dobro pečen	65 - 75

Teletina	Temperatura u sredini komada mesa u °C
Teleće pečenje ili lopatica, nemasno	75 - 80
Teleće pečenje, plečka	75 - 80
Teleća koljenica	85 - 90

Janjetina	Temperatura u sredini komada mesa u °C
Janjeći but, ružičast	60 - 65
Janjeći but, dobro pečen	70 - 80
Janjeći hrbat, ružičast	55 - 60


Riba	Temperatura u sredini komada mesa u °C
Cijela riba	65 - 70
Ribljí file	60 - 65






Ostalo	Temperatura u sredini komada mesa u °C
Pečenje od mljevenog mesa, sve vrste mesa	80 - 90
Zagrijavanje, regeneracija hrane	65 - 75

10.4 Namještanje temperature pećnice i temperature u sredini komada mesa


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

Zahtjevi




- Komad mesa s termometrom za pečenje mesa je u pećnici.
 - Termometar za pečenje mesa je utaknut u pećnici.
1. Uključite uređaj pritiskom na .
 2. Odaberite prikladnu vrstu grijanja.
 3. Pritisnite "Temperatura pećnice" u donjem retku lijevo.
 4. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali temperaturu pećnice. Namjestite temperaturu pećnice višu za najmanje 10 °C od temperature u sredini komada mesa. Temperaturu pećnice nemojte namjestiti višu od 250 °C.

5. Spremite temperaturu pećnice pritiskom na tipku .
6. Pritisnite "Temperatura u sredini komada mesa"  u donjem retku desno.
7. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali temperaturu u sredini komada mesa.
8. Rad uređaja s termometrom za pečenje mesa pokrenite pritiskom na .
- ✓ Kada je postignuta temperatura u sredini komada mesa, javlja se zvučni signal i uređaj prestaje grijati.
9. Isključite uređaj pritiskom na .
10.  **UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**
Pećnica, pribor i termometar za pečenje mesa postaju jako vrući.
 - ▶ Vrući pribor i termometar za pečenje mesa uvijek izvadite iz pećnice kuhinjskom hvataljkom.Izvadite termometar za pečenje mesa iz otvora u pećnici.

10.5 Promjena temperature pećnice ili temperature u sredini komada mesa

1. Pritisnite temperaturu pećnice ili temperaturu u sredini komada mesa 2 puta.
2. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste promijenili temperaturu.
3. Pritisnite  kako biste spremili postavku.

10.6 Prekid rada s termometrom za pečenje mesa

- ▶  **UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**
Pećnica, pribor i termometar za pečenje mesa postaju jako vrući.
 - ▶ Vrući pribor i termometar za pečenje mesa uvijek izvadite iz pećnice kuhinjskom hvataljkom.Kako biste nastavili rad bez termometra za pečenje mesa, izvadite termometar za pečenje mesa iz otvora u pećnici i mesa i nastavite rad pritiskom na .
- Kako biste prekinuli rad, isključite uređaj pritiskom na .

11 Asistent pri pečenju i prženju

Vaš uređaj pomaže vam s asistentom pri pečenju i prženju prilikom pripreme različitih jela i predlaže optimalne postavke.

Asistent pri pečenju i prženju pomaže vam pri namještanju klasičnih kolača, kruha i pečenja. Uređaj sam odabire optimalnu vrstu grijanja. Možete promijeniti predloženu temperaturu i trajanje pečenja po želji.

11.1 Pregled jela





Možete odabrati sljedeća 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
- Pomfrit, duboko smrznuti, 1 razina
- Gratinirani krumpir, od sirovog krumpira
- Krumpir za pečenje u pećnici
- Lazanje, svježe
- Svinjsko pečenje, prožeto masnoćom, bez kože
- Pečenje od mljevenog mesa (1 kg)
- Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg
- Pirjano goveđe pečenje
- Janjeći but bez kosti
- Pile, cijelo
- Pileći bataci
- Guska, cijela (3-4 kg)

11.2 Namještanje asistenta pri pečenju i prženju

Napomena: Koristite svježe namirnice, najbolje na temperaturi hladnjaka. Duboko smrznutu hranu upotrijebite izravno iz ladice zamrzivača.

Zahtjev: Pećnica je hladna.

1. Uključite uređaj pritiskom na .
2. Pritisnite .
3. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali "Asistent pri pečenju i prženju" .
4. Pritisnite donji redak.
5. Dodirnite željenu kategoriju.
6. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali jelo.
7. Pritisnite željenu vrstu jela.
 - ✓ Na zaslonu se pojavljuju preporučene postavke.
8. **Napomena:** Nije moguće odabrati dodatne napomene za sva jela.
Prstom prijedite ulijevo kako bi se prikazale dodatne napomene za jelo.
 - ✓ Pojavljuju se dodatne napomene npr. za razinu, pribor, posuđe, trenutak za okretanje, miješanje ili davanje tekućine.
9. Pritisnite "Prilagodi" kako biste prilagodili preporučene postavke.
 - Pritisnite postavku.
 - Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste prilagodili postavku.
10. Pokrenite asistenta pri pečenju i prženju pritiskom na tipku .
- ✓ Kod nekih jela potrebno je hranu okrenuti ili promiješati. Kada je došao trenutak za okretanje ili miješanje, javlja se zvučni signal i na zaslonu se pojavljuje napomena.
- ✓ Kada je trajanje isteklo, javlja se zvučni signal i uređaj prestaje grijati.

- 11. Napomena:** Kod nekih programa možete dodatno peći jelo.
→ "Dodatno pečenje jela", Stranica 21
Ako ste zadovoljni s rezultatom pečenja, pritisnite "Završi".

12 Parni programi

Vaš uređaj pomaže vam s parnim programima prilikom pripreme različitih jela i automatski odabire optimalne postavke.

12.1 Posuđe

Rezultat pečenja ovisi o svojstvima i veličini posuđa. Koristite posuđe otporno na toplinu koje je prikladno za temperature do 300 °C. Najbolje je prikladno stakleno posuđe ili posuđe od staklokeramike. Pečenje treba prekriti dno posude do oko 2/3.

Posuđe od sljedećeg materijala nije prikladno:

- svijetli, sjajni aluminij
- neglazirana glina
- plastika ili plastične ručke

12.2 Pregled parnih programa

Možete odabrati sljedeće parne programe:

- Bijeli kruh, nepečen u kalupu
- Pšenični kruh, miješani pšenični kruh nepečen u kalupu
- Pšenični kruh, miješani pšenični kruh u pravokutnom kalupu
- Miješani raženi kruh s kvascem u pravokutnom kalupu
- Lepinja
- Pletenica od dizanog tijesta nepunjena
- Biskvitna torta
- Svinjsko pečenje s koricom
- Pečena svinjska vratina bez kostiju
- Dimljena svinjetina bez kosti / rolano pečenje
- Govedi file, svježi, srednje pečen
- Rostbif, svježi, srednje pečen
- Rostbif, svježi, krvavo pečen
- Pile, cijelo, svježe
- Komadi piletine, svježi
- Pileća prsa, kuhati na pari
- Patka, guska, nepunjena, svježa
- Riblji file, zapečen
- Riblji file, pirjati
- Riba, cijela
- Riba, cijela, kuhati na pari
- Ružice cvjetače, kuhati na pari
- Ružice brokule, kuhati na pari
- Zelene mahune, kuhati na pari
- Mrkve u kolutićima, kuhati na pari
- Povrće, smrznuto
- Krumpir kuhan u ljusci, srednje veličine
- Basmati riža
- Integralna riža
- Kuskus
- Smeđa leća
- Kuhani prilozi, regenerirati
- Jogurt u staklenkama

11.3 Dodatno pečenje jela

1. Pritisnite "Dodatno pečenje".
2. Prstom prijedite udesno ili ulijevo kako biste promijenili postavke.
3. Pokrenite dodatno pečenje pritiskom na \triangleright .

- Riža na mlijeku
- Voćni kompot
- Meko kuhana jaja
- Tvrdi kuhana jaja
- Dezinficiranje bočica za dojenčad

12.3 Priprema namirnica za parni program

Napomena: Koristite svježe namirnice, najbolje na temperaturi hladnjaka. Duboko smrznutu hranu upotrijebite izravno iz ladice zamrzivača.

- ▶ Izvažite namirnice.
Težina namirnica potrebna je za neke parne programe kako biste namjestili parni program.

12.4 Namještanje parnog programa

UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Prilikom otvaranja vrata uređaja može izaći vruća para. Ovisno o temperaturi paru ne možete vidjeti.

- ▶ Oprezno otvorite vrata uređaja.
 - ▶ Ne dozvolite pristup djeci.
1. Napunite i umetnite spremnik za vodu.
 2. Uključite uređaj pritiskom na \odot .
 3. Pritisnite $\hat{\square}$.
 4. Kako biste odabrali "Parni programi" $\hat{\square}$, prstom prijedite ulijevo ili udesno.
 5. Pritisnite donji redak.
 6. Pritisnite željenu kategoriju.
 7. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali željeni parni program.
 8. Pritisnite parni program.
 - ✓ Postavke se pojavljuju na zaslonu.
 9. **Napomena:** Za neka jela možete zatražiti prikaz dodatnih preporuka.
Prstom prijedite ulijevo kako bi se prikazale preporuke za parni program.
 - ✓ Pojavljuju se preporuke za razinu i posuđe.
 10. Ako parni program upotrebljava težinu namirnica, možete prilagoditi težinu.
 - Pritisnite "Prilagodi" kako biste prilagodili težinu.
 - Pritisnite težinu.
 - Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste prilagodili težinu.
 11. Pokrenite parni program pritiskom na tipku \triangleright .
 - ✓ Pojavljuje se izračunato trajanje. U prvim minutama može se promijeniti trajanje kod nekih parnih programa jer vrijeme zagrijavanja ovisi npr. o temperaturi namirnice i vode.
 - ✓ Kod nekih jela potrebno je hranu okrenuti ili promiješati. Kada je došao trenutak za okretanje ili miješanje, javlja se zvučni signal i na zaslonu se pojavljuje napomena.

- ✓ Kada je trajanje isteklo, javlja se zvučni signal i uređaj prestaje grijati.

12. Napomena: Kod nekih parnih programa možete dodatno peći jelo.

→ "Dodatno pečenje jela", Stranica 22



Ako ste zadovoljni s rezultatom pečenja, pritisnite "Završi".

13 Zaštita djece

Zaštitite svoj uređaj kako djeca ne bi nehotično uključila uređaj ili promijenila postavke.



13.1 Blokade

Vaš uređaj ima 2 različite blokade:





Blokada	Aktiviranje / deaktiviranje
Automatska zaštita za djecu	Putem izbornika MyProfile 
Jednokratna zaštita za djecu	Pritiskom na tipku 

13.2 Aktiviranje automatske zaštite za djecu


Automatska zaštita za djecu blokira upravljačku ploču kako djeca ne bi nehotično uključila uređaj. Za uključivanje uređaja prekinite automatsku zaštitu za djecu. Nakon rada uređaj automatski blokira upravljačku ploču.

Napomena: Kada aktivirate automatsku zaštitu za djecu, uređaj blokira upravljačku ploču. Iznimke su tipke  i .


Zahtjev: Uređaj je uključen.

1. Pritisnite .
 2. Kako biste odabrali "MyProfile" , prstom prijedite ulijevo ili udesno.
 3. Pritisnite donji redak.
 4. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali "Automatska zaštita za djecu".
 5. Pritisnite donji redak.
 6. Prstom prijedite udesno kako biste namjestili "Aktivirano".
 7. Pritisnite .
 8. Spremite postavku pritiskom na "Spremi".
- ✓ Kada isključite uređaj, na zaslonu se pojavljuje .

13.3 Prekid automatske zaštite za djecu






1. Pritisnite i držite pritisnutu tipku  sve dok se ne prikaže "Zaštita za djecu deaktivirana".

12.5 Dodatno pečenje jela

1. Pritisnite "Dodatno pečenje".
2. Prstom prijedite udesno ili ulijevo kako biste promijenili postavke.
3. Pokrenite dodatno pečenje pritiskom na .



2. Uključite uređaj pritiskom na  i namjestite rad.


13.4 Deaktiviranje automatske zaštite za djecu

1. Pritisnite i držite pritisnutu tipku  sve dok se ne prikaže "Zaštita za djecu deaktivirana".
2. Uključite uređaj pritiskom na .
3. Pritisnite .
4. Kako biste odabrali "MyProfile" , prstom prijedite ulijevo ili udesno.
5. Pritisnite donji redak.
6. Pritisnite gornji redak.
7. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali "Automatska zaštita za djecu".
8. Pritisnite donji redak.
9. Prstom prijedite ulijevo kako biste namjestili "Deaktivirano".
10. Pritisnite .
11. Spremite postavku pritiskom na "Spremi".


13.5 Aktiviranje jednokratne zaštite za djecu

Jednokratna zaštita za djecu blokira upravljačku ploču kako djeca ne bi nehotično uključila uređaj. Za uključivanje uređaja deaktivirajte jednokratnu zaštitu za djecu. Nakon što ste isključili uređaj, uređaj više neće blokirati upravljačku ploču.

Napomena: Kada aktivirate automatsku zaštitu za djecu, uređaj blokira upravljačku ploču. Iznimke su tipke  i .

- ▶ Pritisnite i držite pritisnutu tipku  sve dok se ne prikaže "Zaštita za djecu aktivirana".




13.6 Deaktiviranje jednokratne zaštite za djecu

- ▶ Pritisnite i držite pritisnutu tipku  sve dok se ne prikaže "Zaštita za djecu deaktivirana".







14 Brzo zagrijavanje

Pomoću funkcija brzog zagrijavanja i PowerBoost možete skratiti trajanje zagrijavanja. Zagrijava li se uređaj pomoću funkcije brzog zagrijavanja ili PowerBoost, ovisi o namještenoj vrsti grijanja.


14.1 Brzo zagrijavanje i PowerBoost

Funkcija	Vrsta grijanja	Jelo u pećnici
Brzo zagrijavanje	Gornje i donje zagrijavanje 	nakon zagrijavanja
PowerBoost	<ul style="list-style-type: none"> ▪ CircoTherm vrući zrak  ▪ Stupanj za pečenje kruha  	prije zagrijavanja pečenje samo na jednoj razini








14.2 Aktiviranje brzog zagrijavanja

1. Namjestite gornje i donje zagrijavanje  i temperaturu iznad 100 °C.
2. Rad uređaja pokrenite pritiskom na .
 - ✓ Tipka  svijetli.
3. Aktivirajte brzo zagrijavanje pritiskom na tipku .
 - ✓ Na zaslonu se pojavljuje .
 - ✓ Kada je postignuta namještena temperatura, brzo zagrijavanje isključuje se automatski i javlja se zvučni signal. Na zaslonu se gasi .
4. Stavite jelo u pećnicu.


14.3 Deaktiviranje brzog zagrijavanja

- ▶ Prijevremeno deaktivirajte brzo zagrijavanje pritiskom na tipku .

14.4 Aktiviranje funkcije PowerBoost

1. Stavite jelo u pećnicu na jednu razinu.
2. Namjestite CircoTherm vrući zrak  ili stupanj za pečenje kruha  i temperaturu iznad 100 °C.
3. Rad uređaja pokrenite pritiskom na .
 - ✓ Tipka  svijetli.
4. Aktivirajte funkciju PowerBoost pritiskom na tipku .
 - ✓ Na zaslonu se pojavljuje .
 - ✓ Kada je postignuta namještena temperatura, funkcija PowerBoost isključuje se automatski i javlja se zvučni signal. Na zaslonu se gasi .

14.5 Deaktiviranje funkcije PowerBoost

- ▶ Prijevremeno deaktivirajte funkciju PowerBoost pritiskom na tipku .

15 Postavka sabat


Postavkom sabat možete namjestiti trajanje do 74 sata. Moguće je održavanje topline jela između 85 °C i 140 °C s gornjim i donjim zagrijavanjem, a da ne morate uključiti ili isključiti uređaj.





15.1 Pokretanje funkcije sabat

Napomene


- Ako vrata uređaja otvorite za vrijeme rada uređaja, uređaj prestaje grijati. Ako vrata uređaja zatvorite, uređaj dalje grije.
- Nakon pokretanja ne možete promijeniti postavke ili prekinuti rad uređaja.

Zahtjev: Funkcija sabat je aktivirana u osnovnim postavkama u favoritima.

1. Uključite uređaj pritiskom na .
2. Kako biste odabrali "Funkcija sabat", prstom prijedite ulijevo ili udesno.
3. Pritisnite "Temperatura".

4. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali temperaturu.
5. Pritisnite  kako biste spremili postavku.
6. Pritisnite "Trajanje".
7. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali trajanje.
8. Pritisnite  kako biste spremili postavku.
9. Pokrenite funkciju sabat pritiskom na tipku .
 - ✓ Na zaslonu se pojavljuje trajanje. Vidi se odbrojavanje trajanja.
10. Kada je trajanje isteklo, javlja se zvučni signal. Na zaslonu se pojavljuje napomena kada je rad uređaja završen. Uređaj prestaje grijati i ponovno reagira na uobičajen način bez funkcije sabat.
 - Isključite uređaj pritiskom na .
 Uređaj se isključuje automatski nakon otprilike 10 do 20 minuta.

15.2 Prekid funkcije sabat


- ▶ Prekinite funkciju sabat pritiskom na tipku .

16 Osnovne postavke

Uređaj možete namjestiti prema vlastitim potrebama.

16.1 Pregled osnovnih postavki

Ovdje ćete naći pregled osnovnih postavki i tvorničkih postavki. Osnovne postavke ovise o opremi vašeg uređaja.





Osnovna postavka	Izbor
Jezik	Vidi izbor na uređaju
Vrijeme na satu	0:00 - 23:59
Datum	Dan, mjesec i godina
Tvrdoća vode → "Prije prvog stavljanja u rad", Stranica 11	<ul style="list-style-type: none"> ■ 0 (omekšana) ■ 1 (meka) ■ 2 (umjereno tvrda) ■ 3 (tvrda) ■ 4 (jako tvrda)
Favoriti → "Promjena favorita", Stranica 24	Određivanje vrsta grijanja koje će se pojaviti u izborniku Vrste grijanja
Zvučni signal	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kratko trajanje ■ Srednje trajanje ■ Dugo trajanje
Glasnoća	5 stupnjeva
Zvuk tipki	<ul style="list-style-type: none"> ■ Isključen (osim ) ■ Uključena
Svjetlina zaslona	5 stupnjeva
Prikaz sata	<ul style="list-style-type: none"> ■ Isključen ■ Digitalni ■ Analogni
Osvjetljenje	<ul style="list-style-type: none"> ■ Uključeno za vrijeme rada ■ Isključeno za vrijeme rada
Automatska zaštita za djecu	<ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktivirana ■ Aktivirana
Rad uređaja nakon uključivanja	<ul style="list-style-type: none"> ■ Glavni izbornik ■ Vrste grijanja ■ Kuhanje na pari ■ Asistent pri pečenju i prženju ■ Parni programi
Noćno zatamnjeno	<ul style="list-style-type: none"> ■ Isključeno ■ Uključeno (zaslon je zatamnjen između 22:00 i 5:59 sati)
Logotip	<ul style="list-style-type: none"> ■ Indikator ■ Ne prikazivati
Vrijeme nastavka ventilacije	<ul style="list-style-type: none"> ■ Preporučeno ■ Minimalno

¹ Ovisno o opremi uređaja

Osnovna postavka	Izbor
Izvlačni sustav ¹	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nije naknadno opremljen (okvir vodilica ili jednostruka izvlačna vodilica) ■ Naknadno opremljen (dvostruka izvlačna vodilica ili trostruka izvlačna vodilica)
Home Connect	Home Connect postavke → "Home Connect", Stranica 25
Tvorničke postavke	Resetirati

¹ Ovisno o opremi uređaja

16.2 Promjena MyProfile




1. Uključite uređaj pritiskom na .
2. Pritisnite .
3. Kako biste odabrali "MyProfile" , prstom prijedite ulijevo ili udesno.
4. Pritisnite donji redak.
5. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali postavku.
6. Pritisnite donji redak.
7. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste promijenili postavku.
8. Pritisnite .
9. Pritisnite "Spremi" kako biste spremili postavku.
 - Pritisnite "Odbaci" kako biste odbacili postavke.




16.3 Promjena favorita

U favoritima možete odrediti koje će se vrste grijanja pojaviti u izborniku Vrste grijanja.


Napomena:

Neke vrste grijanja ne možete deaktivirati:

- CircoTherm vrući zrak 
- Roštilj i ventilator 
- Roštilj, velika površina 

1. Uključite uređaj pritiskom na .
2. Pritisnite .
3. Kako biste odabrali "MyProfile" , prstom prijedite ulijevo ili udesno.
4. Pritisnite donji redak.
5. Kako biste odabrali "Favoriti", prstom prijedite ulijevo ili udesno.
6. Pritisnite donji redak.
7. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali vrstu grijanja.
8. Pritisnite željenu postavku.

Postavka	Prikaz u izborniku Vrste grijanja
Aktiviran	da
Deaktiviran	ne

9. Pritisnite .
10. Pritisnite "Spremi" kako biste spremili postavku.
 - Pritisnite "Odbaci" kako biste odbacili postavke.

17 Home Connect

Ovaj uređaj ima mogućnost mrežnog povezivanja. Uređaj povežite s mobilnim uređajem kako biste preko aplikacije Home Connect mogli rukovati funkcijama, prilagođavati postavke ili nadzirati trenutačno radno stanje.

Usluge Home Connect nisu dostupne u svim zemljama. Dostupnost funkcije Home Connect ovisi o dostupnosti usluga Home Connect u vašoj zemlji. Informacije o tome naći ćete na: www.home-connect.com.

Aplikacija Home Connect vas pritom vodi kroz čitavi postupak prijave. Slijedite upute navedene u aplikaciji Home Connect kako biste namjestili postavke.

Savjeti

- Pridržavajte se uputa iz priloženih dokumenata za Home Connect.
- Pridržavajte se i napomena u aplikaciji Home Connect.

Napomene

- Pridržavajte se sigurnosnih napomena u ovim uputama za uporabu i provjerite primjenjuju li se i kada uređajem rukujete putem aplikacije Home Connect. → "Sigurnost", *Stranica 2*
- Rukovanje na uređaju uvijek ima prednost. Tada nije moguće rukovanje putem aplikacije Home Connect.
- U umreženom stanju pripravnosti uređaju je potrebno maks. 2 W.

17.1 Namještanje Home Connect

Zahtjevi

- Uređaj je priključen na električnu mrežu i uključen.
- Imate mobilni krajnji uređaj s aktualnom verzijom iOS ili Android operativnog sustava, npr. pametni telefon.
- Mobilni krajnji uređaj i uređaj su unutar dometa WLAN signala vaše kućne mreže.

1. Preuzmite aplikaciju Home Connect.



2. Otvorite aplikaciju Home Connect i skenirajte sljedeći QR kod.



3. Slijedite upute u aplikaciji Home Connect.

17.2 Home Connect postavke

Postavke za Home Connect i mrežne postavke možete prilagoditi u osnovnim postavkama svog uređaja. Koje će se postavke prikazati na zaslonu, ovisi o tome je li namještena funkcija Home Connect i je li uređaj povezan s kućnom mrežom.

Osnovna postavka	Moguće postavke	Objašnjenje
WiFi	Uključivanje Isključivanje	Kada je aktiviran WiFi, možete koristiti Home Connect. U umreženom stanju pripravnosti uređaju je potrebno maksimalno 2 W.
Mreža	Povezivanje s mrežom Odvajanje s mreže	Ako odvojite uređaj s mreže, izbrisat će se sve informacije o mreži. Postavka je korisna ako imate nove pristupne podatke za router.
Povezivanje s aplikacijom	-	Postavka započinje povezivanje između aplikacije Home Connect i uređaja.
Daljinsko upravljanje	uključeno isključeno	Ako je funkcija deaktivirana, možete zatražiti prikaz samo radnog stanja uređaja u aplikaciji. Ako je funkcija aktivirana, možete daljinski pokrenuti i upotrijebiti uređaj.
Informacije o uređaju	-	Na zaslonu se prikazuju informacije o mreži ili uređaju.





17.3 Upravljanje uređajem putem aplikacije Home Connect

Ako je aktivirano daljinsko pokretanje, možete daljinski namjestiti uređaj i pokrenuti ga putem aplikacije Home Connect.

Napomena: Neke načine rada možete pokrenuti samo na pećnici.

Zahtjevi

- Uređaj je uključen.
- Uređaj je povezan s kućnom mrežom i aplikacijom Home Connect.
- Da biste mogli namjestiti uređaj putem aplikacije Home Connect, mora biti uključena osnovna postavka "Daljinsko upravljanje". Ako je deaktivirano daljinsko pokretanje, u aplikaciji Home Connect prikazuju se isključivo radna stanja uređaja.

1. Uključite uređaj pritiskom na .
2. Dodirnite .
- ✓ Na zaslonu se prikazuje glavni izbornik.
3. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste odabrali daljinsko pokretanje .
4. Dodirnite "Uključi".
- ✓ Na zaslonu se prikazuje .
5. Namjestite neku postavku u aplikaciji Home Connect ili pošaljite je na uređaj.

Napomene

- Ako otvorite vrata uređaja u roku od 15 minuta nakon aktiviranja daljinskog pokretanja ili po završetku rada, daljinsko pokretanje će se deaktivirati.
- Ako rad pećnice pokrenete na uređaju, onda se daljinsko pokretanje aktivira automatski. Možete promijeniti postavke putem aplikacije Home Connect ili pokrenuti novi program.

17.4 Ažuriranje softvera

Pomoću funkcije Ažuriranje softvera pokreće se ažuriranje softvera vašeg uređaja, npr. optimizacija, otklanjanje pogrešaka, ažuriranja važna za sigurnost.

Pod uvjetom da ste registrirani korisnik aplikacije Home Connect, da ste je instalirali na svom mobilnom krajnjem uređaju te da ste povezani s poslužiteljem Home Connect.

Čim ažuriranje softvera bude na raspolaganju, aplikacija Home Connect obavijestit će vas o tome, pa ga preko aplikacije možete pokrenuti. Nakon uspješnog pre-

uzimanja možete pokrenuti instalaciju putem aplikacije Home Connect kada ste na kućnoj WLAN mreži (WiFi). Nakon uspješne instalacije bit ćete obaviješteni preko aplikacije Home Connect.

Napomene

- Tijekom preuzimanja i dalje možete upotrebljavati uređaj. Ovisno o osobnim postavkama u aplikaciji, ažuriranje softvera može se početi preuzimati automatski.
- U slučaju ažuriranja važnog za sigurnost preporučuje se izvršiti postupak instalacije u što kraćem roku.

17.5 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.

Savjet: 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

17.6 Zaštita podataka

Obratite pozornost na napomene o zaštiti podataka. Pri prvom povezivanju uređaja s mrežom spojenom na internet, uređaj prenosi sljedeće kategorije podataka na poslužitelj Home Connect (prva registracija):

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

Ova prva registracija priprema je za korištenje funkcijama Home Connect i potrebna je tek u trenutku kada se prvi put poželite koristiti funkcijom Home Connect.

Napomena: Vodite računa da se funkcije Home Connect mogu upotrebljavati samo u kombinaciji s aplikacijom Home Connect. Informacije o zaštiti podataka možete pozvati u aplikaciji Home Connect.

18 Čišćenje i održavanje

Kako bi vam uređaj dugo ostao funkcionalan, pažljivo ga čistite i održavajte.

18.1 Sredstva za čišćenje

Kako ne biste oštetili različite površine na uređaju, upotrebljavajte prikladna sredstva za čišćenje.

UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Prodor vlage može prouzročiti strujni udar.

- ▶ Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte parni ili visokotlačni čistač.

POZOR!

Neprikladna sredstva za čišćenje mogu oštetiti površine uređaja.

- ▶ Nemojte upotrebljavati oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- ▶ Nemojte upotrebljavati sredstva za čišćenje s velikim udjelom alkohola.
- ▶ Nemojte upotrebljavati tvrde jastučice za ribanje ili spužve za čišćenje.
- ▶ Nemojte upotrebljavati posebna sredstva za toplu čišćenje.

Sredstvo za čišćenje pećnice u toploj pećnici oštećuje emajl.

- ▶ Nikada ne koristite sredstvo za čišćenje pećnice u toploj pećnici.
- ▶ Prije sljedećeg zagrijavanja potpuno uklonite ostatke iz pećnice i s vrata uređaja.

Nove spužve sadrže ostatke od proizvodnje.

- ▶ Nove spužve prije uporabe temeljito isperite.

Primjerena sredstva za čišćenje

Upotrebljavajte samo prikladna sredstva za čišćenje različitih površina na uređaju.

Pridržavajte se uputa za čišćenje uređaja.
→ "Čišćenje uređaja", Stranica 28

Prednja strana uređaja

Površina	Primjerena sredstva za čišćenje	Napomene
Plemeniti čelik	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vruća sapunica ▪ Specijalno sredstvo za njegu plemenitog čelika za tople površine 	Kako biste izbjegli koroziju, odmah uklonite ostatke kamenca, masti, škroba i bjelančevina s površina od plemenitog čelika. Sredstvo za njegu plemenitog čelika nanosite u tankom sloju.
Plastika ili lakirane površine npr. upravljačka ploča	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vruća sapunica 	Ne koristite sredstvo za čišćenje stakala ili strugalo za staklo. Kako biste izbjegli mrlje koje se više ne mogu ukloniti, odmah uklonite sredstvo za uklanjanje kamenca s površine.

Vrata uređaja

Područje	Primjerena sredstva za čišćenje	Napomene
Stakla na vratima	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vruća sapunica 	Ne koristite strugalo za staklo ili spiralu od nehrđajućeg čelika. Savjet: Za temeljito čišćenje skinite stakla na vratima. → "Vrata uređaja", Stranica 32
Poklopac vrata	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Od plemenitog čelika: Sredstvo za čišćenje plemenitog čelika ▪ Od plastike: Vruća sapunica 	Ne koristite sredstvo za čišćenje stakala ili strugalo za staklo. Ne koristite sredstva za čišćenje plemenitog čelika. Savjet: Za temeljito čišćenje skinite poklopac vrata. → "Vrata uređaja", Stranica 32
Unutarnji okvir vrata od plemenitog čelika	Sredstvo za čišćenje plemenitog čelika	Promjene boje mogu se ukloniti sredstvom za čišćenje plemenitog čelika. Ne koristite sredstva za čišćenje plemenitog čelika.
Ručka na vratima	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vruća sapunica 	Kako biste izbjegli mrlje koje se više ne mogu ukloniti, odmah uklonite sredstvo za uklanjanje kamenca s površine.
Brtva na vratima	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vruća sapunica 	Ne čistite brtvu ribanjem i ne skidajte je.

Pećnica

Područje	Primjerena sredstva za čišćenje	Napomene
Emajlirane površine	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vruća sapunica ▪ Voda s octom ▪ Sredstvo za čišćenje pećnice 	Kod velikih zaprljanja namočite i koristite četku ili spiralu od nehrđajućeg čelika. Ostavite otvorena vrata uređaja kako bi se pećnica osušila nakon čišćenja. Napomene <ul style="list-style-type: none"> ▪ Emajl će zagorjeti na jako visokim temperaturama zbog čega će nastati neznatne razlike u boji. To ne utječe na funkcionalnost uređaja. ▪ Rubovi tankih limova ne mogu se u potpunosti emajlirati i mogu biti hrapavi. No to ne utječe negativno na zaštitu od korozije. ▪ Zbog ostataka namirnica nastaje bijeli sloj na emajliranim površinama. Sloj nije opasan za zdravlje. To ne utječe na funkcionalnost uređaja. Sloj možete ukloniti limunskom kiselinom.

Područje	Primjerena sredstva za čišćenje	Napomene
Samočisteće površine	-	Pridržavajte se uputa za samočisteće površine. → "Čišćenje samočistećih površina u pećnici", Stranica 28
Stakleni poklopac žarulje u pećnici	▪ Vruća sapunica	Kod velikih zaprljanja koristite sredstvo za čišćenje pećnice.
Okvir vodilica	▪ Vruća sapunica	Kod velikih zaprljanja namočite i koristite četku ili spiralu od nehrđajućeg čelika. Napomena: Za temeljito čišćenje skinite okvir vodilica. → "Okvir vodilica", Stranica 31
Pribor	▪ Vruća sapunica ▪ Sredstvo za čišćenje pećnice	Kod velikih zaprljanja namočite i koristite četku ili spiralu od nehrđajućeg čelika. Emajlirani pribor je prikladan za pranje u perilici posuđa. Ne koristite spiralu od nehrđajućeg čelika na parnim posudama od nehrđajućeg čelika. Prljavštinu od namirnica koje sadrže škrob (npr. riža) na parnim posudama od nehrđajućeg čelika uklonite vodom s octom.
Spremnik za vodu	▪ Vruća sapunica	Kako biste nakon čišćenja uklonili ostatke sredstva za pranje posuđa, temeljito isperite čistom vodom. Kako biste osušili spremnik za vodu nakon čišćenja, ostavite ga da se osuši s otvorenim poklopcem. Osušite brtvu na poklopcu. Ne perite u perilici posuđa.
Termometar za pečenje mesa	▪ Vruća sapunica	Kod velikih zaprljanja koristite četku. Ne perite u perilici posuđa.

18.2 Čišćenje uređaja

Kako biste izbjegli oštećenja na uređaju, očistite uređaj samo kako je navedeno i s prikladnim sredstvima za čišćenje.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Uređaj i njegovi dodirljivi dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.

- ▶ Trebate paziti da ne dodirnete grijaće elemente.
- ▶ Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje.

⚠ 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.

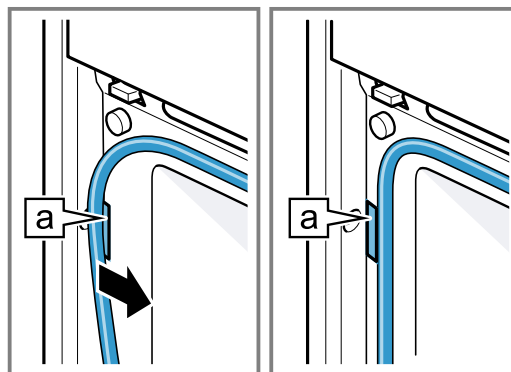
Zahtjev: Pridržavajte se napomena za sredstva za čišćenje.

→ "Sredstva za čišćenje", Stranica 26

1. Uređaj očistite vrućom sapunicom i krpom za pranje posuđa.
 - Kod nekih površina možete koristiti alternativna sredstva za čišćenje.
→ "Primjerena sredstva za čišćenje", Stranica 27
2. Obrišite mekom krpom.

18.3 Provjera brtve na pećnici nakon čišćenja

- ▶ Ako je brtva na pećnici lijevo ili desno na odstojućniku [a], gurnite brtvu toliko prema unutra da je pokraj odstojućnika [a].



18.4 Čišćenje samočistećih površina u pećnici

Stražnja stijenka pećnice ima sposobnost samočišćenja. Samočisteće površine obložene su poroznim, mat keramičkim slojem i imaju hrapavu površinu. Dok uređaj radi, samočisteće površine upijaju kapljice od peče-

nja, prženja ili roštiljanja i rastvaraju ih. Ako se samočisteće površine više dovoljno ne čiste za vrijeme rada, ciljano zagrijte pećnicu.

POZOR!

Ako redovito ne čistite samočisteće površine, mogu nastati oštećenja na površinama.

- ▶ Ako su vidljive tamne mrlje na samočistećim površinama, zagrijte pećnicu.
- ▶ Ne koristite sredstvo za čišćenje pećnice ili abrazivna pomagala za čišćenje. Ako sredstvo za čišćenje pećnice ipak dođe na samočisteće površine, odmah očistite vodom i spužvastom krpom. Ne ribajte.

1. Izvadite pribor i posuđe iz pećnice.
2. Izvadite okvire vodilica iz pećnice.
→ "Okvir vodilica", Stranica 31
3. Uklonite krupnu prljavštinu sapunicom i mekom krpom:
 - s emajliranih površina
 - s vrata uređaja iznutra

- sa staklenog poklopca žarulje u pećnici. Tako ćete izbjeći mrlje koje se ne mogu ukloniti.
4. Izvadite predmete iz pećnice. Pećnica mora biti prazna.
 5. Namjestite vrstu grijanja stupanj za pečenje kruha.
 6. Namjestite najvišu temperaturu.
 7. Pokrenite rad uređaja.
 8. Nakon 1 sata isključite uređaj.
 9. Kada se uređaj dobro ohladio, pećnicu obrišite vlažnom krpom.
- Napomena:** Na samočistećim površinama mogu nastati mrlje. Ostaci šećera i bjelančevina u namirnicama se ne razgrađuju i ostaju na površinama. Crvenkaste mrlje su ostaci namirnica koje sadrže sol, te mrlje nisu hrđa. Mrlje nisu opasne za zdravlje. Mrlje ne ograničavaju sposobnost čišćenja samočistećih površina.
10. Stavite okvire vodilica.
→ "Okvir vodilica", Stranica 31

19 Funkcija čišćenja

Koristite funkciju čišćenja kako biste očistili uređaj.

19.1 Pomoć pri čišćenju EasyClean

Koristite pomoć pri čišćenju "EasyClean" za povremeno čišćenje pećnice. Pomoć pri čišćenju "EasyClean" namache nečistoće isparavanjem sapunice. Zatim možete lakše ukloniti nečistoće.

Namještanje pomoći pri čišćenju EasyClean

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Zbog vode u vrućoj pećnici može nastati vruća vodena para.

- ▶ Vodu nikada ne ulijevajte u vruću pećnicu.

Zahtjevi

- Pomoć pri čišćenju možete pokrenuti samo kada je pećnica hladna (sobna temperatura) i kada su zatvorena vrata uređaja.
- Za vrijeme rada ne otvarajte vrata uređaja. U protivnom uređaj prekida pomoć pri čišćenju.
- Kako biste uklonili posebno tvrdokornu prljavštinu, ostavite sapunicu da djeluje neko vrijeme prije pokretanja pomoći pri čišćenju.
- Kako biste uklonili posebno tvrdokornu prljavštinu, zaprljana mjesta na glatkim površinama izribajte sredstvom za pranje posuđa prije pokretanja pomoći pri čišćenju.




1. Izvadite pribor iz pećnice.

2. POZOR!

Destilirana voda u pećnici uzrokuje koroziju.

- ▶ Ne upotrebljavajte destiliranu vodu.

U 0,4 l vode dodajte kap sredstva za pranje posuđa i izlijte po sredini dna pećnice.

3. Uključite uređaj pritiskom na .
 4. Pritisnite .
 5. Odaberite "EasyClean"  pritiskom na tipku < ili >.
 6. Pritisnite donji redak.
 7. Pokrenite pomoć pri čišćenju pritiskom na tipku ▶||.
- ✓ Pomoć pri čišćenju se pokreće. Na zaslonu se vidi odbrojavanje trajanja.

- ✓ Kada je završena pomoć pri čišćenju, javlja se zvučni signal.
8. Pritisnite bilo koju tipku kako biste poništili zvučni signal.
 9. Nakon završetka pomoći pri čišćenju očistite pećnicu.
→ "Naknadno čišćenje pećnice", Stranica 29

Naknadno čišćenje pećnice

POZOR!

Vlaga dulje vremena u pećnici uzrokuje koroziju.

- ▶ Po završetku funkcije pomoći pri čišćenju obrišite pećnicu i ostavite da se osuši u potpunosti.

Zahtjev: Pećnica je hladna.

1. Otvorite vrata uređaja i preostalu vodu sakupite upijajućom spužvastom krpom.
2. Glatke površine u pećnici očistite spužvicom ili mekom četkom. Tvrdokorne ostatke uklonite 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. Ako se tvrdokorna prljavština ne može odvojiti, ponovite postupak s funkcijom pomoći pri čišćenju nakon što se pećnica ohladila.
5. Ostavite otvorena vrata uređaja oko 1 sat kako bi se pećnica osušila.

19.2 Uklanjanje kamenca

Kako bi vaš uređaj ostao funkcionalan, morate redovito ukloniti kamenac u uređaju.

Učestalost uklanjanja kamenca ovisi o radu s parom i tvrdoći vode. Uređaj vam pokazuje kada može još 5 ili manje puta raditi s parom. Ako ne provedete uklanjanje kamenca, više nećete moći namjestiti rad s parom. Uklanjanje kamenca se odvija u nekoliko koraka i traje oko 70 - 95 minuta:

- Uklanjanje kamenca (oko 55 - 70 minuta)
- Prvo ispiranje (oko 9 - 12 minuta)
- Drugo ispiranje (oko 9 - 12 minuta)

Iz higijenskih razloga morate provesti uklanjanje kamenca do kraja.

Ako zaustavite uklanjanje kamenca, više nećete moći namjestiti rad. Kako bi uređaj bio ponovno spreman za rad, provedite 2 ispiranja.

Priprema za uklanjanje kamenca

POZOR!

Vrijeme djelovanja tijekom uklanjanja kamenca je navedeno na tekućem sredstvu za uklanjanje kamenca koje smo preporučili. Druga sredstva za uklanjanje kamenca mogu uzrokovati kvar uređaja.

- ▶ Za uklanjanje kamenca koristite isključivo tekuće sredstvo za uklanjanje kamenca koje smo preporučili.

Ako otopina za uklanjanje kamenca dospije na upravljačku ploču ili druge osjetljive površine, one će se oštetiti.

- ▶ Otopinu za uklanjanje kamenca odmah uklonite vodom.

1. Miješanje otopine za uklanjanje kamenca:
 - 200 ml tekućeg sredstva za uklanjanje kamenca
 - 400 ml vode
2. Otvorite upravljačku ploču.
3. Izvadite spremnik za vodu i napunite ga otopinom za uklanjanje kamenca.
4. Umetnite spremnik za vodu napunjen otopinom za uklanjanje kamenca.
5. Zatvorite upravljačku ploču.

Namještanje uklanjanja kamenca



POZOR!

Ako otopina za uklanjanje kamenca dospije na upravljačku ploču ili druge osjetljive površine, one će se oštetiti.

- ▶ Otopinu za uklanjanje kamenca odmah uklonite vodom.

Zahtjev: Pripremite uređaj za uklanjanje kamenca.

→ *Stranica 30*

1. Uključite uređaj pritiskom na ①.
2. Pritisnite .
3. Prstom prijedite ulijevo ili udesno kako biste namjestili "Uklanjanje kamenca" .
4. Pritisnite donji redak.
 - ✓ Na zaslonu se pojavljuje trajanje. Ne možete promijeniti trajanje uklanjanja kamenca.
5. Pritisnite donji redak.
6. Pokrenite uklanjanje kamenca pritiskom na \triangleright .
 - ✓ Uklanjanje kamenca se pokreće. Na zaslonu se vidi odbrojavanje trajanja.
 - ✓ Kada je isteklo trajanje uklanjanja kamenca, javlja se zvučni signal.

Prvo ispiranje

1. Otvorite upravljačku ploču i izvadite spremnik za vodu.
2. Temeljito isperite spremnik za vodu i napunite vodom.
3. Umetnite spremnik za vodu i zatvorite upravljačku ploču.
4. Pokrenite ispiranje pritiskom na \triangleright .
 - ✓ Ispiranje se pokreće. Na zaslonu se vidi odbrojavanje trajanja.
 - ✓ Kada je završeno ispiranje, javlja se zvučni signal.

Drugo ispiranje

1. Otvorite upravljačku ploču i izvadite spremnik za vodu.
2. Temeljito isperite spremnik za vodu i napunite vodom.
3. Umetnite spremnik za vodu i zatvorite upravljačku ploču.
4. Pokrenite ispiranje pritiskom na \triangleright .
 - ✓ Ispiranje se pokreće. Na zaslonu se vidi odbrojavanje trajanja.
 - ✓ Kada je završeno ispiranje, javlja se zvučni signal.
5. Ispraznite i obrišite spremnik za vodu.
 - *"Pražnjenje spremnika za vodu", Stranica 16*

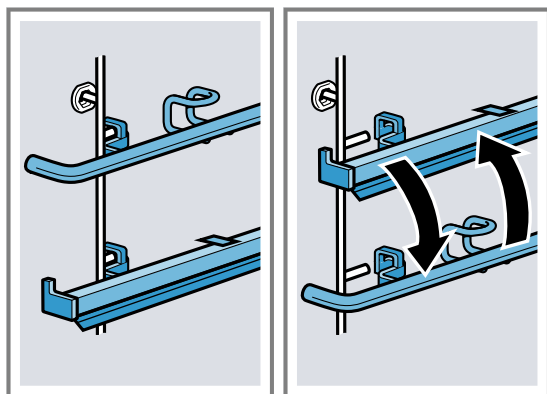
20 Okvir vodilica

Možete izvaditi okvir vodilica kako biste temeljito očistili okvir vodilica i pećnicu ili zamijenili okvir vodilica.

20.1 Promjena razine teleskopske izvlačne vodilice

Šipke i teleskopske izvlačne vodilice možete rasporediti bilo kojim redoslijedom.

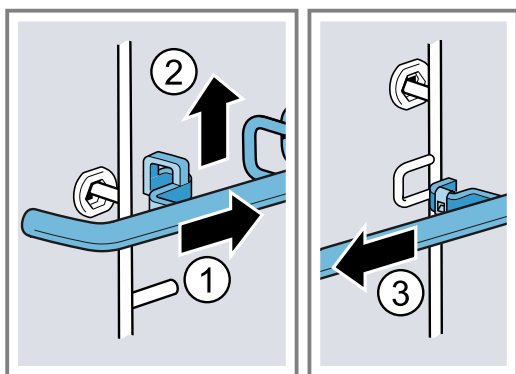
Možete primjerice teleskopsku izvlačnu vodilicu staviti na razinu koju najčešće koristite.



Vađenje šipke

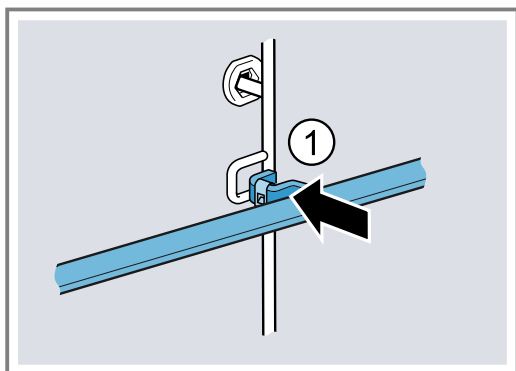
Napomena: Teleskopske izvlačne vodilice mogu se izvaditi i staviti kao i šipke.

1. Šipku pritišćite prema natrag ① sve dok se ne može izvući prema gore ②.
2. Šipku skinite prema natrag ③ i izvadite je.



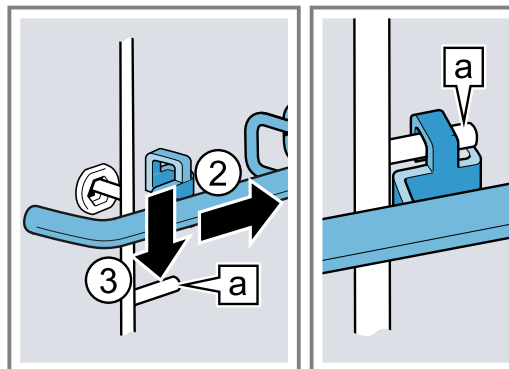
Stavljanje šipke

1. Šipku stavite prema natrag ①.



2. Šipku gurnite prema natrag ② i stavite je prema dole na zatik ③.

3. Pazite na to da je kuka stavljena na zatik [a].



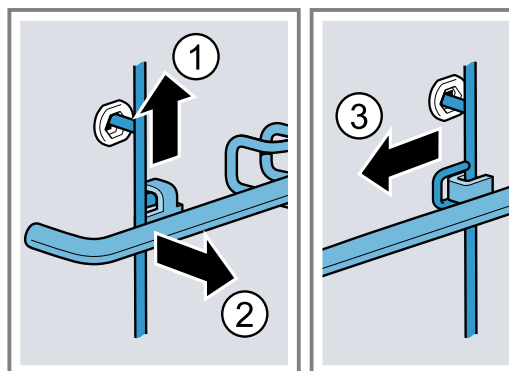
Vađenje okvira vodilica

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Okviri vodilica postaju jako vrući

- ▶ Nikada ne dodirujte vruće okvire vodilica.
- ▶ Uvijek ostavite uređaj da se ohladi.
- ▶ Ne dozvolite djeci pristup.

1. Lagano podignite okvir vodilica s prednje strane ① i izvadite ②.
2. Izvucite okvir vodilica prema naprijed ③ i izvadite.



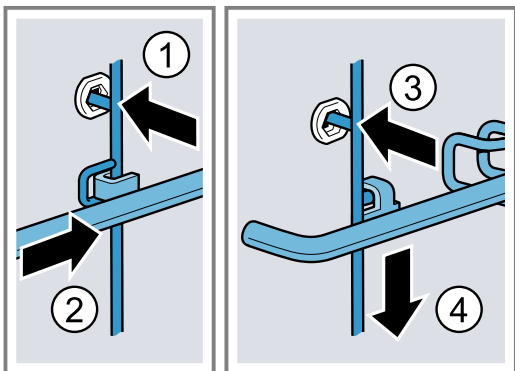
3. Očistite okvir vodilica.
→ "Sredstva za čišćenje", Stranica 26

Stavljanje okvira vodilica

Napomena: Okviri vodilica pristaju samo s lijeve ili desne strane i moraju se moći izvući prema naprijed.

1. Utaknite ① okvir u stražnji otvor sve dok okvir ne nalegne na stijenku pećnice i pritisnite ga prema natrag ②.

- Utaknite ③ okvir u prednji otvor sve dok okvir ne naglegne na stijenku pećnice i pritisnite ga prema dolje ④.



21 Vrata uređaja

Možete rastaviti vrata uređaja kako biste ih temeljito očistili.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!

Ako šarke nisu osigurane potpunim zaporom, možete ih zatvoriti velikom silom.

- ▶ Uvijek okrenite oba zapora za stavljanje i skidanje vrata uređaja do graničnika.
- ▶ Ako se žarka zatvori pri skidanju ili stavljanju vrata uređaja, ne posežite u šarku i nazovite servisnu službu.

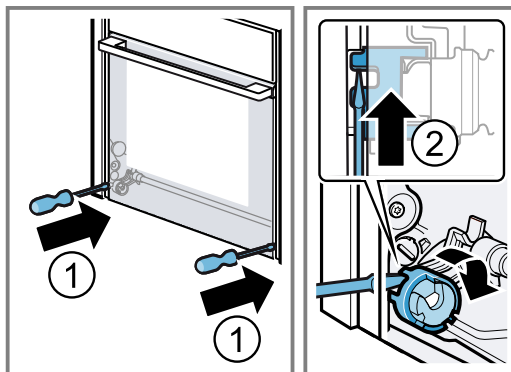
21.1 Skidanje vrata uređaja

Zahtjevi

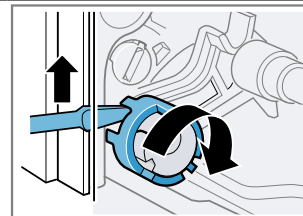
- Pripremite džepnu svjetiljku.
- Pripremite mali ravni odvijač.
- Pripremite kovanicu.

- Kako biste bolje vidjeli osigurač za vrata, džepnom svjetiljkom osvjetlite utor pokraj vrata uređaja.

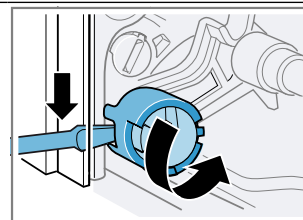
- Odvijač držite vodoravno ① i osigurač za vrata (crni sastavni dio) s obje strane gurnite prema gore do graničnika ②.



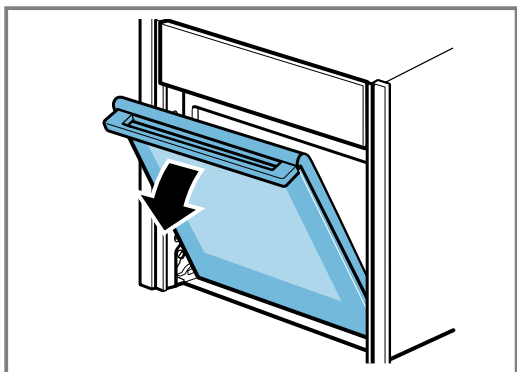
Osigurač za vrata otvoren



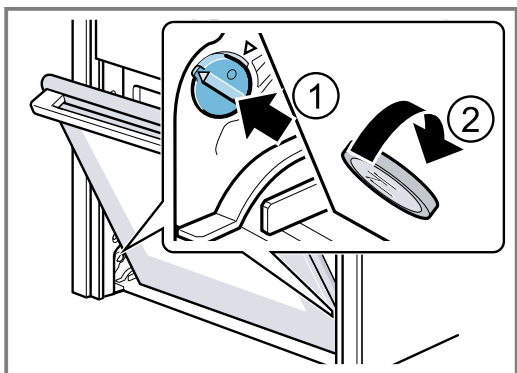
Osigurač za vrata zatvoren



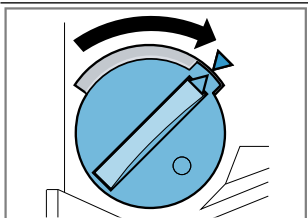
3. Otvorite vrata uređaja za oko 45°.



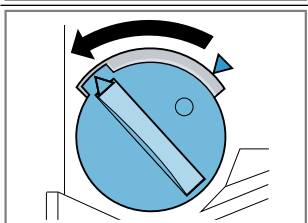
4. Stavite kovanicu u utor zapora ① i okrenite do graničnika ②.
- Okrenite zapor na lijevoj strani u smjeru kazaljke na satu.
 - Okrenite zapor na desnoj strani u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.



Zapor s lijeve strane fiksiran
Strelice okrenute jedne prema drugima



Zapor s lijeve strane otpušten



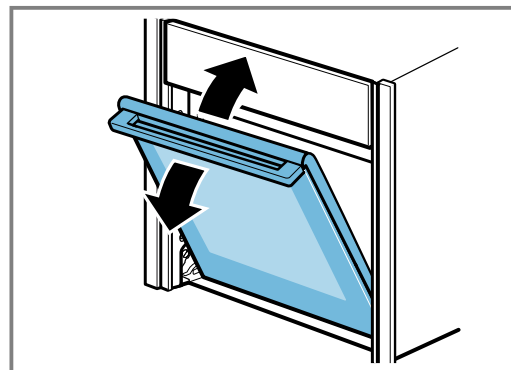
- ✓ Zapor se čujno uglavi.

5. POZOR!

Otvaranjem i zatvaranjem vrata uređaja u položaju zapora oštećuju se šarke na vratima.

- ▶ Nikada ne otvarajte niti zatvarajte vrata uređaja protiv otpora.
- ▶ Ako je oštećena šarka na vratima, nazovite servisnu službu.

Vrata uređaja pomičite prema gore i dolje sve dok ne čujete klik. Vrata uređaja mogu se samo minimalno pomicati.



- ✓ Vrata uređaja su u blokiranom položaju.

6. ⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!

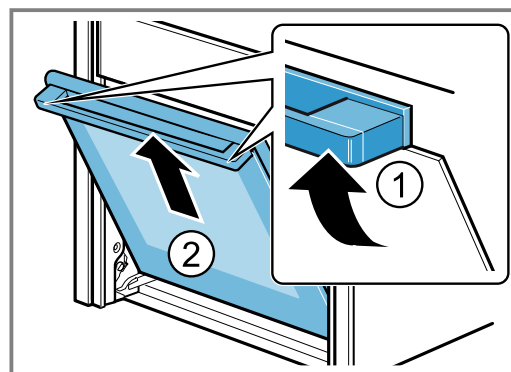
Vrata uređaja su teška 7 - 10 kg i mogu pasti u slučaju neopreznog rukovanja.

- ▶ Oprezno rukujte vratima uređaja.

Ručka na vratima nije prikladna za nošenje vrata uređaja. Ručka se može otkinuti.

- ▶ Vrata uređaja nikada ne nosite držeći za ručku.
- ▶ Vrata uređaja uhvatite s lijeve i desne strane kako biste ih nosili.

Vrata uređaja uhvatite s obje ruke s lijeve i desne strane te ručku lagano okrećite prema gore ① sve dok se vrata uređaja ne mogu skinuti prema gore ②.

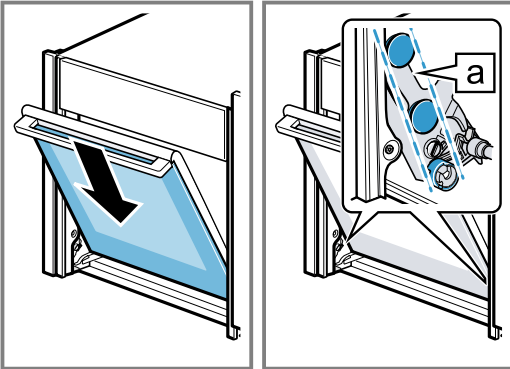


7. Vrata uređaja položite na ravnu, mekanu i čistu podlogu.

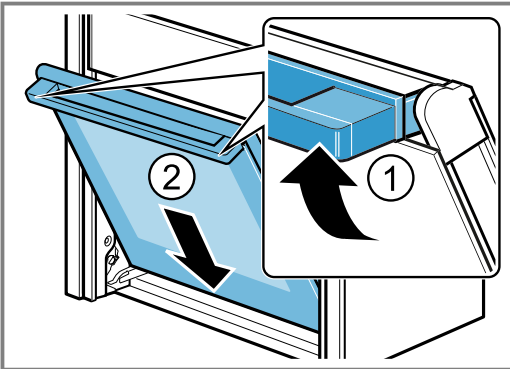
21.2 Stavljanje vrata uređaja

1. **Savjet:** Pazite da vrata uređaja ne stoje koso i da su do kraja stavljena.

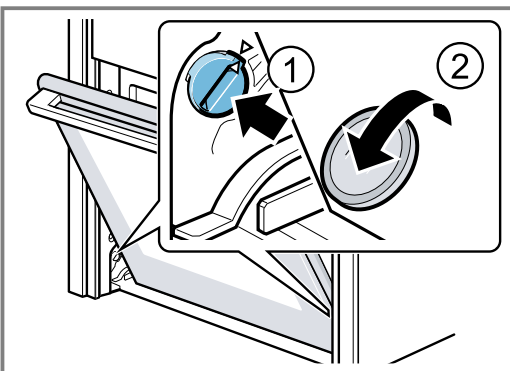
Vrata uređaja stavite istovremeno iznad desnih i lijevih kotačića vodilice [a].



2. Malo okrenite ručku prema gore ①.



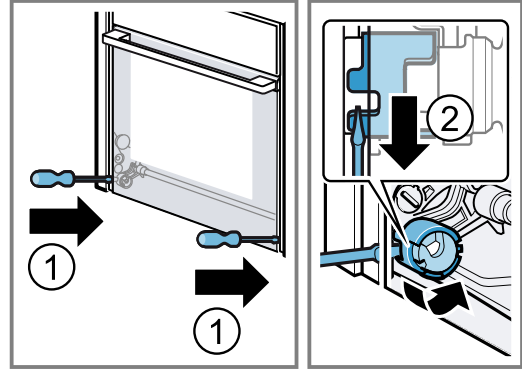
- ✓ Vrata uređaja skliznu još malo do kraja prema dolje ②.
3. Kovanicom otpustite oba zapora na vratima uređaja. Stavite kovanicu u utor zapora ① i okrenite do graničnika ②.
- Okrenite zapor na lijevoj strani u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.
 - Okrenite zapor na desnoj strani u smjeru kazaljke na satu.



4. Malo otvorite vrata uređaja sve dok ne čujete klik i zatvorite vrata uređaja.

5. **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!**
Vrata uređaja mogu se otvoriti zbog neosiguranih osigurača za vrata.
- ▶ Nakon stavljanja vrata uređaja zatvorite lijevi i desni osigurač za vrata.

Odvijač držite vodoravno ① i osigurač za vrata (crni sastavni dio) s obje strane gurnite prema dolje do graničnika ②.



- ✓ Osigurač za vrata je zatvoren.

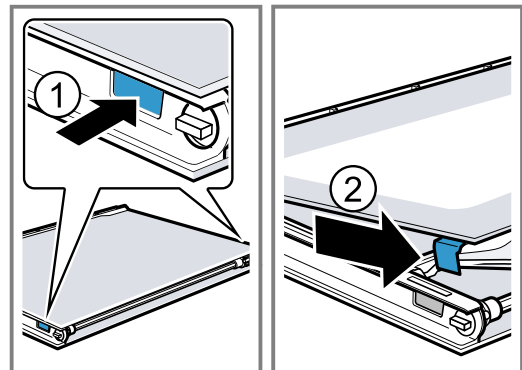
21.3 Skidanje stakla na vratima

Za bolje čišćenje možete skinuti stakla na vratima.

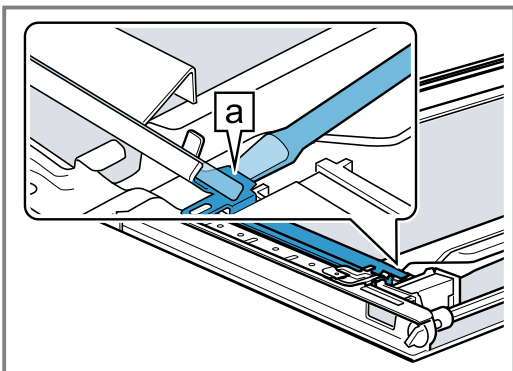
- ⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!**
Sastavni dijelovi unutar vrata uređaja mogu biti oštri rubova.
- ▶ Nosite zaštitne rukavice.

Zahtjev: Vrata uređaja su skinuta.

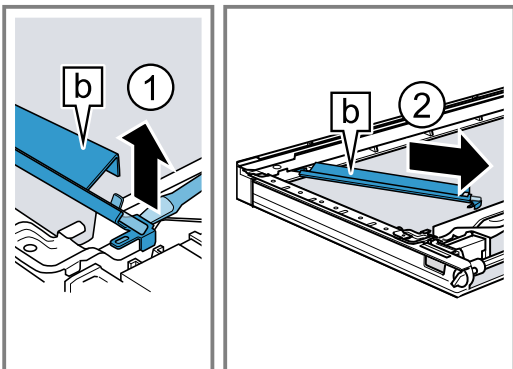
1. Vrata uređaja s prednjom stranom okrenutom prema dolje položite na ravnu, mekanu i čistu podlogu.
2. Na vratima uređaja izvana pritisnite s lijeve i desne strane ① tako da unutarnje staklo iskoči na obje strane.
3. Oprezno podignite unutarnje staklo i izvadite u smjeru strelice ②.



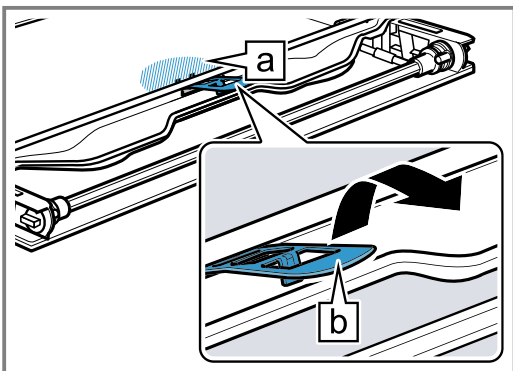
4. Gurnite odvijač između metalne spojnice **a** i plastike.



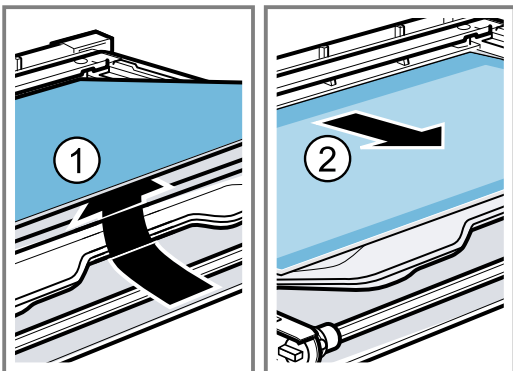
5. Reflektor **b** podignite odvijačem **1** tako da se odvoji, zatim ga podignite i izvucite **2**.



6. Drugi reflektor izvadite kao i prvi.
7. Međustaklo u području **a** lagano pritisnite prema dolje i oprezno podižite držač **b** sve dok se ne može izvući.



8. Međustaklo podignite odozdo **1** i izvadite u smjeru strelice **2**.



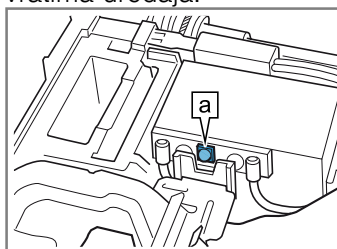
9. **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!**
Izgrebano staklo na vratima uređaja može se raspuknuti.

- ▶ Ne upotrebljavajte oštra abrazivna sredstva za čišćenje ili oštra metalna strugala za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu izgrepsiti površinu.

POZOR!

Oštećenja na svjetlu.

- ▶ Nemojte čistiti ili dodirivati obje LED žarulje **a**. LED žarulje nalaze se s desne i lijeve strane u vratima uređaja.



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

10. Obrisite stakla na vratima i ponovno ih postavite.

21.4 Postavljanje stakla na vratima

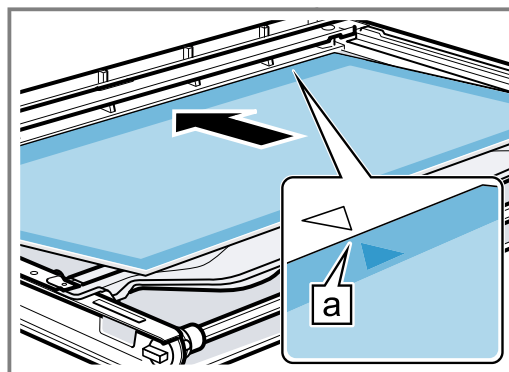
⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!

Nepravilno stavljeno staklo na vratima ili nepravilno stavljena vrata uređaja su opasna.

- ▶ Pazite da su pravilno stavljena sva stakla na vratima i vrata uređaja prije ponovnog rada uređaja.

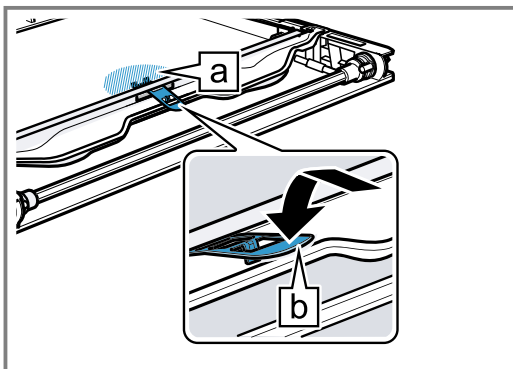
1. **Savjet:** Pri postavljanju pazite da su stakla na vratima postavljena prvobitnim redoslijedom.

Umetnite međustaklo i gurajte u smjeru strelice sve dok ne dosjedne u okvir.

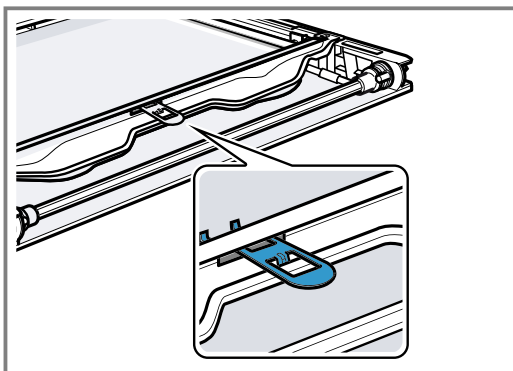


Strelica na međustaklu mora se podudarati sa strelicom na okviru **a**.

2. Prvo međustaklo u području [a] lagano pritisnite prema dolje i držač [b] umetnite koso i pritišćite sve dok se ne uglavi.



- ✓ Držač je umetnut.

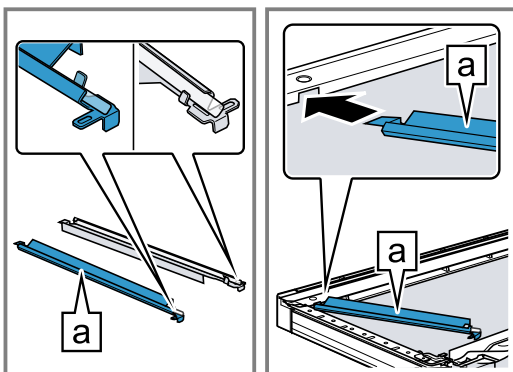


3. POZOR!

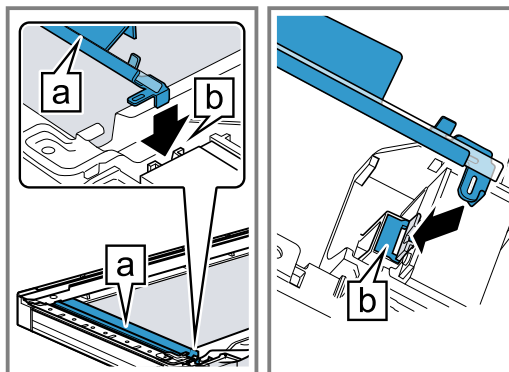
Propusnost svjetla se smanjuje dodirivanjem staklene šipke.

- ▶ Staklenu šipku nemojte dodirivati prstima.
- ▶ Prije umetanja očistite staklenu šipku sredstvom za čišćenje stakla.

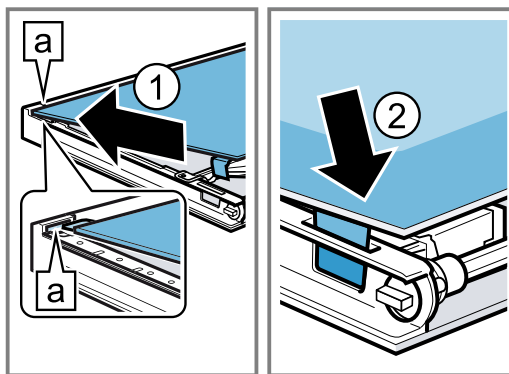
Odaberite lijevi reflektor [a] i utaknite s gornje strane.



4. Umetnite reflektor [a] i uglavite u prorez [b].



5. Drugi reflektor umetnite kao i prvi.
6. Po potrebi otiske prstiju na reflektorima uklonite sredstvom za čišćenje stakla.
7. Umetnite unutarnje staklo koso prema natrag u pričvrstnu vodilicu [a] ①.
8. Unutarnje staklo pritisnite s gornje strane dok se ne uglavi ②.



22 Uklanjanje smetnji

Manje smetnje na svom uređaju možete samostalno ukloniti. Iskoristite informacije za uklanjanje smetnji prije nego što se obratite servisnoj službi. Tako ćete izbjeći nepotrebne troškove.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!

Nestručni popravci su opasni.

- ▶ Popravke na uređaju smije vršiti samo obučeno stručno osoblje.
- ▶ Ako je uređaj neispravan, nazovite servisnu službu.


⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Nestručni popravci su opasni.

- ▶ Popravke na uređaju smije vršiti samo obučeno stručno osoblje.
- ▶ Za popravak uređaja smiju se upotrebljavati samo originalni rezervni dijelovi.
- ▶ Ako je mrežni priključni vod ovog uređaja oštećen, može ga zamijeniti isključivo obučeno stručno osoblje.

22.1 Funkcionalne smetnje

Kvar	Uzrok i rješavanje problema
Uređaj ne funkcionira.	Osigurač je neispravan. ▶ Provjerite osigurač u ormariću s osiguračima.
	Opskrba strujom je prekinuta. ▶ Provjerite funkcionira li rasvjeta ili drugi uređaji u prostoriji.
Na zaslonu se pojavljuje "Njemački jezik".	Opskrba strujom je prekinuta. ▶ Namjestite postavke za prvo stavljanje u rad. → "Prvo stavljanje u rad", <i>Stranica 11</i>
Uređaj se ne može uključiti, na zaslonu se prikazuje  .	Automatska zaštita za djecu ili zaštita za djecu je aktivirana ▶ Pritisnite i držite pritisnutu tipku  sve dok se ne prikaže "Zaštita za djecu deaktivirana".
Rad uređaja ne počinje ili se zaustavlja.	Mogući su različiti uzroci. ▶ Provjerite napomene koje se pojavljuju na zaslonu. → "Prikaz informacija", <i>Stranica 13</i>
	Funkcionalna smetnja ▶ Nazovite servisnu službu. → "Servisna služba", <i>Stranica 39</i>
Uređaj se ne zagrijava, na zaslonu se pojavljuje  .	Demonstracijski način rada je aktiviran u osnovnim postavkama. 1. Kratko isključite uređaj iz električne mreže tako da isključite osigurač u ormariću s osiguračima i ponovno ga uključite. 2. Deaktivirajte demonstracijski način rada u roku od 3 minute u → "Osnovne postavke", <i>Stranica 24.</i>
	Opskrba strujom je prekinuta. ▶ Jednom otvorite i zatvorite vrata uređaja nakon nestanka struje. ✓ Uređaj vrši provjeru i zatim je funkcionalan.
Vrijeme se ne prikazuje kada je uređaj isključen.	Osnovna postavka je promijenjena. ▶ Promijenite osnovnu postavku za prikaz vremena. → "Osnovne postavke", <i>Stranica 24</i>
Funkcija Home Connect ne radi ispravno.	Mogući su različiti uzroci. ▶ Idite na www.home-connect.com .
Upravljačka ploča ne može se otvoriti.	Osigurač je neispravan. ▶ Provjerite osigurač u ormariću s osiguračima.
	Opskrba strujom je prekinuta. ▶ Provjerite funkcionira li rasvjeta ili drugi uređaji u prostoriji.
	Funkcionalna smetnja 1. Nazovite servisnu službu. → "Servisna služba", <i>Stranica 39</i> 2. Ako ima vode u spremniku za vodu, onda ispraznite spremnik za vodu: - Otvorite vrata uređaja. - Uхватite s desne i lijeve strane ispod ploče. - Polako izvucite ploču i gurnite prema gore.
Vrlo jako nastajanje pare tijekom kuhanja na pari.	Uređaj se kalibrira automatski. Nikakva radnja nije potrebna.

Kvar	Uzrok i rješavanje problema
Vrlo jako nastajanje pare tijekom kuhanja na pari.	Uređaj se ne kalibrira automatski kod kratkog vremena kuhanja. Ako opet nastaje jako puno pare, ponovno kalibrirajte uređaj. <ol style="list-style-type: none"> Vratite uređaj na tvorničke postavke. → "Osnovne postavke", Stranica 24 Ponovite kalibriranje. → "Prije prve uporabe", Stranica 11
Kod kuhanja para izlazi iz ventilacijskih otvora	Normalno je da para izlazi. Nikakva radnja nije potrebna.
Uređaj traži uklanjanje kamenca prije nego što se pojavi brojač.	Namješteni raspon tvrdoće vode je premali. <ol style="list-style-type: none"> Uklonite kamenac iz uređaja. → "Uklanjanje kamenca", Stranica 29 Provjerite tvrdoću vode i namjestite je u osnovnim postavkama. → "Osnovne postavke", Stranica 24
Uređaj traži ispiranje.	Tijekom uklanjanja kamenca prekinut je dovod struje ili je uređaj isključen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Uređaj isperite dva puta. → "Uklanjanje kamenca", Stranica 29
Na zaslonu se pojavljuje "Napuniti spremnik za vodu" iako je spremnik za vodu napunjen.	Spremnik za vodu nije uglavljen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ispravno umetnite spremnik za vodu tako da se uglavi u držač. → "Punjenje spremnika za vodu", Stranica 13 <p>Spremnik za vodu je pao na pod. Dijelovi u spremniku za vodu odvojili su se zbog potresa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Naručite novi spremnik za vodu.
	Funkcionalna smetnja <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ne upotrebljavajte demineraliziranu ili filtriranu vodu. → "Prije prvog stavljanja u rad", Stranica 11
	Senzor je neispravan. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nazovite servisnu službu. → "Servisna služba", Stranica 39
Tipke trepere.	Kondenzat je nastao iza upravljačke ploče. Nikakva radnja nije potrebna. Čim kondenzat ispari, tipke više ne trepere.
"Plop" zvukovi javljaju se tijekom kuhanja s parom.	Vodena para uvjetuje efekt hladnih i toplih površina kod duboko zamrznute hrane. Nikakva radnja nije potrebna.
Uređaj bruji za vrijeme rada i nakon isključivanja.	Provjera funkcije pumpe proizvodi zvukove za vrijeme rada. Nikakva radnja nije potrebna.
Uređaj bruji ili klikće pri otvaraju upravljačke ploče.	Izvlačenje upravljačke ploče proizvodi zvukove za vrijeme rada. Nikakva radnja nije potrebna.
Svjetlo u pećnici ne radi.	LED žarulja je neispravna. <p>Napomena: Ne skidajte stakleni poklopac.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nazovite servisnu službu. → "Servisna služba", Stranica 39
Postignuto maksimalno vrijeme rada.	Kako biste izbjegli neželjen neprekidan rad uređaja, uređaj prestaje grijati automatski nakon nekoliko sati ako su postavke nepromijenjene. Na zaslonu se pojavljuje napomena. Kada je postignuto maksimalno vrijeme rada, ono se orijentira prema odgovarajućim postavkama za neki način rada. <ol style="list-style-type: none"> Pritisnite bilo koju tipku kako biste nastavili rad. Kada ne koristite uređaj, isključite ga pritiskom na . <p>Savjet: Kako se uređaj ne bi neželjeno isključio, namjestite trajanje. → "Namještanje trajanja", Stranica 17</p>

Kvar	Uzrok i rješavanje problema
Na zaslonu se prikazuje poruka sa slovom "D" ili "E", primjerice D0111 ili E0111.	Elektronika je prepoznala neku pogrešku. <ol style="list-style-type: none"> 1. Uređaj isključite i ponovno uključite. ✓ Poruka nestaje ako se smetnja pojavila samo jednom. 2. Ako se poruka ponovno prikazuje, nazovite servisnu službu. Pri pozivu navedite točnu poruku pogreške. → "Servisna služba", Stranica 39
NeffLight reflektor u vratima uređaja je promijenio boju.	Visoke temperature utječu na promjenu boje NeffLight reflektora. Nikakva radnja nije potrebna.
Rezultat pečenja nije zadovoljavajući.	Postavke nisu bile odgovarajuće. Namještene vrijednosti, npr. temperatura ili trajanje, ovise o receptu, količini i namirnicama. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sljedeći put namjestite manje ili veće vrijednosti. <p>Savjet: Brojne informacije i pripremi i odgovarajućim namještenim vrijednosti možete pronaći na našoj početnoj stranici www.neff-international.com.</p>

23 Zbrinjavanje

Ovdje možete saznati kako pravilno zbrinuti stare uređaje.

23.1 Zbrinjavanje starih uređaja u otpad

Ekološki prikladnim zbrinjavanjem otpada mogu se ponovo iskoristiti vrijedne sirovine.

1. Izvucite mrežni utikač iz mrežnog priključnog voda.
2. Prerežite mrežni priključni vod.
3. Uređaj zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

Informacije o aktualnim načinima zbrinjavanja možete dobiti od svog specijaliziranog trgovca ili se raspitajte u komunalnoj ili lokalnoj gradskoj upravi.



Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj Uniji.

24 Servisna služba

Ako imate pitanja u pogledu primjene, smetnju ne možete sami ukloniti ili ako se uređaj mora popraviti, obratite se našoj servisnoj službi.

Detaljne informacije o vremenu jamstva i uvjetima jamstva možete pronaći kod naše servisne službe, svog dobavljača ili na našoj internetskoj stranici.

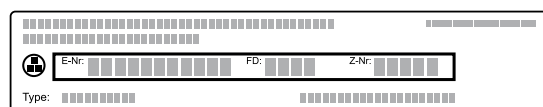
Kada se obraćate servisnoj službi, potreban vam je proizvodni broj (E-Nr.) i tvornički broj (FD) uređaja. Kontakt-podatke servisne službe naći ćete ovdje odn. u priloženom popisu servisnih službi na našoj internetskoj stranici.

Ovaj proizvod sadrži svjetlo razreda energetske učinkovitosti G. Svjetlo je dostupno kao zamjenski dio i smije ga zamijeniti samo osposobljeno stručno osoblje.

24.1 Proizvodni broj (E-Nr.) i tvornički broj (FD)

Proizvodni broj (E-Nr.) i tvornički broj (FD) možete pronaći na tipskoj pločici uređaja.

Na nekim uređajima opremljenim parom natpisnu pločicu naći ćete iza ploče.



Kako biste podatke o svom uređaju i broj telefona servisne službe brzo ponovno pronašli, možete ih zabilježiti.

25 Izjava o sukladnosti

Ovime tvrtka Constructa Neff Vertriebs-GmbH izjavljuje da je uređaj s funkcijom Home Connect sukladan s temeljnim zahtjevima i drugim relevantnim odredbama Direktive 2014/53/EU.

Detaljnu RED izjavu o sukladnosti naći ćete na internetu pod www.neff-international.com na stranici proizvođača vašeg uređaja u dodatnim dokumentima.



	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Samo za uporabu u unutarnjim prostorima.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Samo za uporabu u unutarnjim prostorima.

26 Tako će to uspjeti

Za različita jela ovdje možete pronaći odgovarajuće postavke te najbolji pribor i najbolje posuđe. Preporuke smo optimalno prilagodili vašem uređaju.

26.1 Opće napomene o pripremi

Pridržavajte se ovih informacija pri pripremi svih jela.

- Temperatura i trajanje ovise o količini i receptu. Stoga su navedena područja za namještanje. Najprije pokušajte s nižim vrijednostima.
- Namještene vrijednosti vrijede za umetanje jela u hladnu pećnicu. Umetnite pribor u pećnicu tek nakon zagrijavanja.
- Izvadite pribor iz pećnice koji vam nije potreban.

26.2 Napomene o pripremi za pečenje

- Za pečenje kolača, peciva ili kruha najprikladniji su tamni, metalni kalupi za pečenje.
- Za nabujke i gratinirana jela koristite široko, plitko posuđe. U uskim i visokim posudama jelo se treba dulje peći i bude tamnije na površini.
- Nisu prikladni silikonski kalupi za pečenje.
- Ako pripremate nabujke izravno u univerzalnoj tavi, stavite je na razinu 2.
- Namještene vrijednosti za tijesto za kruh vrijede za tijesto na limu za pečenje kao i za tijesto u pravokutnom kalupu.

POZOR!

Vodena para nastaje ako ima vode u vrućoj pećnici. Uslijed promjene temperature mogu nastati oštećenja.

- ▶ Vodu nikada ne ulijevajte u vruću pećnicu.
- ▶ Nikada ne stavljajte posuđe s vodom na dno pećnice.

Razine

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

Pečenje na jednoj razini	Razina
Debelo pecivo / kalup na rešetki	2
Tanko pecivo / lim za pečenje	3

Pečenje na više razina	Razina
2 razine	
▪ Univerzalna tava	3
▪ Lim za pečenje	1

2 razine	
▪ 2 rešetke s kalupima na njima	3
	1

3 razine	
▪ Lim za pečenje	4
▪ Univerzalna tava	3
▪ Lim za pečenje	1

4 razine	
▪ 4 rešetke s papirom za pečenje	4
	3
	2
	1

Koristite vrstu grijanja CircoTherm vrući zrak.

Napomene

- Kolači na limovima za pečenje ili u kalupima umetnuti istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.
- Pripremanje jela s dotokom pare moguće je samo na jednoj razini.

26.3 Napomene o pripremi za pečenje, pirjanje i roštiljanje

- Preporuke za namještanje vrijede za namirnice za pečenje na temperaturi hladnjaka i za nepunjenu perad za pečenje.
- Stavite perad s prsima ili kožom okrenutim prema dolje u posudu.
- Pečenje, komade mesa za roštilj ili cijelu ribu okrenite nakon otprilike $\frac{1}{2}$ do $\frac{2}{3}$ navedenog vremena.
- Termometar za pečenje mesa omogućuje vam da na vrijeme ispečete meso. Pridržavajte se važnih informacija o pravilnoj uporabi. → *Stranica 18*

Pečenje na rešetki

Na rešetki meso sa svih strana postaje osobito hrvkavo. Pecite istovremeno npr. veliku perad ili više komada.

- Pecite komade slične težine i debljine. Komadi za roštiljanje ravnomjerno će se ispeći i ostatak će sočni.
- Stavite namirnice za pečenje izravno na rešetku.
- Za prikupljanje tekućine koja kaplje stavite univerzalnu tavu sa stavljenom rešetkom na navedenu razinu.
- Ovisno o veličini i vrsti pečenja dodajte do $\frac{1}{2}$ l vode u univerzalnu tavu. Od ovog soka od pečenja možete pripremiti umak. Osim toga, nastaje manje dima i pećnica će se manje zaprljati.

Pečenje u posudi

Kod pripreme u zatvorenoj posudi pećnica ostaje čišća.

Općenito o pečenju u posudi

- Upotrebljavajte posude otporno na toplinu i prikladno za pećnicu.
- Stavite posudu na rešetku.
- Najbolje je prikladno stakleno posuđe.
- Pridržavajte se podataka proizvođača posude za pečenje.

Pečenje u otvorenom posudu

- Upotrebljavajte visoki kalup za pečenje.
- Ako nemate prikladno posuđe, možete koristiti univerzalnu tavu.

Pečenje u zatvorenom posudu

- Koristite prikladan poklopac koji se dobro zatvara.
- Kod mesa mora biti razmak između namirnice za pečenje i poklopca najmanje 3 cm. Meso može povećati svoj volumen.

UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Prilikom otvaranja poklopca nakon pečenja može izaći jako vruća para. Ovisno o temperaturi paru ne možete vidjeti.

- ▶ Podignite poklopac tako da vruća para može izaći što dalje od tijela.
- ▶ Ne dozvolite pristup djeci.

Roštiljanje

Roštiljajte namirnice koje trebaju biti hrvkave.

- Roštiljajte komade za roštiljanje slične težine i debljine. Komadi za roštiljanje ravnomjerno će se ispeći i ostatak će sočni.
- Stavite komade mesa za roštilj izravno na rešetku.
- Za prikupljanje tekućine koja kaplje stavite univerzalnu tavu na najmanje jednu razinu ispod rešetke.

Napomene

- Grijač za roštiljanje ponovno se uključuje i isključuje. To je normalna pojava. Koliko često će se uključiti i isključiti ovisi o namještenoj temperaturi.
- Kod roštiljanja može nastati dim.

26.4 Kuhanje na pari

Pažljivo kuhajte jela. Meso ostaje izuzetno sočno.

Meso neće dobiti koru za razliku od pripremanja jela s dotokom pare.

- Upotrebljavajte otvoreno posuđe otporno na vrućinu i prikladno za paru.
- Najbolje je prikladna perforirana parna posuda, veličina XL. Za prikupljanje tekućine koja kaplje stavite univerzalnu tavu na jednu razinu ispod u pećnicu. Možete koristiti i staklenu zdjelu te je stavite na rešetku.
- Namirnice koje se uobičajeno pripremaju u vodenoj kupelji prekrijte folijom, npr. folijom za održavanje svježine.
- Ne morate okretati namirnicu.
- Ovisno o okusu možete zapeći meso, perad ili rubu prije kuhanja na pari. Skratit ćete vrijeme kuhanja.
- Većim komadima je potrebno duže vrijeme zagrijavanja i duže vrijeme kuhanja.
- Kada pečete više komada iste težine, uređaj produkuje vrijeme zagrijavanja. Vrijeme kuhanja ostaje isto.
- U glavnom dijelu uputa za uporabu možete pronaći informacije kako namjestiti kuhanje na pari. → "*Para*", *Stranica 13*

Povrće na više razina

Na 2 razine možete odlično kuhati nekoliko jela ili cijele menije, npr. brokulu i krumpir.

Riža ili žitarice

- Dodajte vodu ili tekućinu u navedenom omjeru. Na primjer 1 : 1,5 na 100 g riže, 150 ml tekućine.

26.5 Pripremanje duboko smrznutih proizvoda

- Ne upotrebljavajte jako zaleđene duboko smrznute proizvode.
- Uklonite led.
- Duboko smrznuti proizvodi su djelomice neravnomjerno prethodno ispečeni. Neravnomjerna boja ostaje i nakon pečenja.



















26.6 Pripremanje gotovih jela

- Izvadite gotova jela iz ambalaže.
- Ako zagrijavate ili kuhate gotovo jela u posudi, upotrebljavajte posudu otpornu na toplinu.

26.7 Odabir jela

Preporuke za namještanje brojnih jela razvrstanih prema kategorijama jela.

Preporuke za namještanje za različita jela

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja → Stranica 7	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Kolač od miješanog tijesta, 2 razine	Kalup za kuglof ili pravokutni kalup	3+1		140 - 160	-	60 - 80
Kolač od miješanog tijesta, fini	pravokutni kalup	2		150 - 170	-	60 - 80
Voćna torta ili torta od sira s podlogom od prhkog tijesta	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 26 cm	2		170 - 190	-	60 - 80
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 28 cm	2		150 - 170 ¹	-	30 - 50
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 28 cm	2		1. 150 - 160 2. 150 - 160	Nisko isključeno	1. 10 2. 25 - 35
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 28 cm	2		150 - 160	-	50 - 60
Kolač od prhkog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	3		160 - 180	-	55 - 75
Kolač od dizanog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	3		180 - 200	-	30 - 40
Biskvitna rolada	Lim za pečenje	3		180 - 200 ¹	-	8 - 15
Biskvitna rolada	Lim za pečenje	3		180 - 200 ¹	Nisko	10 - 15
Sitno pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	3		160 - 180	-	25 - 35
Sitno pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	3		160 - 180	Srednje	25 - 35
Keksi	Lim za pečenje	3		140 - 160	-	15 - 30
Keksi, 2 razine	Univerzalna tava + Lim za pečenje	3+1		140 - 160	-	15 - 30
Keksi, 3 razine	1x Univerzalna tava + 2x Lim za pečenje	4+3+1		140 - 160	-	15 - 30
Kruh, nepečen u kalupu, 750 g	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Kruh, nepečen u kalupu, 750 g	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	Jako isključeno	1. 10-15 2. 25-35
Kruh, nepečen u kalupu, 1500 g	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50

¹ Uređaj prethodno zagrijati.

² Za početak ulijte oko 100 ml tekućine u posude. Spremnik za vodu valja napuniti za vrijeme rada uređaja.

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja → <i>Stranica 7</i>	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Kruh, nepečen u kalupu, 1500 g	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	Jako isključeno	1. 10-15 2. 45-55
Kruh, nepečen u kalupu, 1500 g	pravokutni kalup	2		200 - 210	-	35 - 45
Lepinja	Univerzalna tava	3		220 - 230	Jako	20-30
Pecivo, svježe	Lim za pečenje	3		200 - 220	Srednje	20 - 30
Pizza, svježa - na limu za pečenje	Lim za pečenje	3		200 - 220	-	25 - 35
Pizza, svježa - na limu za pečenje, 2 razine	Univerzalna tava + Lim za pečenje	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, svježa s tankim tijestom, u kalupu za pizzu	Lim za pizzu	2		220 - 230	-	20 - 30
Quiche	Kalup za tart , Crni lim	3		190 - 210	-	30 - 40
Tarte flambée	Univerzalna tava	3		240 - 250 ¹	-	10 - 18
Nabujak, pikantan, kuhani sastojci	Kalup za nabujke	2		150 - 170	Srednje	40 - 50
Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm	Kalup za nabujke	2		160 - 190	-	50 - 70
Pile, 1 kg, nepunjeno	Rešetka	2		200 - 220	-	60 - 70
Pile, 1 kg, nepunjeno	Rešetka	2		190-210	Srednje	50-60
File pilećih prsa, kuhanje na pari	Parna posuda	3		100	-	15 - 25
Mali komadi piletine, po 250 g	Rešetka	3		220 - 230	-	30 - 35
Mali komadi piletine, po 250 g	Rešetka	3		200 - 220	Srednje	30 - 45
Guska, nepunjena, 3 kg	Rešetka	2		160 - 180	-	120 - 150
Guska, nepunjena, 3 kg	Rešetka	2	1. 2. 3.	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	Srednje Srednje isključeno	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vratina, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		180 - 190	-	110 - 130
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vratina, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		190 - 200	-	120 - 140
Svinjsko pečenje s kožicom, npr. plećka, 2 kg	Otvoreno posuđe	2	1. 2. 3.	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	isključeno Nisko isključeno	1. 25-30 2. 60-75 3. 20-25
Goveđi file, srednje pečen, 1 kg	Rešetka	2		210 - 220	-	40 - 50
Goveđi file, srednje pečen, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		190 - 200	Nisko	50 - 60
Pirjano goveđe pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2		200 - 220	-	130 - 160
Pirjano goveđe pečenje, 1,5 kg ²	Otvoreno posuđe	2	1. 2.	1. 150 2. 130	Jako Srednje	1. 30 2. 120-150
Pirjano goveđe pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2		200 - 220	-	140 - 160

¹ Uređaj prethodno zagrijati.² Za početak ulijte oko 100 ml tekućine u posuđe. Spremnik za vodu valja napuniti za vrijeme rada uređaja.

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja → <i>Stranica 7</i>	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka	2		220 - 230	-	60 - 70
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		190 - 200	Nisko	65 - 80
Burger, visine 3-4 cm	Rešetka	4		275	-	25 - 30
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		170 - 190	-	50 - 80
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		170 - 180	Nisko	80 - 90
Riba, na žaru, cijela 300 g, npr. pastrva	Rešetka	2		170 - 190	-	20 - 30
Riba, pečena, cijela 300 g, npr. pastrva	Univerzalna tava	2	1. 2.	1. 170-180 2. 160-170	Nisko isključeno	1. 15-20 2. 5-10
Riba, kuhana na pari, cijela 300 g, npr. pastrva	Parna posuda	3		80 - 90	-	15 - 25
Riblji file, naravni, kuhan na pari	Parna posuda	3		80 - 100	-	10 - 16
Cvjetača, cijela, kuhati na pari	Parna posuda	3		100	-	25 - 35
Mrkve u kolutićima, kuhati na pari	Parna posuda	3		100	-	10 - 20
Špinat, kuhati na pari	Parna posuda	3		100	-	2 - 3
Krumpir kuhan u ljusci, cijeli	Parna posuda	3		100	-	35 - 45
Riža duguljastog zrna, 1:1,5	Plitko posuđe	3		100	-	20 - 30
Tvrdo kuhana jaja	Parna posuda	3		100	-	10 - 12

¹ Uređaj prethodno zagrijati.

² Za početak ulijte oko 100 ml tekućine u posuđe. Spremnik za vodu valja napuniti za vrijeme rada uređaja.

Slastice

Pripremanje crème caramela ili crème bruléea

1. Pripremite smjesu za crème prema svom receptu.
2. Ulijte smjesu u kalupiče do visine 2-3 cm.
3. Stavite kalupiče u perforiranu parnu posudu, veličina XL.
4. Namirnice koje se uobičajeno pripremaju u vodenoj kupelji prekrijte folijom, npr. folijom za održavanje svježine.
5. Namjestite uređaj prema preporuci za namještanje.
6. Ako su kalupiči izrađeni od jako debelog materijala, produljite vrijeme kuhanja.




Priprema jogurta

1. Izvadite pribor i okvire vodilica iz pećnice.

2. 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.
3. 150 g jogurta na temperaturi hladnjaka umiješajte u mlijeko.
4. Masu ulijte u male posude, npr. šalice ili male staklenke.
5. Posude prekrijte folijom, npr. folijom za održavanje svježine.
6. Posude stavite na dno pećnice.
7. Namjestite uređaj prema preporuci za namještanje.
8. Nakon pripreme jogurt ostavite da se ohladi u hladnjaku najmanje 12 sati.

Preporuke za namještanje za slastice i kompot

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja → <i>Stranica 7</i>	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Crème Brulée	Kalupi za porcije	3		85	-	20 - 30
Crème caramel	Kalupi za porcije	3		85	-	25 - 35
Buhtle na pari	Univerzalna tava	3		100	-	20 - 30

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja → <i>Stranica 7</i>	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Jogurt	Kalupi za porcije	Dno pećnice		1	-	300 - 360
Riža na mlijeku, 1:2,5	Univerzalna tava	3		1. 1 2. 1	-	35-45
Voćni kompot, 1/3 vode	Univerzalna tava	3		1. 1 2. 1	-	10 - 20

26.8 Posebni načini pripreme i druge primjene

Informacije i preporuke za namještanje za posebne načine pripreme i druge primjene, npr. lagano pečenje ili ukuhavanje.






Lagano pečenje

Polagano pecite fine komade na niskoj temperaturi, npr. fine komade govedine, teletine, svinjetine, janjetine ili peradi.

Lagano pečenje peradi ili mesa

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

Preporuke za namještanje laganog pečenja

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Trajanje zapečenja u minutama	Vrsta grijanja → <i>Stranica 7</i>	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Pačja prsa, ružičasta, po 300 g	Otvoreno posuđe	2	6 - 8		90 ¹	45 - 60
Svinjski file, cijeli	Otvoreno posuđe	2	4 - 6		80 ¹	45 - 70
Goveđi file, 1 kg	Otvoreno posuđe	2	4 - 6		80 ¹	90 - 120
Teleći medaljoni, debljine 4 cm	Otvoreno posuđe	2	4		80 ¹	30 - 50
Janjeći hrbat, bez kosti, po 200 g	Otvoreno posuđe	2	4		80 ¹	30 - 45

¹ Uređaj prethodno zagrijati.

Sous vide

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

Kuhanje sous vide je pažljiv način pripreme mesa, ribe, povrća i slastica.

Namirnice se nepropusno zavare u posebnoj vrećici za vakumiranje otpornoj na toplinu pomoću aparata za vakumiranje.

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

Zahtjev: Pećnica je hladna.

1. Koristite svježe i higijenski besprijekorno meso bez kosti.
2. Stavite posudu na rešetku na razinu 2 u pećnicu.
3. Zagrijte pećnicu i posudu oko 15 minuta.
4. Na kuhalištu zapečite meso u vrlo vrućoj tavi sa svih strana.
5. Odmah stavite meso u zagrijanu posudu u pećnicu. Kako bi klima u pećnici ostala konstantna, držite zatvorena vrata pećnice tijekom laganog pečenja.
6. Nakon laganog pečenja izvadite meso iz pećnice.

Napomene o pripremi za kuhanje sous vide

- Porcije
 - Pridržavajte se količina i veličine komada navedenih u preporukama za namještanje. Prilagodite vrijeme kuhanja kod većih količina i komada.
 - U uređaju možete kuhati sous vide maksimalno 2 kg namirnica.
 - Navedene količine za ribu, meso i perad odgovaraju 1-2°porcije.
 - Za povrće i slastice navedena je količina za 4 osobe.
- Možete kuhati na 2 razine. U tu svrhu univerzalnu tavu za skupljanje kondenzata, koji kaplje, uvijek umetnite na razinu 1. Rešetke umetnite iznad nje.
- Na kvalitetu rezultata kuhanja do 100% utječu svojstva polaznog proizvoda. Koristite samo svježe namirnice najbolje kvalitete. Samo ćete na taj način postići siguran i besprijekoran rezultat kuhanja u pogledu okusa.

Vakumiranje namirnica

Kako biste postigli ravnomjeran prijenos topline i optimalan rezultat kuhanja, za vakumiranje koristite aparat za vakumiranje koji može stvoriti 99 % vakuum.

Savjet: Kako biste spriječili da plinovi, npr. kod povrća, izlaze iz namirnice, vakumirajte namirnicu najviše jedan dan prije kuhanja. Plinovi sprječavaju prijenos topline ili uzrokuju da hrana promijeni svoju strukturu, a samim tim i ponašanje pri kuhanju zbog tlaka vakuuma.

Napomena: Ne koristite termometar za pečenje mesa.

1. Namirnice začinite s pola uobičajene količine. Kuhanjem u vakuumu ne mogu se izgubiti arome. Uobičajene količine aroma, poput začina, začinskog bilja ili češnjaka, utječu na okus znatno jače i intenziviraju ga.
Savjet: Možete intenzivirati prirodne arome kvalitetnih namirnica već malim komadom maslaca i malo soli u vrećici za vakumiranje. Različiti sastojci utječu na pripremu hrane:
 - Sol i šećer skraćuju vrijeme kuhanja.
 - Namirnice koje sadrže kiselinu čine jela kompaktijima, npr. limunov sok ili ocat.
 - Alkohol i češnjak daju hrani neugodan okus.
2. Za punjenje vrećice za vakumiranje preklopite rub vrećice 3 - 4 cm i stavite u posudu, npr. mjernu posudu. Pri punjenju vrećice za vakumiranje pazite da nema ostataka namirnica u području šava.
3. Prije kuhanja provjerite je li netaknut vakuum u vrećici. Pridržavajte se sljedećih točaka:
 - U vrećici za vakumiranje nema zraka.
 - Zavareni rub mora biti besprijekorno zatvoren.
 - U vrećici za vakumiranje nema rupica.
 - Zajedno vakumirani komadi mesa ili ribe izravno se ne smiju stisnuti jedni uz druge.
4. Ako vrećica za vakumiranje nije idealno napunjena, namirnicu stavite u novu vrećicu i ponovno vakumirajte.

Priprema namirnica za kuhanje sous vide

Na gotovo svim namirnicama nalaze se klice.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od zdravstveno štetnog djelovanja!

Kuhanje sous vide se odvija na niskim temperaturama kuhanja i u slučaju nepridržavanja napomena za uporabu i higijenu može ugroziti zdravlje.

- ▶ Koristite samo svježe namirnice najbolje i apsolutno besprijekorne kvalitete.
- ▶ Operite i dezinficirajte ruke.
- ▶ Koristite jednokratne rukavice ili hvataljku.
- ▶ Higijenski kritične namirnice kao npr. perad, jaja i riba pripremajte naročito pažljivo.
- ▶ Povrće i voće temeljito operite i ogulite.
- ▶ Radne površine i daske za rezanje držite čistima.
- ▶ Za različite vrste namirnica koristite različite daske za rezanje.
- ▶ Prekinite hladni lanac samo kratko za pripremu namirnica.
- ▶ Vakumirane namirnice čuvajte u hladnjaku do početka kuhanja.
- ▶ Nakon kuhanja namirnice odmah konzumirajte i ne čuvajte ih dulje, čak niti u hladnjaku. Nisu prikladne za podgrijavanje.

- ▶ Da biste uništili klice, držite vakumirane i još nekuhanane namirnice najviše 3 sekunde u kipućoj vodi.
- ✓ Namirnice više neće imati klice i higijenski su pripremljene za kuhanje sous vide.

Kuhanje jela metodom sous vide

Zahtjevi

- Jelo je vakumirano. → *Stranica 46*
 - Jelo je pripremljeno. → *Stranica 46*
1. Stavite jelo na rešetku. Kako biste postigli ravnomjernu raspodjelu topline jela, ne stavljajte vakumirano jelo iznad ili tik uz ono drugo na rešetku.
 2. Univerzalnu tavu umetnite na razinu 1 kako bi se mogao sakupljati kondenzat koji kaplje.
 3. **POZOR!** Opasnost od oštećenja kuhinjskog elementa
 - ▶ Za kuhanje sous vide samo jednom napunite spremnik za vodu.

Namjestite uređaj prema preporukama za namještanje.

Preporuke za namještanje odnose se na jedno punjenje spremnika za vodu. U pravilu kod do kraja napunjenog spremnika za vodu vrijedi sljedeće maksimalno vrijeme kuhanja ovisno o temperaturi:

Temperatura u °C	Maks. trajanje u minutama
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90











4. **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!** Tijekom kuhanja vruća voda se sakuplja na vrećici za vakumiranje.
 - ▶ Vrećicu za vakumiranje oprezno podignite kuhinjskom hvataljkom tako da vruća voda otječe u univerzalnu tavu ili posudu za kuhanje.
 - ▶ Vrećicu za vakumiranje oprezno izvadite kuhinjskom hvataljkom.Nakon kuhanja ostavite pećnicu da se ohladi i zatim spužvicom obrišite vodu.
5. Obrišite vrećicu za vakumiranje i stavite u čistu posudu.
6. Vrećicu za vakumiranje otvorite škarama. Sve namirnice i tekućinu stavite u posudu. Od te tekućine ili marinade možete pripremiti umak.
7. Pripremite jelo za posluživanje.

Jelo	Napomene o pripremi
Meso	<ul style="list-style-type: none">■ Meso obrišite kuhinjskom krpom prije stavljanja u vruće ulje kako biste izbjegli mrlje od masnoće.■ U jako vrućoj tavi zapećite meso nekoliko sekundi sa svake strane. Na taj će način meso dobiti koricu i uobičajene arome prilikom prženja, a da se ne prepeče.

Jelo	Napomene o pripremi
Riba	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Začinite ribu i prelijte vrućim maslacem. ▪ Da biste dobili koricu i arome prilikom prženja, zapecite ribu nekoliko sekundi sa svake strane. ▪ Produljite vrijeme zapečenja ako kuhanjem sous vide još nije postignut željeni stupanj kuhanja. ▪ Poslužite ribu na zagrijanim tanjuri i prelijte ih vrućim umakom ili maslacem jer se kuhanje sous vide odvija na niskim temperaturama.

Jelo	Napomene o pripremi
Povrće	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kratko zapecite povrće kako biste dobili arome prilikom prženja. ▪ Začinite povrće ili ga pomiješajte s drugim namirnicama.

Preporuke za namještanje kuhanja sous vide

Jelo	Pribor / posuđe	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama	Napomene za kuhanje sous vide
Goveđi file, komad, krvavo pečen, debljine 3-4 cm	Rešetka + Univerzalna tava		58	100	Vakumirajte s maslacem i ružmarinom
Goveđi file, komad, srednje pečen, debljine 3-4 cm	Rešetka + Univerzalna tava		62	90	Vakumirajte s maslacem i ružmarinom
Pačja prsa, po 350 g	Rešetka + Univerzalna tava		62	70	Zarežite sloj masnoće, meso malo popaprite i posolite te vakumirajte s komadićem narančine kore
Bakalar po 140 g	Rešetka + Univerzalna tava		58	25	Vakumirajte s maslacem i malo soli
Šampinjoni, izrezani na četvrtine, 500 g	Rešetka + Univerzalna tava		85	20-25	Vakumirajte s maslacem, ružmarinom, malo češnjaka i soli
Mrkve u kolutićima 0,5 cm, 600 g	Rešetka + Univerzalna tava		90	70-80	Savjet: Vakumirajte sa sokom od naranče, curryjem i maslacem.
Krumpir, oguljen, izrezan na četvrtine, 800 g	Rešetka + Univerzalna tava		95	35-45	Savjet: Vakumirajte s maslacem i soli. Dobar za daljnju pripremu, npr. za salatu.
Ananas u kolutićima 1,5 cm, 400 g	Rešetka + Univerzalna tava		85	70-80	Savjet: Vakumirajte s maslacem, medom i vanilijom.
Jabuke, oguljene, u kolutićima 0,5 cm, 2-4 komada	Rešetka + Univerzalna tava		85	15-25	Savjet: Vakumirajte s karamel umakom. Vrijeme kuhanja može varirati o vrsti jabuke.
Umak od vanilije 0,5 l	Rešetka + Univerzalna tava		80	15-25	Savjet: Izmiješajte 0,5 l mlijeka, 1 jaje, 3 žumanjka, 80 g šećera, srž jedne mahunne vanilije i vakumirajte.

Dezinficiranje i higijena

Dezinficirajte besprijekorno čiste posude otporne na vrućinu i bočice za dojenčad. Postupak odgovara sadašnjem iskuhanju.

Dezinficiranje bočica za dojenčad

1. Očistite bočice odmah nakon ispijanja pomoću četke za boce.

2. Operite bočice u perilici posuđa.
3. Stavite bočice u parnu posudu, veličina XL, tako da se ne dodiruju.
4. Pokrenite program "Dezinficiranje".
5. Obrišite uređaj nakon dezinficiranja.
6. Bočice obrišite čistom krpom.

Preporuke za namještanje za higijenu

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja → <i>Stranica 7</i>	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Pripremanje staklenki za marmeladu ili za ukuhavanje	Parna posuda, veličina XL	2	☁	100	-	10-15
Tretiranje staklenki za marmeladu	Parna posuda, veličina XL	2	☁	100	-	15-20
Sterilizacija čistog posuđa ¹	Parna posuda, veličina XL	2	☁	100	-	15-20

¹ Ovaj postupak odgovara uobičajenom iskuhavanju.

Dizanje tijesta

Tijesto ostavite da se diže u 2 koraka: jednom u komadu (1. - vrijeme dizanja tijesta) i drugi put u kalupu za pečenje (2. - vrijeme mirovanja tijesta).

Zahtjev: Pećnica je hladna.

1. Vrijeme dizanja tijesta:

- Stavite rešetku.
- Tijesto stavite u zdjelu na rešetku.

- Namjestite uređaj prema preporuci za namještanje.
- Za vrijeme dizanja tijesta ne otvarajte vrata uređaja jer u suprotnom izlazi vlaga.

2. Vrijeme mirovanja tijesta:

- Obradite tijesto i stavite ga u kalup za pečenje.
- Stavite tijesto na navedenu razinu.

3. Prije pečenja obrišite pećnicu.**Preporuke za namještanje dizanja tijesta**

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja → <i>Stranica 7</i>	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Masno tijesto, npr. panettone	Zdjela na rešetki	1. 2	1. ☁	1. 2	1. 40 - 90
	Kalup na rešetki	2. 2	2. ☁	2. 2	2. 30 - 60
Bijeli kruh	Zdjela na rešetki	1. 2	1. ☁	1. 1	1. 30 - 40
	Univerzalna tava	2. 2	2. ☁	2. 1	2. 15 - 25

Odmrzavanje

Odmrznite duboko smrznute namirnice u svom uređaju.

Napomene o pripremi za odmrzavanje

- Stupanj za odmrzavanje je prikladan za odmrzavanje duboko smrznutog voća i povrća.
- Za odmrzavanje sitnog peciva koristite vrstu grijanja CircoTherm vrući zrak.
- Bolje je odmrznute perad, meso i ribu u hladnjaku.
- Za odmrzavanje smrznutu namirnicu izvadite iz ambalaže.
- Pribor / posuđe:
 - Duboko smrznuto voće i povrće stavite u perforiranu parnu posudu, veličina XL. Za prikupljanje tekućine koja kaplje stavite univerzalnu tavu ispod posude.
 - Duboko smrznutu namirnicu kod koje se treba zadržati tekućina u jelu stavite u univerzalnu tavu ili u posudu na rešetku, npr. duboko smrznuti špinat.
 - Stavite pecivo na rešetku.

- Preporuke za namještanje vrijede za namirnice na temperaturi zamrzavanja (-18 °C).

Regeneracija

Pažljivo podgrijte jela s dotokom pare. Jela su ukusna i izgledaju kao da su svježe pripremljena. Također možete podgrijati pekarske proizvode od prethodnog dana.

Napomene o pripremi za regeneraciju

- Upotrebljavajte otvoreno posuđe otporno na vrućinu i prikladno za paru.
- Koristite plitko i široko posuđe. Hladno posuđe produljuje regeneraciju.
- Stavite posudu na rešetku.
- Stavite hranu koju ne pripremate u posudi izravno na rešetku na razinu 2, npr. pecivo.
- Nemojte pokriti hranu.
- Za vrijeme regeneracije ne otvarajte vrata uređaja jer u suprotnom izlazi puno pare.
- Nakon regeneracije obrišite pećnicu.

Preporuke za namještanje regeneracije

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja → <i>Stranica 7</i>	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Pizza, pečena	Rešetka	2		170 - 180 ¹	-	5 - 15
Žemičke, baget, pečeni	Rešetka	2		160 - 170 ¹	-	10 - 20

¹ Uređaj prethodno zagrijati.

Održavanje topline**Napomene o pripremi za održavanje topline**

- Kada koristite vrstu grijanja "održavanje topline", izbjeci ćete stvaranje kondenzata. Ne morate brisati pećnicu.
- Nemojte pokriti hranu.
- Nemojte hranu držati na toplome dulje od 2 sata.

- Vodite računa da se neka hrana dalje kuha tijekom održavanja topline.

Različiti stupnjevi dodatka pare prikladni su za održavanje topline:

- Stupanj 1: komadi pečenja i kratko pečeno meso
- Stupanj 2: nabujci i prilazi
- Stupanj 3: variva i juhe

26.9 Probna jela

Informacije u ovom odlomku služe ispitnim institutima kako bi se olakšalo ispitivanje uređaja u skladu s normom EN 60350-1.

Pečenje

- Namještene vrijednosti vrijede za umetanje u hladnu pećnicu.
- Pridržavajte se napomena za prethodno zagrijavanje u preporukama za namještanje. Namještene vrijednosti vrijede bez brzog zagrijavanja.
- Za pečenje najprije koristite nižu temperaturu od onih navedenih.
- Kolači na limovima za pečenje ili u kalupima umetnuti istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.
- Visine umetanja kod pečenja na 2 razine:
 - Univerzalna tava: razina 3

Lim za pečenje: razina 1

– Kalupi na rešetki:

Prva rešetka: razina 3

Druga rešetka: razina 1

- Visine umetanja kod pečenja na 3 razine:

– Lim za pečenje: razina 4

– Univerzalna tava: razina 3

– Lim za pečenje: razina 1

- Vodeni biskvit

– Kada pečete na 2 razine, stavite kalupe s bočnim otvaranjem pomaknuto jedan iznad drugog na rešetke.

Preporučene postavke za pečenje

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja → <i>Stranica 7</i>	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3		140 - 150 ¹	-	25 - 40
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3		140 - 150 ¹	-	25 - 40
Štrcano pecivo, 2 razine	Univerzalna tava + Lim za pečenje	3+1		140 - 150 ¹	-	30 - 40
Štrcano pecivo, 3 razine	2x Lim za pečenje + 1x Univerzalna tava	4+3+1		130 - 140 ¹	-	35 - 55
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		160 ¹	-	20 - 30
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		150 ¹	-	25 - 35

¹ Uređaj prethodno zagrijte 5 minuta. Ne koristite funkciju brzog zagrijavanja.

² Uređaj prethodno zagrijte. Ne koristite funkciju brzog zagrijavanja.

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja → <i>Stranica 7</i>	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Sitni kolači, 2 razine	Univerzalna tava + Lim za pečenje	3+1		150 ¹	-	25 - 35
Sitni kolači, 3 razine	2x Lim za pečenje + 1x Univerzalna tava	4+3+1		140 ¹	-	35 - 45
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 26 cm	2		160 - 170 ²	-	25 - 35
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 26 cm	2		160 - 170 ²	-	25 - 35
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 26 cm	2		1. 150 - 160 2. 150 - 160	Nisko isključeno	1. 10 2. 20-25
Vodeni biskvit, 2 razine	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 26 cm	3+1		150 - 170 ²	-	30 - 50

¹ Uređaj prethodno zagrijte 5 minuta. Ne koristite funkciju brzog zagrijavanja.

² Uređaj prethodno zagrijte. Ne koristite funkciju brzog zagrijavanja.

Kuhanje na pari

Stavite univerzalnu tavu jednu razinu ispod perforirane posude, veličina XL, kako je navedeno u preporukama za namještanje.

Razine

Visine umetanja kod kuhanja na pari na jednoj razini

- Koristite najviše 2,5 kg.

- Perforirana parna posuda, veličina XL: razina 2
- Visine umetanja kod kuhanja na pari na dvije razine
- Koristite najviše 1,8 kg po razini.
- Perforirana parna posuda, veličina XL: razina 4
- Perforirana parna posuda, veličina XL: razina 3

Preporuke za namještanje kuhanja na pari

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja → <i>Stranica 7</i>	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Grašak, smrznuti, dvije posude	2x Parna posuda, veličina XL + Univerzalna tava	4+3+1		100	- ^{1,2}
Brokula, svježa, 300 g	Parna posuda, veličina XL	3		100 ³	7 - 8 ⁴
Brokula, svježa, jedna posuda	Parna posuda, veličina XL	3		100 ³	7 - 8 ⁴

¹ Kontrola je završena kada se na najhladnijem mjestu dosegne 85 °C (pogledajte IEC 60350-1).

² Kontrola je završena kada se na najhladnijem mjestu dosegne 85 °C (pogledajte IEC 60350-1).

³ Uređaj prethodno zagrijati.

⁴ Usporedivi stupanj kuhanja između referentne probe i glavne probe postiže se kada se referentna proba kuha 5 minuta (uspostavljeno kao što je opisano u IEC 60350-1).

Preporuke za namještanje roštiljanja

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja → <i>Stranica 7</i>	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Tost prepeći	Rešetka	4	☞	275 ¹	4 - 6



¹ Uređaj prethodno ne zagrijavati.

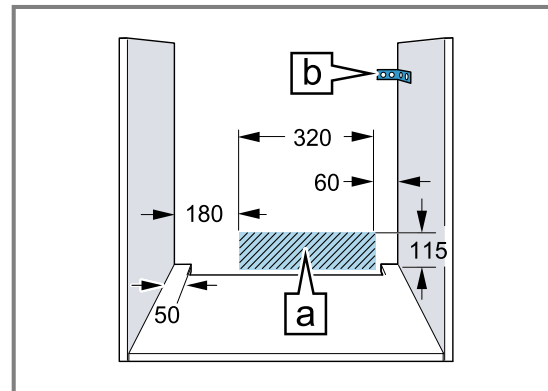
27 Upute za montažu

Pridržavajte se ovih informacija pri montaži uređaja.

**⚠ 27.1 Opće napomene za montažu**

Pridržavajte se ovih napomena prije početka ugradnje uređaja.

- Samo stručna ugradnja sukladno ovoj uputi za montažu jamči sigurnu uporabu. U slučaju oštećenja zbog nepravilne ugradnje jamči monter.
- Ručku na vratima ne upotrebljavajte za transport ili ugradnju.
- Provjerite uređaj nakon što ga raspakirate. Ne priključujte ga ako je došlo do oštećenja prilikom transporta.
- Prije stavljanja uređaja u rad uklonite ambalažu i ljepljive folije iz pećnice i s vrata.
- Pridržavajte se montažnih crteža za ugradnju dijelova pribora.
- Ugradbeni elementi moraju biti otporni na temperaturu do 95 °C, a granične fronte elemenata na temperaturu do 70 °C.
- Uređaj ne ugrađujte iza dekorativnih vrata ili vrata elementa. Postoji opasnost od pregrijavanja.
- Sve radove izrezivanja na elementu provedite prije umetanja uređaja. Uklonite strugotine. Mogle bi negativno utjecati na rad električnih sastavnih dijelova.
- Utičnica za priključivanje uređaja mora biti u području iscrtkane površine  ili izvan prostora ugradnje. Nepričvršćeni elementi moraju se pričvrstiti s običnim kutnikom  na zid.



- Kod uređaja s pročeljem, koje se otvara, pazite da se pročelje kod izvlačenja ne sudara sa susjednim elementima.
- Kako biste spriječili posjekotine, nosite zaštitne rukavice. Dijelovi, koji su dostupni kod ugradnje, mogu imati oštre rubove.
- Dimenzije na slikama u mm.

⚠ UPOZORENJE – Opasnos: Magnetizam!

Na upravljačkoj ploči ili upravljačkim elementima umetnuti su trajni magneti. Oni mogu utjecati na elektroničke implantate, npr. elektrostimulator srca ili inzulinske pumpe.

- ▶ Kao osoba s ugrađenim elektroničkim implantatima pri montaži se pridržavajte najmanjeg razmaka od 10 cm od upravljačke ploče ili upravljačkih elemenata.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!

Uporaba produžnog mrežnog priključnog voda i nedopuštenih adaptera predstavlja izvor opasnosti.

- ▶ Nemojte upotrebljavati višestruke utičnice.
- ▶ Upotrebljavajte samo produžne kabele koji su certificirani i koji imaju najmanji presjek od 1,5 mm² te koji ispunjavaju relevantne nacionalne sigurnosne zahtjeve.
- ▶ Ako vam je mrežni priključni vod prekratak, obratite se servisnoj službi.
- ▶ Upotrebljavajte samo adaptere koje je odobrio proizvođač.

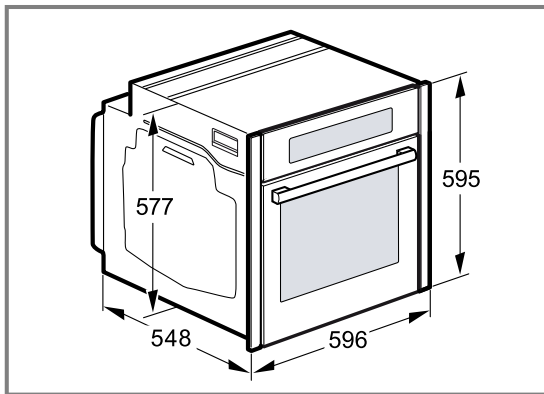
POZOR!

Ručka se može otkinuti ako je držite pri nošenju uređaja. Ručka ne može izdržati težinu uređaja.

- Uređaj nemojte nositi ili držati za ručku vrata.

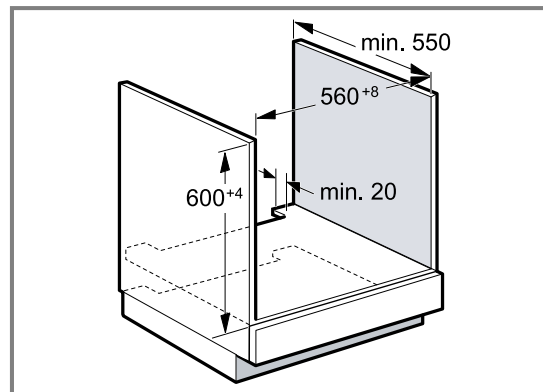
27.2 Dimenzije uređaja

Ovdje možete naći dimenzije uređaja



27.3 Ugradnja ispod radne ploče

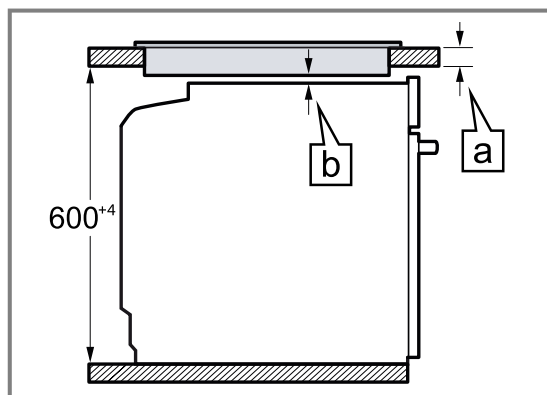
Pridržavajte se dimenzija i napomena za ugradnju pri ugradnji ispod radne ploče.



- Za prozračivanje uređaja treba na međudnu izrezati izrez za prozračivanje.
- Radnu ploču treba pričvrstiti na ugradbeni element.
- Pridržavajte se eventualno postojećih uputa za postavljanje ploče za kuhanje.

27.4 Ugradnja ispod ploče za kuhanje

Ukoliko se uređaj ugrađuje ispod ploče za kuhanje, važno se pridržavati sljedećih najmanjih dimenzija, po potrebi uključena podkonstrukcija.

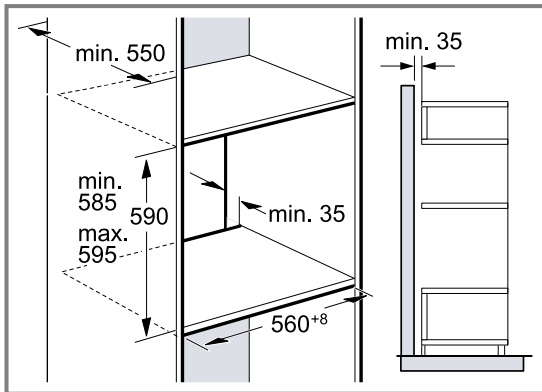


Na temelju potrebnog minimalnog razmaka [b] proizlazi najmanja debljina radne ploče [a].

Vrsta ploče za kuhanje	a postavljena u mm	a u ravnini s površinom u mm	b u mm
Indukcijska ploča za kuhanje	37	38	5
Indukcijska ploča za kuhanje na cijeloj površini	47	48	5
Plinska ploča za kuhanje	27	38	5
Električna ploča za kuhanje	27	30	2

27.5 Ugradnja u visoki element

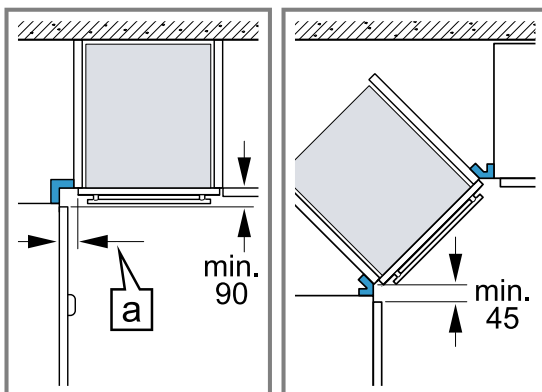
Pridržavajte se dimenzija i napomena za ugradnju pri ugradnji u visoki element.



- Za prozračivanje uređaja treba na međudnu izrezati izrez za prozračivanje.
- Ako visoki element ima dodatno uz stražnje stijenke elementa još jednu stražnju stijenku, istu valja skinuti.
- Uređaj ugrađujte samo na onu visinu na kojoj ćete bez poteškoća moći vaditi pribor.

27.6 Ugradnja u kut

Pridržavajte se dimenzija i napomena za ugradnju pri ugradnji u kut.



- Kako bi se vrata uređaja mogla otvoriti u slučaju ugradnje u kut, pridržavajte se najmanjih dimenzija. Dimenzija [a] ovisi o debljini fronte elementa i ručici.

27.7 Električni priključak

Pridržavajte se tih napomena kako biste mogli sigurno priključiti uređaj na električnu mrežu.

- Uređaj odgovara klasi zaštite I i smije se koristiti samo ukoliko je priključen na priključak sa zaštitnim vodičem.
- Zaštita se mora provesti prema podatku o snazi na označnoj pločici i lokalnim propisima.
- Kod svih radova montaže uređaj ne smije biti pod naponom.
- Uređaj se smije priključiti samo s isporučenim priključnim vodom.
- Priključni vod trebate utaknuti na stražnjoj strani uređaja tako da čujete klik. Priključni vod duljine 3 m možete kupiti kod servisne službe.
- Umjesto priključnog voda smije se koristiti samo originalni vod. Možete ga nabaviti kod servisne službe.

- Zaštitu od dodira valja osigurati kod ugradnje.

Električno priključivanje uređaja s utikačem sa zaštitnim kontaktom

Napomena: Uređaj se smije priključiti samo na propisno instaliranu utičnicu sa zaštitnim kontaktom.

- ▶ Utaknite utikač u utičnicu sa zaštitnim kontaktom. Kada je uređaj ugrađen, pristup mrežnom utikaču i mrežnom priključnom vodu mora biti slobodan. Ako slobodan pristup mrežnom utikaču nije moguć, u fiksno postavljenoj električnoj instalaciji treba ugraditi svepolni rastavljač prema propisima za postavljanje.

Električno priključivanje uređaja bez utikača sa zaštitnim kontaktom

Napomena: Samo ovlaštteni instalater smije priključiti uređaj. U slučaju oštećenja zbog pogrešnog priključka nemate pravo na jamstvo.

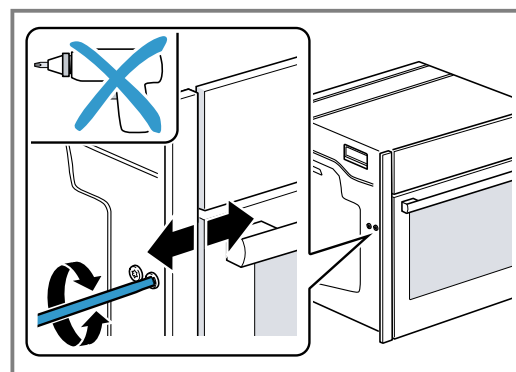
U fiksno postavljenoj električnoj instalaciji treba ugraditi svepolni rastavljač prema propisima za postavljanje.

1. Fazni i neutralni ("nula") vodič identificirajte u priključnoj kutiji.
U slučaju pogrešnog priključka uređaj se može oštetiti.
2. Priključite prema priključnoj shemi.
Za napon vidi označnu pločicu.
3. Žile mrežnog priključnog voda priključite prema kodiranju boje:
 - zeleno-žuta = zaštitni vodič ⊕
 - plava = neutralni ("nula") vodič
 - smeđa = faza (vanjski vodič)

27.8 Ugradnja uređaja

Napomena: Ne pričvršćujte ploče akumulatorskim izvijačem. Ploče se mogu oštetiti.

1. Otvor između vrata uređaja i ploča po potrebi prilagodite pomoću vijaka za namještanje s lijeve i desne strane.



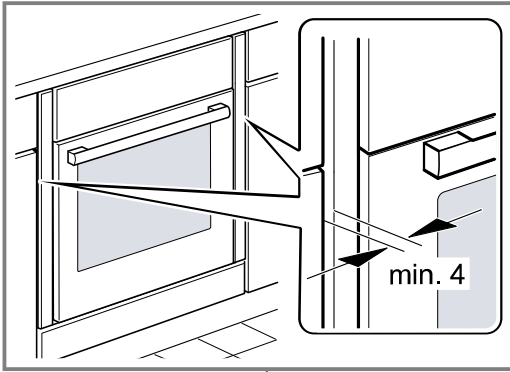
U smjeru kazaljke na satu: povećanje otvora

U smjeru suprotnom od kazaljke na satu: smanjenje otvora

2. Uređaj umetnite do kraja.

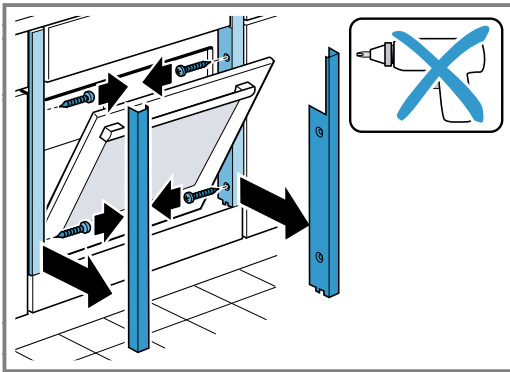
Pazite da ne presavijete, priklješтите priključni kabel i da ga ne vodite preko oštih rubova.

3. Uređaj izravnajte.



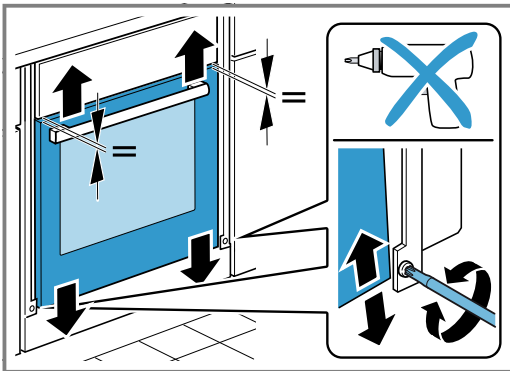
Između uređaja i susjednih fronti elemenata potreban je zračni raspor od min. 4 mm.

4. Malo otvorite vrata uređaja i odvijte ploče s lijeve i desne strane.



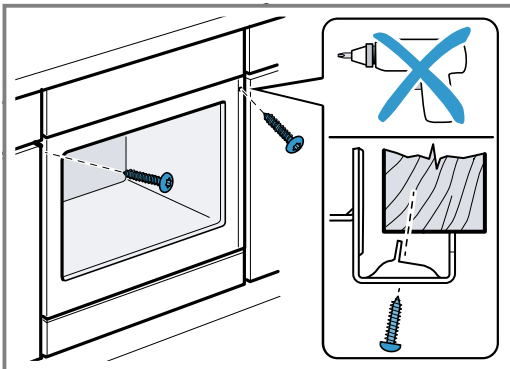
5. Zatvorite vrata uređaja.

6. Po potrebi visinu vrata uređaja namjestite pomoću vijaka za namještanje s lijeve i desne strane.



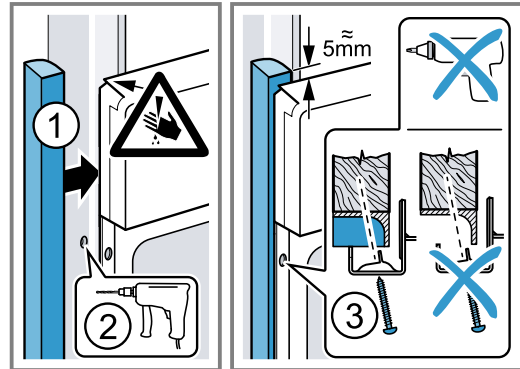
U smjeru kazaljke na satu: smanjenje otvora
U smjeru suprotnom od kazaljke na satu: povećanje otvora

7. Pričvrstite uređaj vijcima.

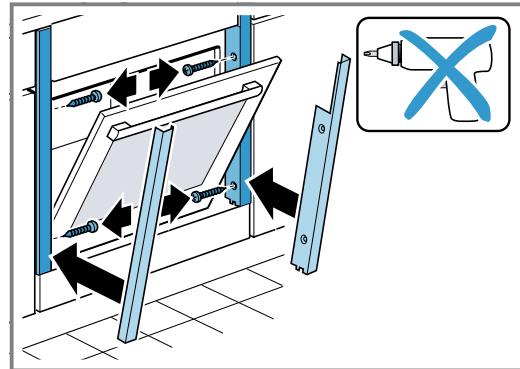


8. Kod kuhinja s okomitom ručnikom:

- Postavite odgovarajući element za punjenje ① kako biste prekrili moguće oštre rubove i osigurali sigurnu montažu.
- Izbušite aluminijske profile kako biste napravili vijčani spoj ②.
- Pričvrstite uređaj prikladnim vijkom ③.



9. Malo otvorite vrata uređaja, pristonite ploče i najprije ih pričvrstite vijcima s gornje strane, a zatim s donje.



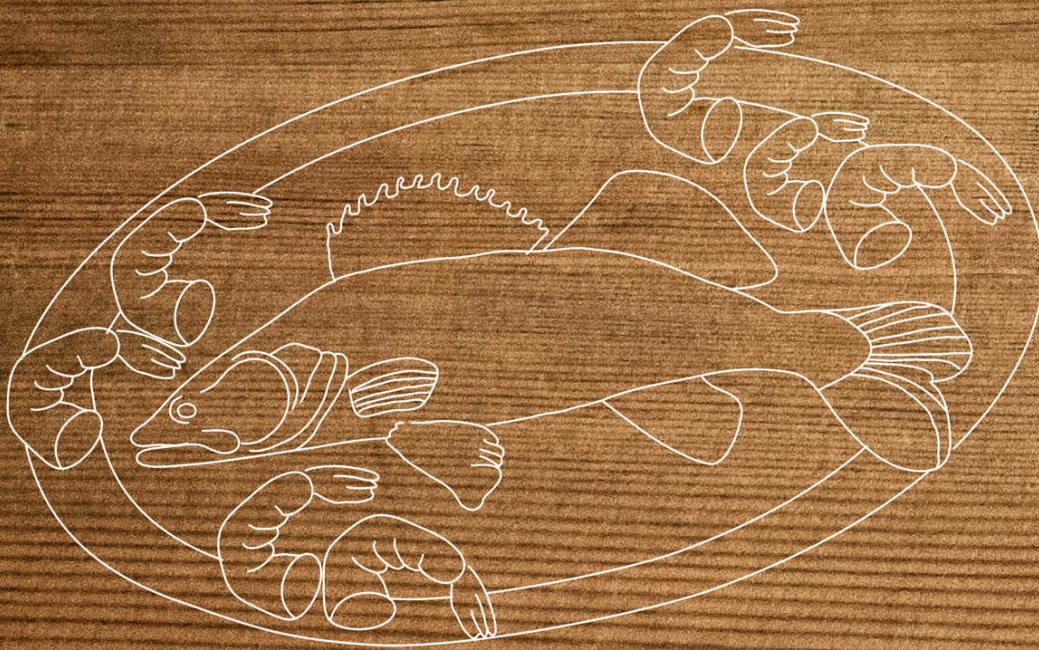
Napomena: Otvor između radne ploče i uređaja ne smije se zatvarati dodatnim letvicama. Na bočnim stijenkama pregradnog ormara ne smijete postaviti letvice za toplinsku zaštitu.

27.9 Vađenje uređaja

1. Odvojite uređaj s napona.
2. Otpustite pričvrzne vijke.
3. Uređaj lagano nadignite i u potpunosti ga izvucite.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

Constructa-Neff Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY



9001613728
010812
hr