



[hr] Upute za uporabu

Pećnica
5B49M1...

Kazalo

	Namjenska uporaba	4
	Važne sigurnosne napomene	5
Općenito	5	
Halogena žarulja	5	
	Uzroci oštećenja	6
Općenito	6	
	Zaštita okoliša	7
Ušteda energije	7	
Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje	7	
	Upoznavanje Vašeg uređaja	8
Upravljačka ploča	8	
Tipke i zaslon	9	
Vrste grijanja	10	
Temperatura	11	
Pećnica	11	
	Pribor	12
Pribor za regulaciju	12	
Umetanje pribora	12	
Poseban pribor	13	
	Prije prvog korištenja	14
Prvo stavljanje u rad	14	
Čišćenje pećnice i pribora	14	
	Upravljanje uređajem	14
Uključivanje i isključivanje pećnice	14	
Namještanje vrste grijanja i temperature	14	
Brzo zagrijavanje	15	
	Vremenske funkcije	15
Namještanje vremena pečenja	15	
Namještanje kraja	16	
Namještanje alarmnog sata	17	
Namještanje vremena na satu	17	
	Zaštita za djecu	17
Aktiviranje i deaktiviranje	17	
	Osnovne postavke	18
Popis osnovnih postavki	18	
Promjena osnovnih postavki	18	
	Čišćenje	19
Primjerena sredstva za čišćenje	19	
Pomoć pri čišćenju za mokro čišćenje	20	
Držanje uređaja čistim	20	
	Okvir vodilica	21
Vađenje i stavljanje okvira vodilica	21	
	Vrata uredaja	21
Skidanje i postavljanje stakla na vratima pećnice	21	
	Što učiniti kod smetnji?	23
Samostalno otklanjanje smetnji	23	
Maksimalno vrijeme rada	23	
Zamjena stropne žarulje u pećnici	24	
	Servisna služba	24
Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)	24	
	Programi	25
Posude	25	
Priprema jela	25	
Unaprijed programirani recepti	25	
Programi	34	
Namještanje programa	36	
	Testirano za vas u našem studiju za kuhanje	36
Opće napomene	36	
Kolači i pecivo	37	
Nabujci i gratinirana jela	40	
Perad, meso i riba	41	
Povrće i prilozi	44	
Slastice	44	
Akrilamid u namirnicama	44	
Sušenje	45	
Ukuhavanje	45	
Dizanje tijesta	46	
Odmrzavanje	47	
Održavanje topline	47	
Probna jela	48	

Namjenska uporaba

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pribor uvijek pravilno gurnite u pećnicu.

→ "Pribor" na strani 12

Važne sigurnosne napomene

Općenito

Upozorenje – Opasnost od požara!

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

Upozorenje – Opasnost od opeklina!

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

Upozorenje – Opasnost od opeklina!

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

Upozorenje – Opasnost od ozljeda!

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

Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

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

Upozorenje – Opasnost zbog magnetizma!

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

Halogen žarulja

Upozorenje – Opasnost od opeklina!

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

Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

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

Uzroci oštećenja

Općenito

Oprez!

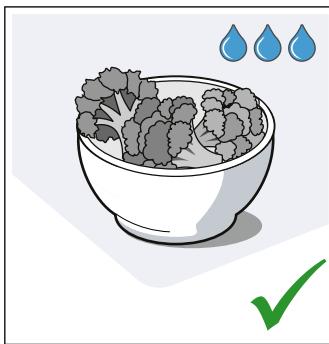
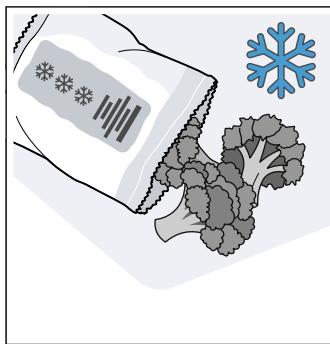
- Pribor, folija, papir za pečenje ili posuđe na dnu komore za pečenje: Pribor ne stavljajte na dno komore za pečenje. Dno komore za pečenje ne oblažite folijom ili papirom za pečenje, bez obzira o kojoj vrsti folije ili papira je riječ. Ne stavljajte posuđe na dno pećnice, ako je temperatura podešena na iznad 50 °C. Moglo bi doći do zastoja topline. Vremena za pečenje i pirjanje više neće biti dobra pa se može ošteti emajl.
- Aluminijска folija: Aluminijска folija u pećnici ne smije doći u kontakt sa stakлом na vratima. Može doći do trajne promjene boje na staklu vrata.
- Voda u vrućoj komori za pečenje: Vodu nikada ne lijevajte u vruću pećnicu. Nastaje vodena para. Zbog naglih temperaturnih promjena bi mogla nastati oštećenja na emajlu.
- Vлага u pećnici: Vлага može nakon dužeg vremena u pećnici izazvati koroziju. Nakon korištenja obrišite pećnicu. U zatvorenoj pećnici nemojte dugo čuvati vlažne namirnice. U pećnici nemojte čuvati hranu.
- Hlađenje s otvorenim vratima uređaja: Nakon rada na visokim temperaturama pećnicu ostavite da se ohladi samo kada je zatvorena. Ništa nemojte prignječiti vratima uređaja. Čak i ako su vrata samo lagano otvorena, s vremenom se mogu ošteti fronte susjednih koamada namještaja.
Samo nakon rada s puno vlage ostavite pećnicu da se ohladi kada je otvorena.
- Voćni sok: Kada pripremate izrazito sočne voćne kolače, plitcu ne oblažite suviše obilno. Voćni sok koji kaplje s plitice ostavlja mrlje koje ne možete ukloniti. Ukoliko je moguće koristite dublju univerzalnu tavu.
- Jako zaprljana brtva: Ako je brtva jako zaprljana, vrata uređaja se ne mogu više dobro zatvoriti za vrijeme rada uređaja. Pročelja susjednih elemenata bi se mogla ošteti. Pobrinite se da brtva bude uvijek čista. → "Čišćenje" na strani 19
- Vrata pećnice nemojte koristiti kao prostor za sjedenje ili odlaganje: Ne vješajte ništa niti ne sjedajte na otvorena vrata pećnice. Posuđe ili pribor ne odlažite na vrata pećnice.
- Umetanje pribora: Ovisno o tipu uređaja, može pribor izgrevati staklo vrata kod zatvaranja vrata uređaja. Pribor uvijek ugurajte do kraja u pećnicu.
- Transportiranje uređaja: Uređaj nemojte držati ili nositi za ručku na vratima. Ručka na vratima ne može izdržati težinu uređaja te se može odlomiti.

Zaštita okoliša

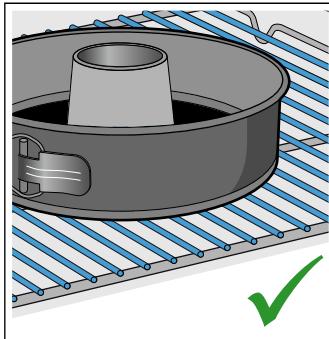
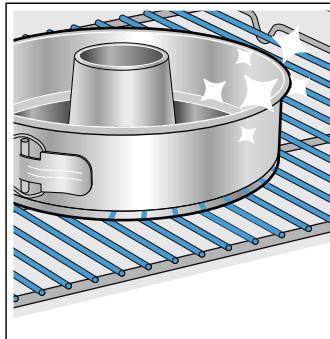
Vaš novi uređaj je posebno energetski učinkovit. Ovdje ćete naći savjete kako možete uštediti još više energije prilikom korištenja uređaja i kako ćete ispravno zbrinuti stari uređaj.

Ušteda energije

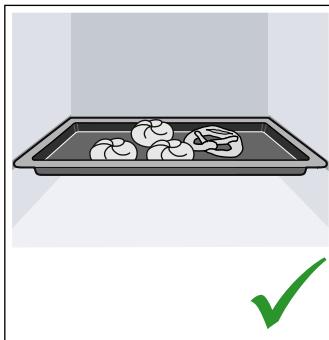
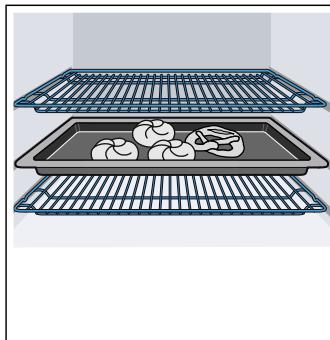
- Zagrijte pećnicu prije pečenja samo ako je tako navedeno u receptu ili u tablicama u uputama za uporabu.
- Zamrznute namirnice ostavite da se otope prije nego što ih stavite u pećnicu.



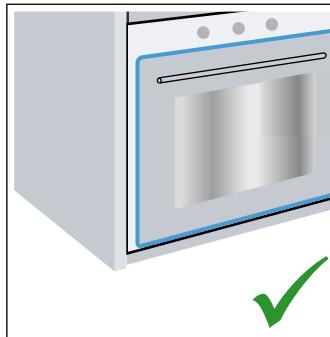
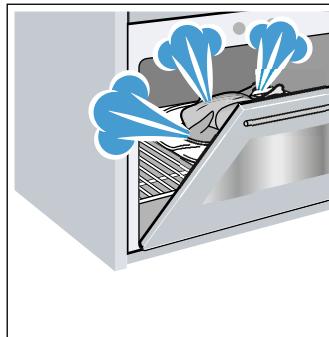
- Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni dobro apsorbiraju toplinu.



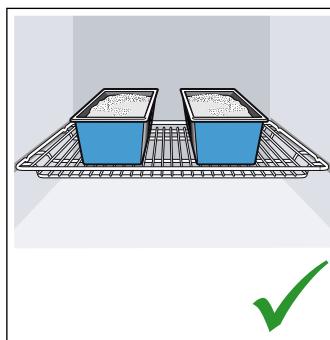
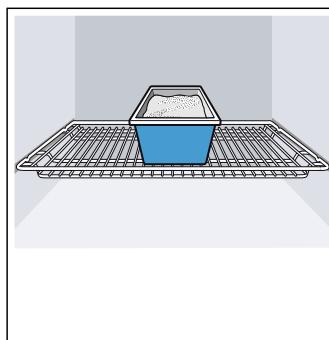
- Izvadite pribor iz pećnice koji vam nije potreban.



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



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



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

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite ekološki prihvatljivo.



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

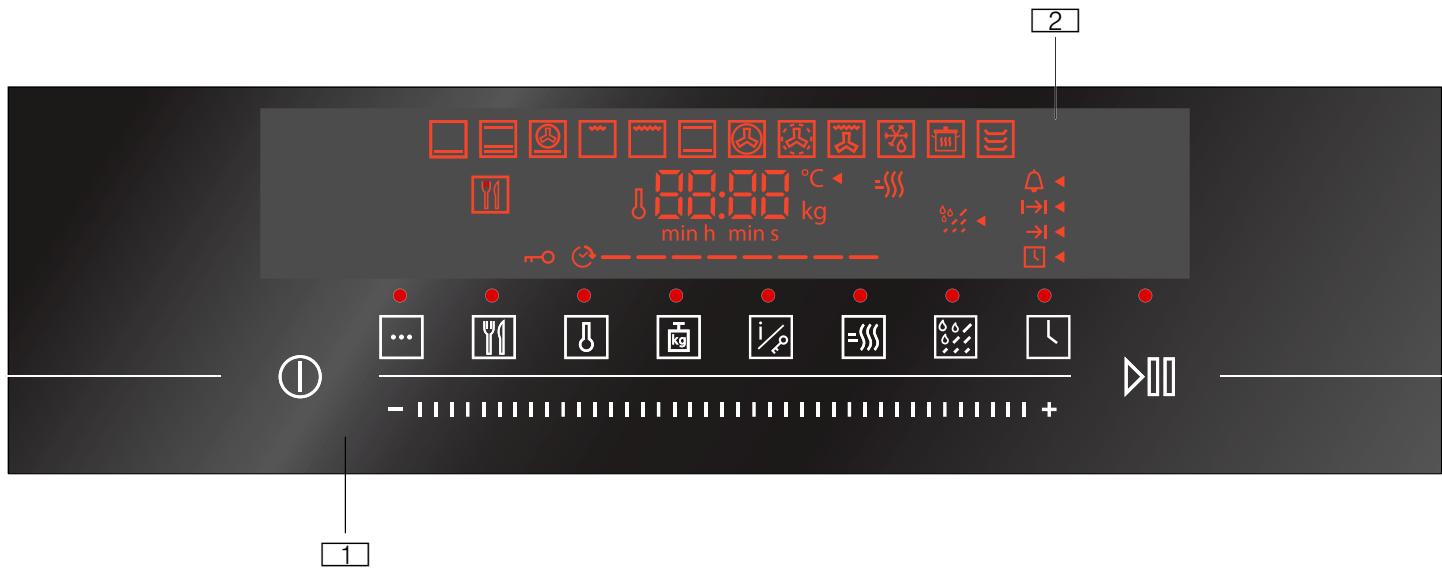
Upoznavanje Vašeg uređaja

U ovom su poglavlju opisani indikatori i upravljačka polja. Osim toga upoznat ćete različite funkcije Vašeg uređaja.

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

Upravljačka ploča

Putem upravljačke ploče namještate različite funkcije Vašeg uređaja. Pregled upravljačke ploče i raspored upravljačkih polja.



[1] Senzori

Senzori su polja osjetljiva na dodir. Samo dodirnite simbol za odabir funkcije.

[2] Kontrolna ploča

Na kontrolnoj ploči se prikazuju simboli aktivnih funkcija i vremenske funkcije.

Tipke i zaslon

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

Senzorsko polje	Značenje
①	Glavni prekidač Uključivanje i isključivanje pećnice.
-III+	Područje namještanja Namještanje vremenskih funkcija, temperature ili automatskih programa.
[...]	Vrste grijanja Za svako jelo odaberite najbolje prikladan način pripreme.
[W]	Programi Odabir automatskih programa.
[T]	Temperatura ili stupanj roštiljanja Odabir temperature ili stupnja roštiljanja.
[G]	Težina Odabir težine za programe.
[P]	Zaštita za djecu Dugi pritisak: blokada i deblokada funkcija pećnice
	Informacija Kratki pritisak: temperatura pećnice prikazuje se nekoliko sekundi za vrijeme zagrijavanja.
[S]	Brzo zagrijavanje Pokretanje ili prekid brzog zagrijavanja pećnice.
[C]	Pomoći pri čišćenju za mokro čišćenje Odabir pomoći pri čišćenju za mokro čišćenje.
[L]	Vrijeme na satu Namještanje vrijeme na satu.
[P]	Start/Pauza Kratki pritisak = početak/zaustavljanje rada Dugi pritisak = prekid rada

Kontrolna ploča

Na kontrolnoj ploči se prikazuju preporučene vrijednosti koje po potrebi možete promijeniti:



- Indikatori vrsta grijanja
Prikazuju vrstu grijanja ili odabranu funkciju.
- Prikaz vremena i prikaz temperature
Prikazuju vrijeme, alarmni sat, programirano vrijeme pečenja, kraj vremena pečenja i težinu za automatski program. Usto prikazuju temperaturu, stupanj roštiljanja ili čišćenja i broj programa.

Za odabir različitih vremenskih funkcija dodirnite senzor [L] nekoliko puta. Strelica ← svijetli uz trenutno odabranu funkciju.

Vrste grijanja

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

Vrsta grijanja	Temperatura	Korištenje
	Donje zagrijavanje 30-250 °C	Za kuhanje u vodenoj kupelji i za dodatno pečenje. Vrućina dopire s donje strane.
	Intenzivno zagrijavanje 30-275 °C	Za jela s hrskavim dnem. Vrućina dopire s gornje strane i posebice jako s donje strane.
	Funkcija pizza 30-275 °C	Za pripremanje pizze i jela kojima je potrebno mnogo topline od ozdo. Zagrijavaju se donji grijać i prstenasti grijać na stražnjoj stijenci pećnice.
	Roštilj, mala površina Stupnjevi roštiljanja: 1 = slabi 2 = srednji 3 = jaki	Za roštiljanje male količine odrezaka, kobasica, tosta i komada ribe. Središnji dio grijaća za roštiljanje postaje vruć.
	Roštilj, velika površina Stupnjevi roštiljanja: 1 = slabi 2 = srednji 3 = jaki	Za roštiljanje tankih komada mesa za roštilj kao što su odresci, kobasice ili tost te za gratiniranje. Zagrijava se cijela površina ispod grijaća za roštiljanje.
	Gornje i donje zagrijavanje 30-275 °C	Za tradicionalno pečenje i prženje na jednoj razini. Posebice prikladno za kolače sa sočnim nadjevom. Vrućina dopire ravnomjerno s gornje i s donje strane. Ova vrsta grijanja koristi se za određivanje potrošnje energije u konvencionalnom načinu rada.
	3D-vrući zrak 30-275 °C	Za pečenje i prženje na jednoj ili više razina. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu prstenastog grijaća na stražnjoj stijenci pećnice.
	Blagi vrući zrak 125-275 °C	Za pažljivo pečenje odabralih jela na jednoj razini bez prethodnog zagrijavanja. Ventilator raspoređuje toplinu prstenastog grijaća na stražnjoj stijenci pećnice. Ova vrsta grijanja koristi se za određivanje potrošnje energije u načinu rada ventilatora.
	Roštilj i ventilator 30-275 °C	Za pečenje peradi, cijele ribe i većih komada mesa. Grijać za roštiljanje i ventilator uključuju i isključuju se izmjenično. Ventilator raspoređuje vrući zrak oko jela.
	Odmrzavanje 30-60 °C	Za pažljivo odmrzavanje zamrznutih jela.
	Održavanje topline 60-100 °C	Za držanje gotovih jela na toplome.
	Zagrijavanje posuđa 30-70 °C	Za zagrijavanje posuđa.

Napomene

- Za svaku vrstu grijanja uređaj predlaže temperaturu ili stupanj. Možete prihvatiiti ili promijeniti u području namještanja.
- Ako pri odabiru funkcije odmrzavanja pećnica nije potpuno hladna, na kontrolnoj ploči treperi i funkcija se neće aktivirati.

Ostale funkcije

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

Funkcija	Korištenje
	Programi Za brojna jela su već u uređaju programirane odgovarajuće namještene vrijednosti.
	Pomoć pri čišćenju za mokro čišćenje Pomoć pri čišćenju za mokro čišćenje olakšava vam čišćenje pećnice.

Temperatura

Za namještanje temperature pećnice prolazite prstom preko područja namještanja. Isto tako postupite i pri odabiru stupnja roštiljanja i čišćenja.

Napomena: Na jako visokim temperaturama uređaj malo snizi temperaturu nakon dužeg vremena.

30-275	Raspon temperature	Podesiva temperatura u pećnici prikazana je u °C.
1, 2, 3	Stupnjevi roštiljanja	Stupnjevi roštiljanja za roštilj, velika površina i mala površina (ovisno o tipu uređaja). 1 = stupanj 1, slabi 2 = stupanj 2, srednji 3 = stupanj 3, jaki
	Pomoć pri čišćenju za mokro čišćenje	Radni položaj pomoći pri čišćenju za mokro čišćenje.

Prikaz temperature

Kada se pećnica zagrijava, na kontrolnoj ploči se pojavljuje simbol .

Ako se tijekom zagrijavanja pećnice ugasi simbol, dosegnut je optimalan trenutak i možete staviti jelo u pećnicu.



Napomene

- Zbog termičke tromosti prikazana se temperatura može malo razlikovati od stvarne temperature u unutrašnjosti pećnice.
- Ako je pri pokretanju rada temperatura u pećnici previsoka, na zaslonu se kod nekih vrsta grijanja pojavljuje . Isključite uređaj i ostavite ga da se ohladi. Zatim ponovno pokrenite rad uređaja.

Pećnica

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

Otvaranje vrata uređaja

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

Svetlo u pećnici

Svetlo u pećnici se uključuje kada uključite pećnicu. Svetlo u pećnici se isključuje kada je završen rad uređaja.

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

Rashladni ventilator

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

Oprez!

Ne prekrivajte ventilacijske otvore. U suprotnom se pećnica pregrijava.

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

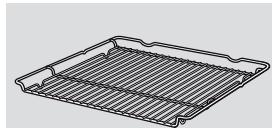
Napomena: U polaznim postavkama možete promijeniti koliko dugo će rashladni ventilator raditi nakon kraja rada. → "Osnovne postavke" na strani 18

Pribor

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

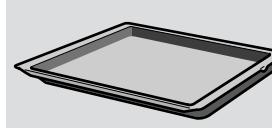
Pribor za regulaciju

Ovisno o tipu uređaja isporučeni pribor može biti različit.



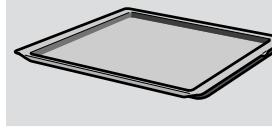
Rešetka

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



Univerzalna tava

Za sočne kolače, pecivo, duboko smrznuta jela i velika pečenja. Može se koristiti kao posuda u koju se cijedi masnoća kada roštiljate izravno na rešetki.



Lim za pečenje

Za kolače na limu i sitna peciva.

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

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

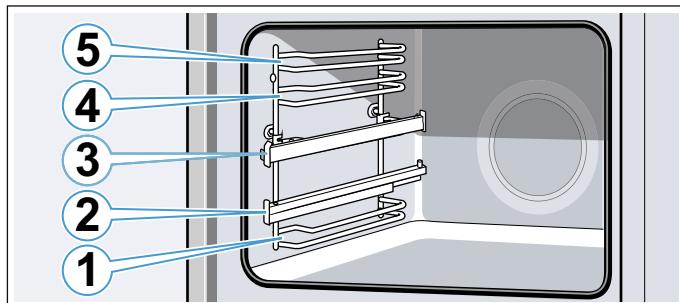
Napomena: Kada pribor postane vruć, može se deformirati. To ne utječe na funkciju. Čim se ponovno ohladi, deformacija nestaje.

Umetanje pribora

Pećnica ima 5 razina. Razine se broje odozdo prema gore.

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

Ovisno o tipu uređaja vaša pećnica ima jednu ili nekoliko izvlačnih vodilica ili jednu ili dvije izvlačne vodilice sa spojnicom. Izvlačne vodilice fiksno su montirane i ne mogu se skinuti. Izvlačne vodilice sa spojnicom možete po potrebi postaviti na još prazne razine.

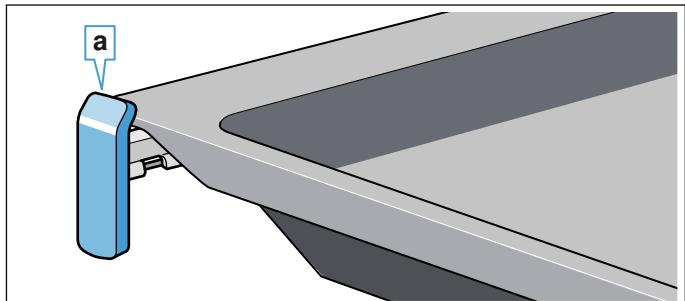


Pribor uvijek umetnite između vodećih šipki jedne razine.

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

Pazite na to da pribor dosjeda iza spojnica **a** na izvlačnoj vodilici.

Primjer na slici: univerzalna tava



Izvlačne vodilice se uglavljuju tek kada su potpuno izvučene. Na taj se način pribor može lako umetnuti. Izvlačne vodilice deblokirate tako da ih gurnete s malim pritiskom natrag u pećnicu.

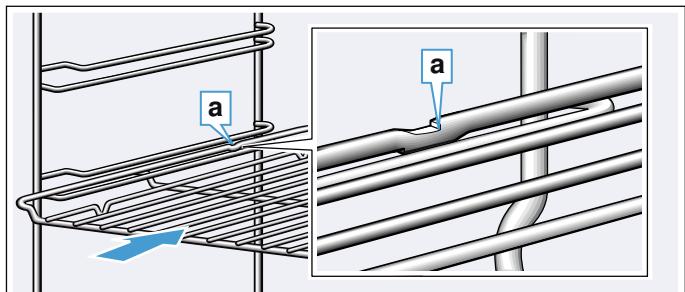
Napomene

- Pazite na to da pribor uvijek pravilno gurnete u pećnicu.
- Pribor uvijek gurnite do kraja u pećnicu tako da ne dodiruje vrata uređaja.
- Iz pećnice izvadite pribor kojeg nećete koristiti tijekom rada.
- Za čišćenje možete izvaditi okvire vodilica iz pećnice. → *Stranica 21*

Funkcija uglavljivanja

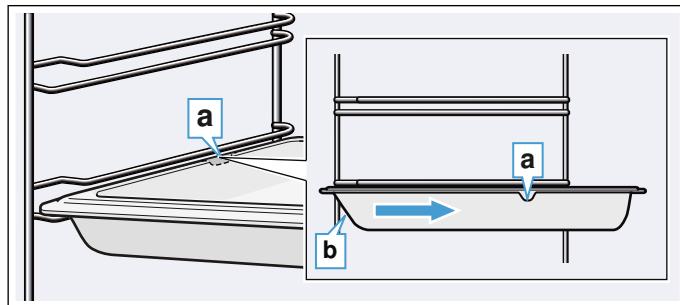
Pribor se može izvući do polovice prije nego što se uglavi. Funkcija uglavljivanja sprječava prevrtanje pribora prilikom izvlačenja. Pribor valja ispravno umetnuti u pećnicu kako bi zaštita od prevrtanja bila funkcionalna.

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



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

Primjer na slici: univerzalna tava

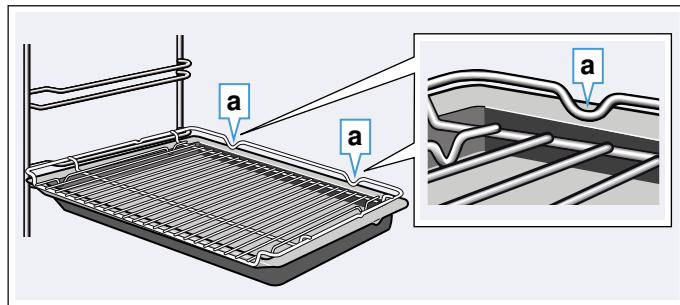


Kombiniranje pribora

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

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

Primjer na slici: univerzalna tava



Poseban pribor

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

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

Napomena: Ne odgovara svaki poseban pribor za svaki uređaj. Molimo Vas da kod kupovine navedete točnu oznaku (E-br.) Vašeg uređaja. → "Servisna služba" na strani 24

Poseban pribor

Rešetka

Za posuđe, kalupe za kolače i nabujke te za pečenja i komade mesa za roštilj.

Lim za pečenje

Za kolače na limu i sitna peciva.

Univerzalna tava

Za sočne kolače, pecivo, duboko smrznuta jela i velika pečenja. Može se koristiti kao posuda u koju se cijedi masnoća kada roštiljate izravno na rešetki.

Dvostruki izvlačni sustav

Pomoću izvlačnih vodilica koje su montirane na razini 2 i 3 pribor možete izvući do kraja, a da se ne prevrne.

Trostruki izvlačni sustav

Pomoću izvlačnih vodilica koje su montirane na razini 1, 2 i 3 pribor možete izvući do kraja, a da se ne prevrne.

Prije prvog korištenja

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

Prvo stavljanje u rad

Nakon priključivanja uređaja na zaslonu se pojavljuje vrijeme na satu. Namjestite trenutno vrijeme na satu.

Namještanje vremena na satu

Vrijeme na satu je tvornički namješteno na 12:00.

1. U području namještanja namjestite vrijeme na satu.
2. Za potvrdu dodirnite senzor .

Namješteno vrijeme na satu prikazuje se na kontrolnoj ploči.

Čišćenje pećnice i pribora

Prije nego što u svojoj pećnici prvi put pripremate hrani, očistite pećnicu i pribor.

Čišćenje pećnice

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

Pripazite da se u pećnici ne nalaze ostaci ambalaže, npr. kuglice stiropora. Prije zagrijavanja obrišite ravne površine u pećnici mekom, vlažnom krpom. Prozračite kuhinju dok se pećnica zagrijava.

Podesite navedene postavke. Kako ćete namjestiti vrstu grijanja i temperaturu, pogledajte u sljedećem poglavljju.
→ "Upravljanje uređajem" na strani 14

Postavke

Vrsta grijanja 3D-vrući zrak 

Temperatura maksimalna

Trajanje 1 sat

Nakon isteka navedenog vremena isključite pećnicu.

Nakon što se pećnica ohladila, očistite ravne površine sapunicom i krpom za pranje posuda.

Čišćenje pribora

Pribor temeljito očistite sapunicom i krpom ili mekanom četkom.

Upravljanje uređajem

Već ste upoznali upravljačke elemente i njihov način rada. Sada ćemo vam objasniti kako ćete namjestiti uređaj.

Uključivanje i isključivanje pećnice

Za uključivanje ili isključivanje pećnice dodirnite senzorsko polje .

Namještanje vrste grijanja i temperature

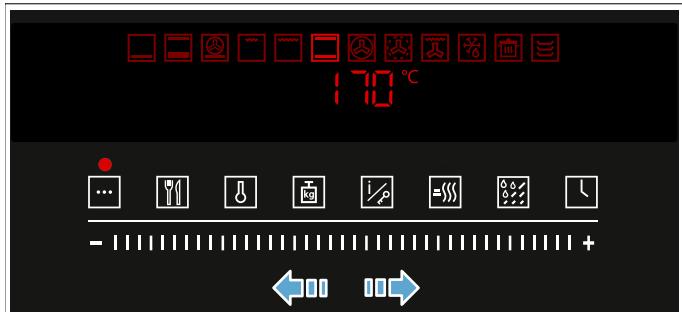
Pomoću senzorskih polja i područja namještanja sasvim jednostavno namještate uređaj. U tablici s vrstama grijanja naći ćete najbolje prikladnu vrstu grijanja za svako jelo.

Primjer na slici: Gornje i donje zagrijavanje  na 190 °C.

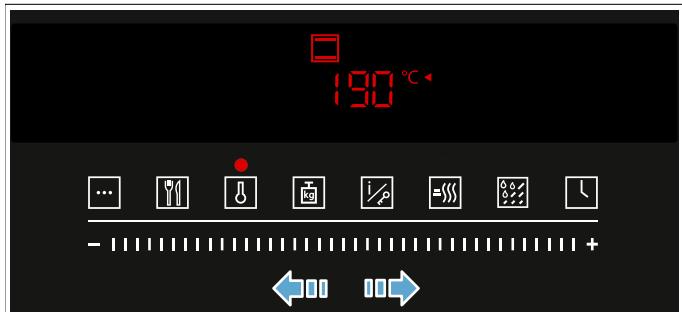
Pećnicu uključite glavnim prekidačem . Na kontrolnoj ploči svijetle simboli za prethodno podešenu vrstu grijanja i temperaturu:  i 160 °C. Odmah možete pokrenuti namještanje. U tu svrhu dodirnite senzor .

Kako biste odabrali neku drugu vrstu grijanja ili temperaturu, postupite na sljedeći način:

1. Dodirnite senzor .
2. U području namještanja odaberite vrstu grijanja.



3. Dodirnite senzor .
4. U području namještanja odaberite temperaturu ili stupanj roštiljanja.



5. Dodirnite senzor .
- Nakon nekoliko sekundi pećnica počinje s grijanjem.

Kada je jelo gotovo, pećnicu isključite glavnim prekidačem.

Napomena: Također možete namjestiti trajanje i vrijeme kraja. → "Vremenske funkcije" na strani 15

Promjena

Vrstu grijanja i temperaturu možete promijeniti u svako vrijeme.

Napomena: Ako za vrijeme rada pećnice promijenite vrstu grijanja, onda se prekida rad.

Zaustavljanje rada

Dodirnite senzor . Pećnica je u stanju stanke. Indikator iznad senzora treperi. Ponovno dodirnite senzor kako biste prekinuli pauzu.

Prekid rada

Držite pritisnut senzor sve dok se ne pojavi simbol za vrstu grijanja i odabrana temperatura. Sada možete ponovno namjestiti vrstu grijanja i temperaturu.

Brzo zagrijavanje

Pomoću brzog zagrijavanja možete skratiti vrijeme zagrijavanja.

Prikladne vrste grijanja:

-
-
-

Brzo zagrijavanje koristite kod namještenih temperatura iznad 100 °C.

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

1. Odaberite vrstu grijanja i temperaturu.
2. Dodirnite senzor . Na kontrolnoj ploči svijetli simbol .
3. Dodirnite senzor .

Nakon nekoliko sekundi pećnica počinje s grijanjem.

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

Vremenske funkcije

Vaš uređaj ima različite vremenske funkcije.

Vremenska funkcija	Korištenje
Trajanje pečenja	Ako je isteklo namješteno trajanje pečenja, uređaj se isključuje automatski.
Vrijeme kraja	Odaberite trajanje i željeno vrijeme kraja. Uređaj se uključuje automatski tako da se rad završi u željeno vrijeme.
Alarmni sat	Alarmni sat radi kao kuhiinski alarmni sat. Radi neovisno o radu pećnice.
Vrijeme na satu	Ako nije odabrana niti jedna druga funkcija, na kontrolnoj ploči se pojavljuje vrijeme na satu.

Kako biste došli do trajanja, odaberite neku vrstu grijanja i dodirnite senzor . Kada je vrijeme pečenja namješteno, možete namjestiti vrijeme kraja.

Nakon isteka trajanja ili vremena alarma javlja se zvučni signal. Zvučni signal možete prijevremeno poništiti na način da dodirnete senzor .

Namještanje vremena pečenja

Za svoje jelo možete namjestiti vrijeme pečenja na pećnici. Na taj se način vrijeme pečenja neće neželjeno prekoračiti, a vi ne morate prekinuti druge poslove za završetak rada.

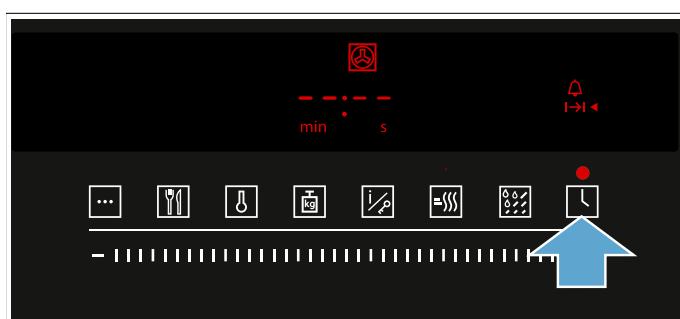
Možete namjestiti najviše 23 sata i 59 minuta. Vrijeme pečenja možete namjestiti do jednog sata točno u minutu, a preko jednog sata u koracima od 5 minuta.

Ovisno koje senzorsko polje najprije dodirnete, vrijeme pečenja započinje kod neke druge predložene vrijednosti:

10 minuta kod senzorskog polja – i 30 minuta kod senzorskog polja +.

Primjer na slici: vrijeme pečenja 45 minuta.

1. Namjestite vrstu grijanja i temperaturu ili stupanj roštiljanja.
2. Dodirnite senzor dva puta. Na kontrolnoj ploči se pojavljuju -- : -- i simbol .



3. U području namještanja namjestite trajanje.



4. Dodirnite senzor \Rightarrow .

Nakon nekoliko sekundi pećnica počinje s grijanjem. Na kontrolnoj ploči se pojavljuju simboli \Rightarrow , \odot i prikaz temperature I . Različiti segmenti trake napretka svijetle sve slabije s istjecanjem vremena. Za prikaz preostalog vremena dodirnite senzor \square dva puta.

Vrijeme je isteklo

Javlja se zvučni signal. Pećnica prestaje grijati. Na kontrolnoj ploči je vrijeme na nuli.

Za prekid zvučnog signala dodirnite bilo koje senzorsko polje. Kada je zvučni signal prekinut, u području namještanja možete namjestiti novo vrijeme pečenja.

Kada je jelo gotovo, pećnicu isključite glavnim prekidačem ①.

Promjena i prekid

Trajanje možete promijeniti u svakom trenutku. U tu svrhu dodirnite senzor \square dva puta i u području namještanja promijenite vrijeme. Nakon nekoliko sekundi preuzima se promjena.

Za prekid namjestite trajanje na nulu u području namještanja. Pećnica i dalje grije bez trajanja.

Namještanje kraja

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

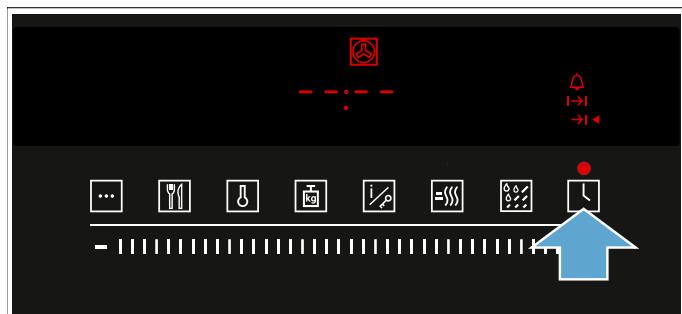
Napomene

- Pripazite na to da živežne namirnice ne ostanu predugo u pećnici i da se ne pokvare.
- Namjestite kraj dok je pećnica hladna.
- Nemojte više namjestiti kraj ako je rad uređaja već pokrenut. To može utjecati na rezultat pečenja.

Kraj vremena pečenja možete pomaknuti najviše za 23 sata i 59 minuta.

Primjer na slici: 10:30 je sati, namješteno trajanje je 45 minuta i jelo treba biti gotovo u 12:30 sati.

1. Namjestite vrstu grijanja i temperaturu ili stupanj roštiljanja.
2. Dodirnite senzor \square dva puta i u području namještanja namjestite trajanje.
3. Ponovno dodirnite senzor \square . Na kontrolnoj ploči se pojavljuje $-- : --$ i simbol \rightarrow svijetli.



4. U području namještanja namjestite vrijeme kraja.



5. Dodirnite senzor \Rightarrow .

Nakon nekoliko sekundi pećnica preuzima postavke. Na kontrolnoj ploči prikazuje se vrijeme kraja i simboli $\square \rightarrow$ i \odot . Pritom je strelica \blacktriangleleft okrenuta prema simbolu \rightarrow .

Vrijeme je isteklo

Javlja se zvučni signal. Pećnica prestaje grijati. Na kontrolnoj ploči je vrijeme na nuli.

Za prekid zvučnog signala dodirnite bilo koje senzorsko polje. Kada je zvučni signal prekinut, u području namještanja možete namjestiti novo vrijeme pečenja.

Kada je jelo gotovo, pećnicu isključite glavnim prekidačem ①.

Promjena i prekid

U području namještanja možete promijenite vrijeme kraja. Nakon nekoliko sekundi preuzima se promjena. Vrijeme kraja ne može se više promijeniti ako trajanje već teče. Rezultat kuhanja više ne bi bio dobar.

Za prekid namjestite vrijeme kraja na aktualno vrijeme plus trajanje. Uređaj počinje s grijanjem i vidi se odbrojavanje trajanja.

Namještanje alarmnog sata

Alarmni sat možete koristiti kada je pećnica uključena ili isključena.

Možete namjestiti najviše 23 sata i 59 minuta. Vrijeme na alarmnom satu može se namjestiti do 10 minuta u koracima od 30 sekundi. Zatim se vremenski koraci povećavaju s većom vrijednošću.

Ovisno koji položaj u području namještanja prvi dodirnete, alarmni sat se pokreće s prethodno podešenom vrijednošću: od sredine do simbola +, 10 minuta; od sredine do simbola -, 5 minuta.

1. Dodirnite senzor , na kontrolnoj ploči svijetli simbol .
2. U području namještanja namjestite vrijeme alarma. Nakon nekoliko sekundi započinje teći vrijeme alarma. Na kontrolnoj ploči se pojavljuje simbol . Za prikaz preostalog vremena dodirnite senzor .

Savjet: Ako se namješteno vrijeme alarma odnosi na rad pećnice, koristite vrijeme pečenja. Time se pećnica isključuje automatski.

Isteklo vrijeme na alarmnom satu

Javlja se zvučni signal. Na zaslonu je vrijeme alarma na nuli.

Bilo kojom tipkom isključite alarmni sat.

Promjena i prekid

Vrijeme alarma možete promjeniti u svako vrijeme. Kada je pećnica uključena, dodirnite senzor  i u području namještanja promijenite vrijeme. Kada je pećnica isključena, u području namještanja promijenite vrijeme. Nakon nekoliko sekundi preuzima se promjena.

Kako biste odustali od promjene, namjestite vrijeme alarma na nulu u području namještanja. Alarmni sat se isključuje.

Namještanje vremena na satu

Nakon priključivanja ili nakon nestanka struje na kontrolnoj ploči treperi vrijeme na satu i simbol  svijetli. Namjestite vrijeme na satu.

1. U području namještanja namjestite vrijeme na satu.
2. Dodirnite senzor .

Vrijeme na satu prestaje treperiti.

Nakon nekoliko sekundi prikazuje se namješteno vrijeme na satu.

Promjena vremena na satu

Možete promjeniti vrijeme na satu, npr. s ljetnog na zimsko vrijeme.

U tu svrhu kod isključenog uređaja dodirujte senzor  sve dok se simbol za vrijeme na satu ne pojavi. Zatim u području namještanja promijenite vrijeme na satu.

Zaštita za djecu

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

Napomene

- U osnovnim postavkama možete promjeniti može li se funkcija zaštite za djecu namjestiti ili ne.
→ "Osnovne postavke" na strani 18
- Na eventualno priključenu ploču za kuhanje ne utječe zaštita za djecu na pećnici.
- Nakon nestanka struje zaštita za djecu nije više aktivirana.

Aktiviranje i deaktiviranje

Držite pritisnut senzor  otprilike 4 sekunde.

Na kontrolnoj ploči svijetli simbol . Zaštita za djecu je aktivirana.

Za deaktiviranje ponovno držite pritisnut senzor  4 sekunde sve dok se simbol  ne ugasi na kontrolnoj ploči.

Napomene

- Kada je vrijeme alarma  namješteno, vidi se odbrojavanje. Sve dok je aktivirana zaštita za djecu, ne možete promjeniti vrijeme alarma.
- Zaštita za djecu ne utječe na glavni prekidač. Pećnicu možete isključiti i kada je aktivirana zaštita za djecu. U tu svrhu pritisnite glavni prekidač.

Osnovne postavke

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

Popis osnovnih postavki

Ovisno o opremljenosti Vašeg uređaja nisu dostupne sve osnovne postavke.

Osnovna postavka	Izbor
 1 Trajanje signala nakon isteka trajanja ili vremena alarma	 = cca. 10 sekundi  = cca. 30 sekundi*  = cca. 2 minute
 2 Vrijeme čekanja do pohranjivanja postavke	 = cca. 3 sekunde*  = cca. 6 sekundi  = cca. 10 sekundi
 3 Zvuk tipku pri dodiru tipke	 = isključeno  = uključeno*
 4 Svjetlina kontrolne ploče	 = tamno  = srednje  = svijetlo
 5 Prikaz vremena na satu	 = zatamnjenje vremena na satu  = prikaz vremena na satu*
 6 Moguće aktiviranje zaštite za djecu	 = ne  = da*  = da, sa zabravljinjem vrata**
 7 Svjetlo u pećnici pri radu	 = ne  = da*
 8 Vrijeme nastavka ventilacije	 = kratko  = srednje*  = dugo  = vrlo dugo
 9 Teleskopske izvlačne vodilice naknadno opremljene**	 = ne* (kod okvira vodilica i 1-struke vodilice na izvlačenje)  = da (kod 2- i 3-struke vodilice na izvlačenje)
 6 Vraćanje svih vrijednosti na tvorničke postavke	 = ne*  = da

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

** Nije dostupno kod svih tipova uređaja.

Promjena osnovnih postavki

Pećnica mora biti isključena.

1. Držite pritisnut senzor  otprilike 4 sekunde. Na kontrolnoj ploči se pojavljuje prva osnovna postavka, npr.  .
2. U području namještanja promijenite postavku.
3. Potrdite pritiskom na senzor .
4. Dodirnite senzor  nekoliko puta kako biste pozvali sve osnovne postavke. U području namještanja promijenite postavke.
5. Na kraju ponovno držite pritisnut senzor  otprilike 4 sekunde kako biste potvrdili odabrane postavke. Preuzete su sve promjene u osnovnim postavkama.

Kako biste izašli iz osnovnih postavki bez potvrde promjena dodirnite senzor .

Osnovne postavke možete promijeniti u svakom trenutku.

Čišćenje

Uz brižljivu njegu i čišćenje Vaš mikrovalni uređaj ostaje dugo lijep i funkcionalan. Kako ćete ispravno njegovati i čistiti Vaš uređaj, objašnjavamo Vam na ovom mjestu.

Primjerena sredstva za čišćenje

Kako se različite površine ne bi oštetile krivim sredstvima za čišćenje, pridržavajte se uputa u tablici. Ovisno o tipu uređaja nema svih područja kod Vašeg uređaja.

Oprez!

Površinska oštećenja

Ne koristite

- oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje,
- sredstva za čišćenje s velikim udjelom alkohola,
- tvrde jastučice za ribanje ili spužve za čišćenje,
- visokotlačni ili parni čistač,
- posebna sredstva za toplo čišćenje.

Nove spužvaste krpe prije upotrebe temeljito isperite.

Savjet: Posebna sredstva za čišćenje i njegu možete kupiti kod servisne službe. Pridržavajte se podataka proizvođača.

Upozorenje – Opasnost od opeklini!

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

Područje	Čišćenje
Uređaj izvana	
Prednja strana od plemenitog čelika	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Uvijek odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba i bjelančevina. Ispod takvih mrlja može doći do korozije. Kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama možete naći posebna sredstva za njegu plemenitog čelika koja su primjerena za tople površine. Sredstvo za njegu nanesite mekom krpom u tankom sloju.
Plastika	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Nemojte koristiti sredstva za čišćenje stakala ili strugače za staklo.
Lakirane površine	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom.
Upavljačka ploča	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Nemojte koristiti sredstva za čišćenje stakala ili strugače za staklo.
Stakla na vratima	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Nemojte koristiti strugač za staklo ili metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje.

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

Napomene

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

Pomoć pri čišćenju za mokro čišćenje

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

⚠️ Upozorenje – Opasnost od opeklina!

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

Namještanje pomoći pri čišćenju

Napomena: Pomoć pri čišćenju za mokro čišćenje možete koristiti samo u hladnoj pećnici. Ostavite pećnicu da se potpuno ohladi.

1. Izvadite pribor iz pećnice.
2. U 0,4 litre vode (nedestilirana voda) dodajte kap sredstva za pranje posuđa i izlijte po sredini dna pećnice (Slika 1).
3. Zatvorite vrata uređaja.
4. Dodirnite senzor ☰.

Na kontrolnoj ploči prikazuje se trajanje.

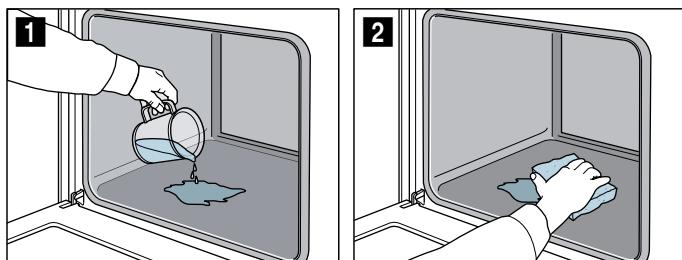
Pomoć pri čišćenju počinje s radom nakon nekoliko sekundi. Na kontrolnoj ploči se vidi odbrojavanje programa.

Napomene

- Trajanje je unaprijed podešeno i ne možete ga promjeniti.
- Vrijeme kraja ne možete pomaknuti.

Ako pećnica nije potpuno hladna, na kontrolnoj ploči treperi h. Pričekajte da se pećnica ohladi i da se indikator h ugasi.

Nakon završetka čišćenja javlja se zvučni signal. Na kontrolnoj ploči se pojavljuje 00:00. Pećnicu isključite glavnim prekidačem.

**Naknadno čišćenje**

Preostalu vodu u pećnicu morate odmah ukloniti. Preostalu vodu ne ostavljajte dulje vremena u pećnicama (npr. preko noći). Pećnicu ne smijete staviti u rad ako je još vlažna ili mokra.

1. Otvorite vrata uređaja i preostalu vodu sakupite upijajućom spužvastom krpom (Slika 2).
2. Glatke površine u pećnicama očistite spužvicom ili mekom četkom. Tvrdochore ostateke uklonite spiralom za ribanje od plemenitog čelika.
3. Rubove kamenca uklonite krpom namočenom u ocat. Zatim obrišite čistom vodom i osušite mekanom krpom (također ispod brtve vrata).
4. Vrata uređaja otvorite u zaustavnom položaju (oko 30°) i ostavite ih otvorena otprilike 1 sat kako bi se emajlirane površine u pećnicama osušile. Možete provesti čak i brzo sušenje pećnice.

Brzo sušenje pećnice

1. Nakon isteka pomoći pri čišćenju otvorite vrata uređaja u zaustavnom položaju (oko 30°).
2. Namjestite 3D-vrući zrak na 50°C.
3. Nakon 5 minuta isključite pećnicu i zatvorite vrata uređaja.

Uklanjanje jake nečistoće

Postoji više mogućnosti za uklanjanje posebno tvrdokorne nečistoće.

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

Držanje uređaja čistim

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

⚠️ Upozorenje – Opasnost od požara!

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

Savjeti

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

Okvir vodilica

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

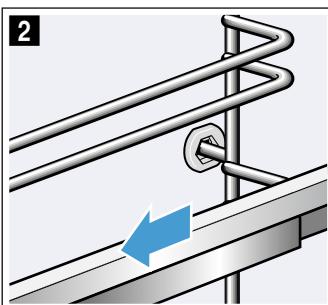
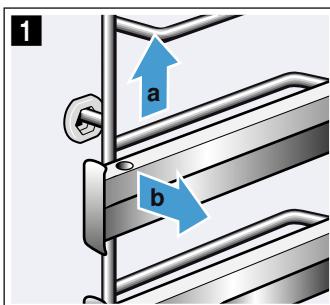
Vađenje i stavljanje okvira vodilica

Upozorenje – Opasnost od opeklina!

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

Vađenje okvira vodilica

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

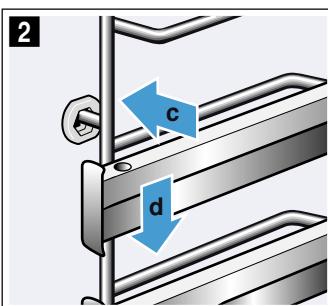
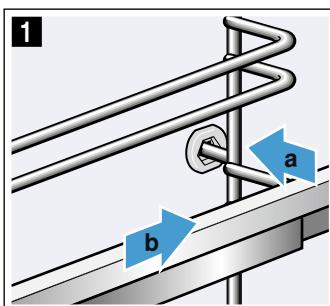


Okvire čistite sredstvom za pranje posuđa i spužvicom za posuđe. Kod tvrdokorne prljavštine koristite četku.

Stavljanje okvira vodilice

Okviri vodilica odgovaraju za montažu samo na desnoj ili lijevoj strani. Izvlačne vodilice moraju se dati izvući prema naprijed.

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



Vrata uređaja

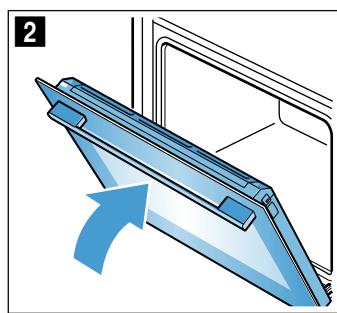
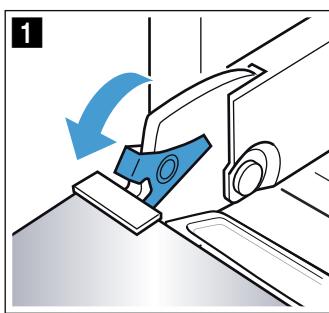
Uz brižljivu njegu i čišćenje Vaš uređaj ostaje dugo lijep i funkcionalan. Ovdje ćete saznati kako možete očistiti vrata uređaja.

Skidanje i postavljanje stakla na vratima pećnice

Za bolje čišćenje možete skinuti stakla na vratima pećnice.

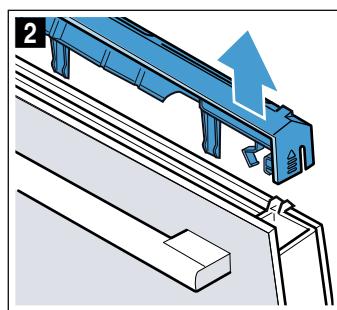
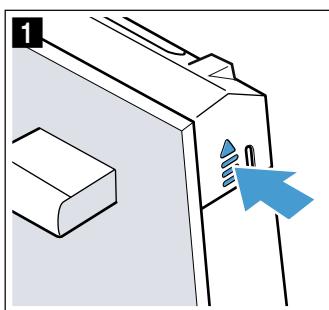
Pričvršćivanje vrata uređaja

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

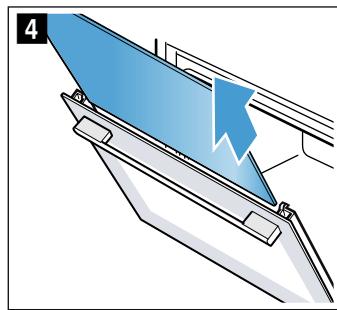
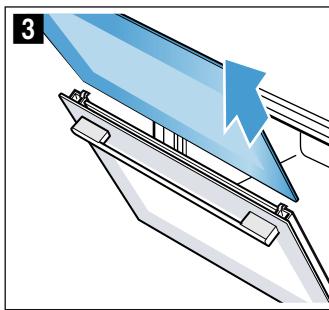


Skidanje stakla

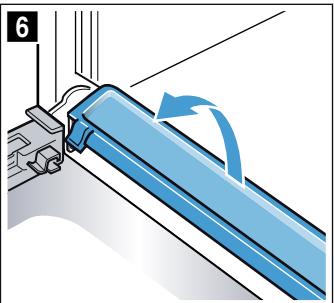
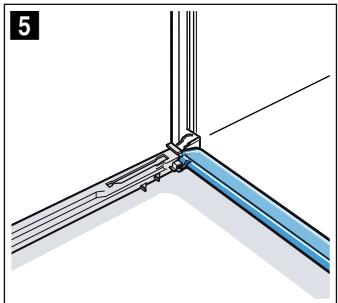
- Malo otvorite vrata uređaja.
- Pritisnite poklopac s lijeve i desne strane (Slika 1).
- Skinite poklopac (Slika 2).



- Izvucite vanjsko staklo (Slika 3) i oprezno ga odložite na ravnu površinu.
- Izvucite unutarnje staklo (Slika 4) i oprezno ga odložite na ravnu površinu.



6. Po potrebi možete izvući kanal za skupljanje kondenzata kako biste ga očistili. U tu svrhu vrata uređaja rasklopite do kraja (Slika 5).
7. Kanal za skupljanje kondenzata preklopite prema gore i izvucite (Slika 6).



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

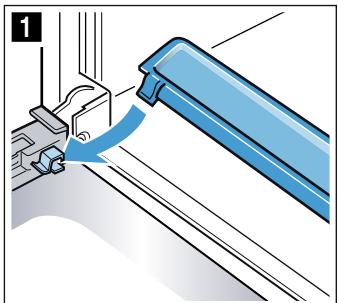
Upozorenje

Opasnost od ozljeda!

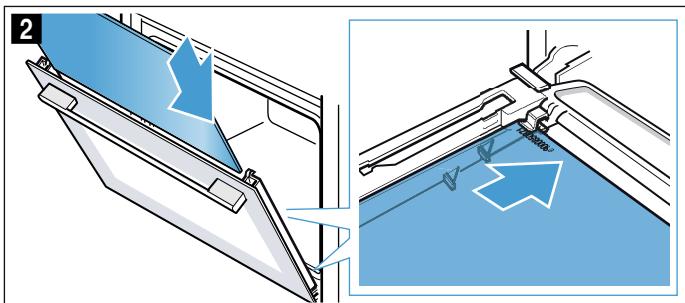
- Izgrevano staklo na staklu vrata se može raspuknuti. Ne koristite strugač za staklo, oštara ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Šarke na vratima uređaja pomicaju se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Ne posežite rukom u područje šarki.

Postavljanje stakla

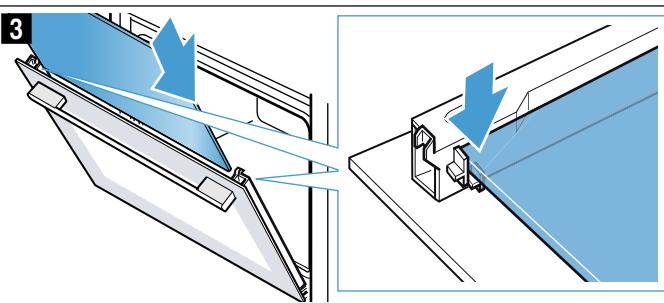
1. Vrata uređaja otvorite do kraja i ponovno umetnите kanal za skupljanje kondenzata. U tu svrhu kanal okomito utaknite i okrenite prema dolje (Slika 1).



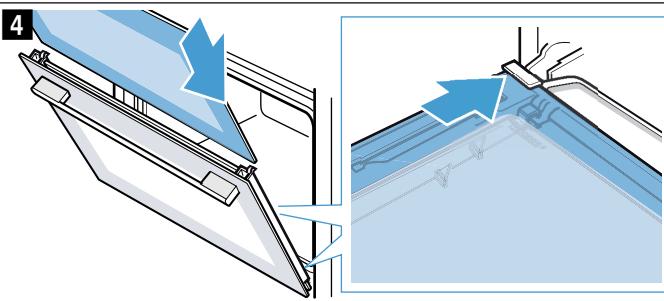
2. Umetnute unutarnje staklo i pazite da je staklo dolje u držaču (Slika 2).



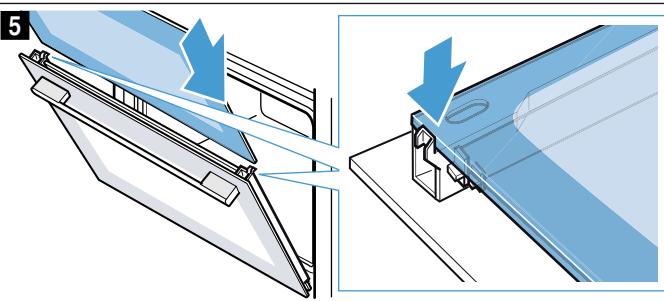
3. Unutarnje staklo pritisnite s gornje strane (Slika 3).



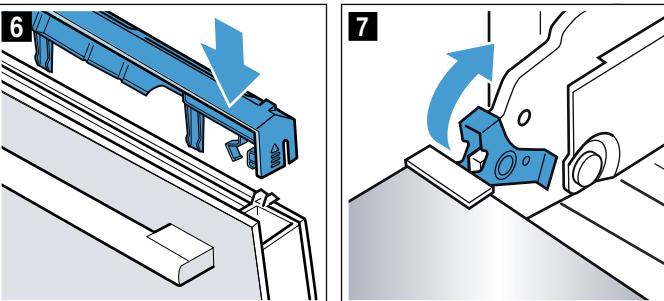
4. Umetnute vanjsko staklo i pazite da je staklo dolje u držaču (Slika 4).

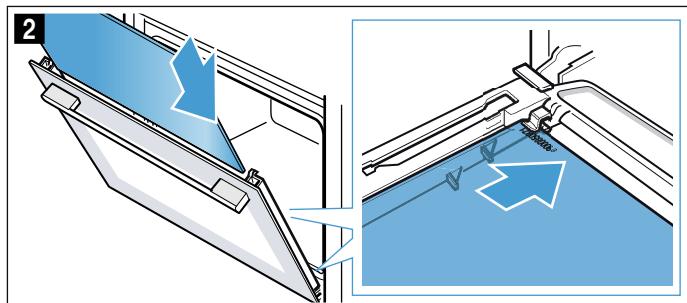


5. Vanjsko staklo pritisnite s gornje strane (Slika 5).



6. Stavite poklopac i pritisnite ga dok se ne uglavi (Slika 6).
7. Ponovno otvorite vrata uređaja do kraja.
8. Zaklopite obje zaporne poluge s lijeve i desne strane (Slika 7)





?

Što učiniti kod smetnji?

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

Samostalno otklanjanje smetnji

Tehničke smetnje na uređaju možete često sami lako ukloniti.

Ako jelo ne uspije na optimalan način, na kraju uputa za uporabu naći ćete puno savjeta i napomena za pripremu. → "Testirano za vas u našem studiju za kuhanje" na strani 36

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/upute
Uređaj ne radi.	Osigurač je neispravan. Nestanak struje	Pроверите osigurač u ormariću s osiguračima. Provjerite radi li kuhinjsko svjetlo ili drugi kuhinjski uređaji.
Na zaslonu treperi vrijeme na satu.	Nestanak struje.	Ponovno namjestite vrijeme na satu.
Uređaj se ne može namjestiti. Na zaslonu svjetli simbol ključa ili SAFE .	Zaštita za djecu je aktivirana.	Deaktivirajte zaštitu za djecu na način da držite pritisnutu tipku sa simbolom ključa otprilike 4 sekunde.
Vrata uređaja ne mogu se otvoriti. Na zaslonu svjetli simbol ključa.	Vrata uređaja su blokirana zaštitom za djecu.	Deaktivirajte zaštitu za djecu na način da držite pritisnutu tipku sa simbolom ključa otprilike 4 sekunde. Blokada se može isključiti u osnovnim postavkama.
Nakon uključivanja nekog načina rada na zaslonu treperi h .	Uređaj nije dovoljno hlađan.	Isključite uređaj, ostavite ga da se ohladi i ponovno uključite način rada.
Uređaj ne grijе. Na kontrolnoj ploči trepere dvije točke. Kod nekih se uređaja na kontrolnoj ploči dodatno pojavljuje d .	Aktiviran je demonstracijski način rada.	Uređaj kratko odvojite s mreže (isključite osigurač u ormariću s osiguračima) i zatim deaktivirajte demonstracijski način rada u trajanju od otprilike 5 minuta. U tu svrhu osnovnu postavku c 13 odn. c 14 postavite na vrijednost 0 . → "Osnovne postavke" na strani 18

⚠️ Upozorenje – Opasnost od ozljede!

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

⚠️ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

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

Poruke pogrešaka na kontrolnoj ploči

Ako se na kontrolnoj ploči pojavi poruka pogreške s „**E**”, npr. **E0502**, dodirnite senzorsko polje **□**. Poruka pogreške se resetira. Eventualno ponovno namjestite vrijeme na satu.

Ako se smetnja jednom pojavila, uređaj ponovno možete koristiti na uobičajen način. Ako se poruka pogreške ponovno prikazuje, nazovite servisnu službu i pritom navedite točnu poruku pogreške i E-br. vašeg uređaja. → "Servisna služba" na strani 24

Maksimalno vrijeme rada

Ako postavke na uređaju nisu promijenjene više sati, uređaj automatski prestaje grijati. Tako se sprječava neželjeni neprekidni rad.

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

Postignuto maksimalno vrijeme rada

Na zaslonu se prikazuje **F8**.

Uređaj isključite glavnim prekidačem. Po potrebi možete izvršiti ponovno namještanje.

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

Zamjena stropne žarulje u pećnici

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

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

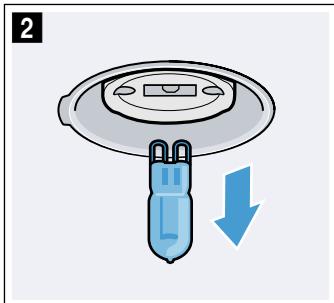
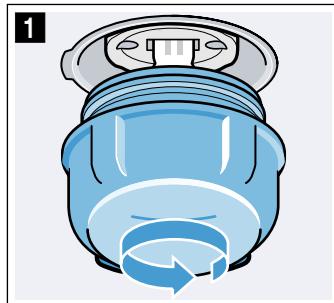
⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od opeklina!

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

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



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

Servisna služba

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

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

Kada nazovete našu servisnu službu, navedite cijeli proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) kako bi vas mogli stručno savjetovati. Označnu pločicu s brojevima naći ćete kada otvorite vrata uređaja. Kod nekih uređaja opremljenih s parom označnu pločicu naći ćete iza ploče.



Kako u slučaju potrebe ne biste trebali predugo tražiti, ovdje možete unijeti podatke vašeg uređaja i telefonski broj servisne službe.

E-br.

FD-br.

Servisna služba ☎

Uzmite u obzir da posjet servisera u slučaju neispravnog rukovanja nije besplatan niti tijekom jamstvenog roka.

Kontakt podatke svih zemalja za najbližu servisnu službu naći ćete ovdje odn. u priloženom popisu servisnih službi.

Programi

Pomoću programa možete sasvim jednostavno pripremati jela. Odaberite neki program i uređaj će preuzeti optimalne postavke.

Kako biste postigli dobre rezultate, pećnica ne smije biti prevruća. Ostavite pećnicu da se ohladi i tek onda pokrenite program.

Posuđe

Pridržavajte se napomena proizvođača posuđa.

Prikladno posuđe:

Upotrebljavajte posuđe otporno na toplinu do 300 °C.

Najbolje je prikladno stakleno posuđe ili posuđe od staklokeramike. Roštilj može djelovati kroz stakleni poklopac, a pečenje će dobiti lijepu hrskavu koricu.

Posude za pečenje od plemenitog čelika manje su prikladne. Sjajna površina jako reflektira toplinsko zračenje. Jelo će manje potamnjiti i meso će biti slabije pečeno. Ako koristite posudu za pečenje od plemenitog čelika, skinite poklopac nakon završetka programa. Prepecite meso na stupnju roštiljanja 3 još 8 do 10 minuta.

Ako koristite posudu za pečenje od emajliranog čelika, željeznog lijeva ili aluminijskog tlačnog lijeva, jelo jače potamni s donje strane. Dodajte nešto malo više tekućine.

Savjet: Ako je umak od pečenja presvjetao ili pretaman, sljedeći put dodajte manje odn. više tekućine.

Neprikladno posuđe:

Neprikladno je posuđe od svijetlog sjajnog aluminija, od nepocakljene gline i plastično posuđe ili posuđe s plastičnim ručkama.

Veličina posuđa:

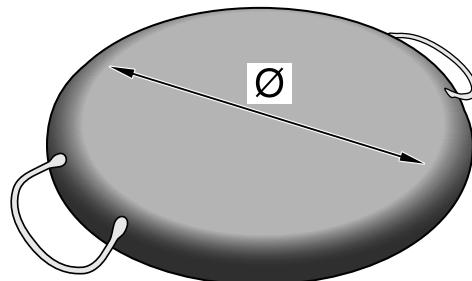
Pečenje treba pokrivati oko dvije trećine dna posude. Tako ćete dobiti lijepi temeljac od pečenja.

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

Posuđe za program 1:

Preporučujemo korištenje tava za paellu sljedećih veličina:

- Za 3 do 4 porcije: tava za paellu promjera dna 24 cm.
- Za 5 do 6 porcija: tava za paellu promjera dna 28 cm.



Priprema jela

Duboko smrznutu hranu upotrijebite izravno iz ladice zamrzivača. Za jela od mesa upotrebljavajte sveže namirnice, najbolje na temperaturi hladnjaka.

Savjet: Jako nemasno meso ostaje sočnije ako ga prekrijete slaninom.

Izvažite hranu. Težina vam je potrebna za namještanje programa. Uvijek namjestite sljedeću najveću težinu.

Stavite posudu na rešetku. Uvijek stavite posudu u hladnu pećnicu.

Unaprijed programirani recepti

Za unaprijed programirane recepte navedene su specifične upute za pripremu svakog jela.

Napomena: Kod unaprijed programiranih recepata ne možete promijeniti vrijeme kuhanja niti vrijeme kraja

Program	Raspon težine u kg	Težina za namještanje
1 Paella	0,3 - 0,6	Težina riže
2 Patlidžani s mozzarellom i parmezanom	0,2 - 0,8	Težina povrća
3 Povrće na žaru	0,8 - 1,6	Težina povrća
4 Orada u soli	0,3 - 1,1	Težina ribe
5 Panirani oslić	0,5 - 2,0	Težina ribe
6 Piletina s povrćem	1,0 - 2,0	Težina mesa
7 File u lisnatom tjestu	0,3 - 1,5	Težina mesa
8 Pašteta od tune	0,3 - 0,7	Težina tjesteta
9 Pizza	0,1 - 0,4	Težina tjesteta
10 Kolač sa sirom	0,8 - 1,4	Težina tekućeg tjesteta

Program 1: Miješana paella

Kod programiranja pećnice pridržavajte se težine suhe riže. Za 100 g riže potrebno je oko 145 ml vode.

Sastojci za 4 porcije

- 40 ml maslinova ulja
- 50 g pasirane rajčice
- 100 g crvene i zelene paprike
- 100 g luka
- 250-300 g svinjskih rebarca
- 250-300 g pilećih krilca
- 150 g koluta od liganja
- 150 g divovskih kozica
- 150 g grdobine
- 150 g vongola
- 100 g dagnji
- 400 g riže okrugla zrna, po mogućnosti Bomba riža
- oko 580- 600 ml vruće vode
- Sol po želji
- Papar
- Šafran
- Češnjak

Priprema

1. Meso začinite solju i paprom, zapecite 5-6 minuta do zlatno-žute boje i izvadite iz tave za paellu.
2. Ribu i plodove mora pecite oko 2 minute, izvadite iz tave za paellu i držite na topлом.
3. Prepržite rajčicu, luk s češnjakom i paprikom u istoj tavi, dodajte meso, ribu i plodove mora te začinite.
4. Dodajte vodu ili juhu. Kada zakuha, dodajte rižu i šafran te ponovno zakuhati. Čim tekućina zakipi, stavite tavu za paellu u pećnicu i namjestite program.

Pribor i preduvjeti

Rešetka: razina 1.

Tava za paellu promjera dna 24 cm: 3-4 porcije.

Tava za paellu promjera dna 28 cm: 4-5 porcija.

Savjeti

- Nije potrebno zagrijati pećnicu
- Nakon kuhanja izvadite paellu
- Koristite tave za paellu s metalnim ručkama, a ne s plastičnim ručkama.

Program 1: Crna riža

Kod programiranja pećnice pridržavajte se težine suhe riže. Za 100 g riže potrebno je oko 150 ml vode.

Sastojci za 6 porcija

- 40 ml maslinova ulja
- 100 g pasirane rajčice
- 100 g crvene paprike
- 100 g luka
- Češnjak
- 600 g kozica, očišćenih
- 500 g malih sipe, očišćenih
- 2 vrećice crnila od sipe
- 600 g riže okrugla zrna
- 900 ml vode
- Sol po želji

Priprema

1. Nasjeckajte luk, češnjak i papriku.
2. Prepržite kozice i male sipe, izvadite iz tave i držite na topлом.
3. Prepržite rajčicu, papriku i luk sve dok luk ne dobije zlatno-žutu boju, zatim dodajte vodu i zakuhati.
4. Kada voda zakuha, dodajte rižu i crnilo od sipe te ponovno zakuhati. Čim tekućina zakipi, stavite tavu za paellu u pećnicu i namjestite program.
5. Pet minuta prije kraja vremena kuhanja raspodijelite kozice i male sipe po riži.

Pribor i preduvjeti

Rešetka: razina 1.

Tava za paellu promjera dna 24 cm: 3-4 porcije.

Tava za paellu promjera dna 28 cm: 4-5 porcija.

Savjeti

- Nije potrebno zagrijati pećnicu
- Nakon kuhanja izvadite paellu
- Koristite tave za paellu s metalnim ručkama, a ne s plastičnim ručkama.

Program 1: Riža s povrćem i kozicama

Kod programiranja pećnice pridržavajte se težine suhe riže. Za 100 g riže potrebno je oko 150 ml vode.

Sastojci za 6 porcija

- 40 ml maslinova ulja
- 150 g poriluka
- 150 g mrkve
- 250 g graška
- 250 g zelenih mahuna
- 400 g kozica, očišćenih
- 100 g pasirane rajčice
- 600 g riže okrugla zrna
- 900 ml vode
- Sol po želji

Priprema

1. Poriluk, mrkvu i zelene mahune narežite na komadiće.
2. Prepržite kozice, izvadite iz tave i držite na topлом.
3. Prepržite povrće, dodajte vodu i zakuhajte.
4. Kada voda zakuhala, dodajte rižu i ponovno zakuhajte. Čim tekućina zakipi, stavite tavu za paellu u pećnicu i namjestite program. Pet minuta prije kraja vremena kuhanja raspodijelite kozice po jelu.

Pribor i preduvjeti

Rešetka: razina 1.

Tava za paellu promjera dna 24 cm: 3-4 porcije.

Tava za paellu promjera dna 28 cm: 4-5 porcija.

Savjeti

- Nije potrebno zagrijati pećnicu
- Nakon kuhanja izvadite paellu
- Koristite tave za paellu s metalnim ručkama, a ne s plastičnim ručkama.

Programm 1: Express riža

Kod programiranja pećnice pridržavajte se težine suhe riže. Za 100 g riže potrebno je oko 160 ml vode.

Sastojci za 6 porcija

- 40 ml maslinova ulja
- 1200 g sotiranog povrća, smrznutog
- 100 g pasirane rajčice
- 600 g riže okrugla zrna
- 1200 ml vode
- Sol po želji

Priprema

1. Ostavite povrće da se odmrzne i lagano ga prepržite na srednjoj vatri. Dodajte pasiranu rajčicu i pomiješajte s povrćem.
2. Dodajte vodu i zakuhajte.
3. Kada voda zakuhala, dodajte rižu. Čim tekućina zakipi, stavite tavu za paellu u pećnicu i namjestite program.

Pribor i preduvjeti

Rešetka: razina 1.

Tava za paellu promjera dna 24 cm: 3-4 porcije.

Tava za paellu promjera dna 28 cm: 4-5 porcija.

Savjeti

- Nije potrebno zagrijati pećnicu
- Nakon kuhanja izvadite paellu
- Koristite tave za paellu s metalnim ručkama, a ne s plastičnim ručkama.

Program 2: Patlidžani s mozzarellom i parmezonom

Za programiranje pećnice se kod ovog recepta trebate pridržavati težine patlidžana i rajčica narezanih na ploške.

Sastojci za 4 porcije

- 8 ploški patlidžana
- 8 ploški rajčica
- 8 ploški mozzarelle
- 50 g parmezana, ribanog
- 2 žlice svježih rajčica, pasiranih
- Sol

Priprema

1. Operite patlidžane i rajčice. Narežite na ploške debljine oko 7 mm.
2. Izvažite patlidžane i rajčice narezane na ploške kako biste programirali težinu.
3. Lim za pečenje premažite s malo ulja. Posložite ploške patlidžana na limu za pečenje i malo solite.
4. Jednu plošku rajčice stavite na svaku plošku patlidžana i premažite je jednom žlicom svježe pasirane rajčice.
5. Na svaku plošku patlidžana i rajčice stavite jednu plošku mozzarelle i pospите ribanim parmezonom.
6. Stavite u pećnicu i namjestite program.

Pribor i preduvjeti

Univerzalna tava: razina 3.

Savjet: Za optimalan rezultat kuhanja pridržavajte se debljine ploški patlidžana i rajčica.

Program 3: Povrće na žaru

Za programiranje pećnice se kod ovog recepta trebate pridržavati težine očišćenog povrća.

Sastojci za 4 porcije

- 2 zrele rajčice, srednje
- 2 mlada luka
- 1 patlidžan
- 1 crvena paprika
- 4 zelene paprike
- Sol
- Maslinovo ulje

Priprema

1. Luk i patlidžane prerežite uzduž na pola. Stavite ih na lim s prerezanom stranom kako se ne bi isušili uslijed vrućine.
2. Dodajte cijele rajčice.
3. Crvenu papriku narežite na 4 ili 8 trakica.
4. Zelenu papriku narežite na 2 ili 4 trakice.
5. Izvažite očišćeno i izrezano povrće kako biste programirali težinu.
6. Sve povrće stavite na lim za pečenje, posolite i pokapajte uljem. Stavite u pećnicu i namjestite program.

Pribor i preduvjeti

Univerzalna tava: razina 3.

Savjet: Važno je da povrće narežete na trakice ili prepolovite kako bi se do kraja skuhalo.

Program 4: Orada u soli

Za programiranje pećnice se kod ovog recepta trebate pridržavati samo težine orade.

Sastojci za 2 porcije

- 600 g orade
- 1,5 - 2 kg krupne soli

Priprema

1. Izvažite očišćenu oradu kako biste programirali težinu.
2. Lim za pečenje pospite krupnom soli ovisno o veličini orade.
3. Očišćenu oradu položite na sol i prekrijte je ostalom krupnom soli tako da se uopće ne vidi. Sol pokapajte vodom za tvrdi oklop od soli.
4. Stavite u pećnicu i namjestite program.

Pribor i preduvjeti

Univerzalna tava: razina 3.

Savjeti

- U ribarnici napomenite da ćete ribu peći u soli.
- Uz ribu poslužite umak ili prilog.

Program 5: Panirani oslić

Za programiranje pećnice se kod ovog recepta trebate pridržavati samo težine očišćenog oslića.

Sastojci za 2 porcije

- 700 g stražnjeg dijela oslića
- 4 žlice brašna za paniranje
- 2 češnja češnjaka
- 80 ml maslinova ulja
- Peršin
- Bijeli papar, mljeveni
- Sol

Priprema

1. Izvažite očišćenog oslića kako biste programirali težinu.
2. Očišćenog oslića položite na lim i začinite.
3. U zdjeli pomiješajte krušne mrvice, usitnjeni češnjak, nasjeckani peršin i 80 ml maslinova ulja. Mješavinu raspodijelite po osliću kao i ispod oslića.
4. Stavite u pećnicu i namjestite program.

Pribor i preduvjeti

Univerzalna tava: razina 3.

Savjet: U ribarnici zamolite da vam ostave riblju kost samo u jednoj polovici oslića.

Program 6: Piletina s povrćem

Za programiranje pećnice se kod ovog recepta trebate pridržavati samo težine očišćenog piletina.

Sastojci za 4-6 porcija

- Pile, 1700 g
- 400 g krumpira
- 400 g luka
- 250 g mrkve
- 1 grančica peršina
- 50 g maslaca ili margarina
- Bijeli papar, mljeveni
- 400 ml juhe/vode.
- Maslinovo ulje

Priprema

1. Pile očistite i izvadite utrobu. Začinite solju i paprom.
2. Izvažite pile kako biste programirali težinu.
3. Polovicu maslaca ili margarina zajedno s grančicom peršina stavite u utrobu piletina. Pile premažite preostalim maslacem ili margarinom.
4. Oguljene krumpire narežite na jako tanke trakice debljine oko 5 mm.
5. Mrkve ogulite i narežite na kolutiće.
6. Luk ogulite i narežite na jako tanke kolutove.
7. Na kraju posolite povrće, raspodijelite oko piletina i dodajte vodu da prekrije dno. Zatim preko piletina pokapajte malo maslinova ulja
8. Stavite u pećnicu i namjestite program.

Pribor i preduvjeti

Univerzalna tava: razina 2.

Savjet: Važno je pridržavati se debljine krumpira.

Program 7: File u lisnatom tijestu

Za programiranje pećnice se kod ovog recepta trebate pridržavati samo težine filea.

Sastojci za 4-6 porcija

- 1 govedji file, 1100 g
- 500 g lisnatog tijesta
- 1 jaje
- Sol
- Crni papar, mljeveni

Priprema

1. Lim za pečenje tanko premažite margarinom.
2. Radnu površinu pospite brašnom i razvaljajte lisnato tijesto.
3. Izvažite file kako biste programirali težinu.
4. Komad filea začinite solju i paprom, položite na razvaljano lisnato tijesto i zamotajte. Stavite na lim za pečenje.
5. Razmutite jaje i kistom premažite lisnato tijesto.
6. Stavite u pećnicu i namjestite program.

Pribor i preduvjeti

Univerzalna tava: razina 2.

Savjeti

- Vremena kuhanja programirana u pećnici odnose se na pripremu srednje pečenog filea. Za dobro pečeni file navedite veću težinu od one stvarno izvagane težine. Za srednje krvavo pečeni file navedite manju težinu od one stvarno izvagane težine. Preporučujemo da težinu povećate ili smanjite za 100 g.
- Usto treba voditi računa da rezultat pečenja ovisi o debljini filea. Dobri rezultati se postižu kod promjera 7 cm, a kod većeg promjera je rezultat srednje krvavo do krvavo pečen.

Program 8: Pašteta od tune

Za programiranje pećnice se kod ovog recepta trebate pridržavati samo težine lisnatog tjesteta.

Sastojci za 4 porcije

- 500 g lisnatog tjesteta
- 225 g svježih rajčica, pasiranih
- 350 g luka
- 400 g tune u ulju
- 200 g crvene pečene paprike
- 2 tvrdo kuhanja jaja
- Maslinovo ulje
- 1 jaje
- Sol

Priprema

1. Nasjeckajte luk i prepržite na laganoj vatri. Čim luk postane staklast i polako počne dobivati zlatno-žutu boju, skinite s vatre i ostavite da se ohladi.
2. Lim za pečenje premažite s malo maslaca ili margarina.
3. Izvažite lisnato tjesto kako biste programirali težinu
4. Tjesto podijelite na dva jednaka dijela. Radnu ploču pospite brašnom i lisnato tjesto razvaljavajte na oko 30 x 30 cm.
5. Jedan dio razvaljanog lisnatog tjesteta položite na lim za pečenje i na različitim mjestima izbodite vilicom.
6. Sastojke raspodijelite po tjestetu navedenim redoslijedom: svježe pasirana rajčica, preprženi luk, komadiće tune, pečenu papriku, tvrdo kuhanje jaje narezano na kockice i kap ulja.
7. Drugi dio razvaljanog lisnatog tjesteta položite na sastojke i dobro utisnite prstima na donji dio razvaljanog lisnatog tjesteta da ga uokolo zatvorite.
8. Razmutite jaje i kistom premažite lisnato tjesto.
9. Stavite u pećnicu i namjestite program.

Pribor i preduvjeti

Univerzalna tava: razina 2.

Savjet: Kod donjeg tjesteta ostavite slobodan rub oko 3 cm kako biste gornje tjesteto mogli utisnuti na donje tjesteto.

Program 9: Curry Pizza

Za programiranje pećnice se kod ovog recepta trebate pridržavati samo težine tjesteta za pizzu.

Sastojci za 2-3 porcije

- Tjesto za pizzu:
 - 240 g brašna
 - 7 g suhog kvasca
 - 160 ml mlake vode
 - 4 g soli
- 70 g nasjeckanog luka
- 20 g margarina
- 3 čajne žličice Madras curry praha
- 100 g šampinjona narezanih na ploške
- 2 kolutića ananasa
- 100 g šunke za kuhanje narezane na kockice
- 100 g danske mozzarelle, ribane
- 2 čajne žličice senfa
- Sol

Priprema

1. Izmiješajte brašno, kvasac, vodu i sol da dobijete podatno tjesto.
2. Tjesto stavite u pećnicu 15 minuta na temperaturu od 45° do 50°.
3. Izvažite tjesto za pizzu kako biste programirali težinu.
4. Tjesto za pizzu stavite na emajlirani lim za pečenje.
5. Nasjeckajte luk i u jednoj zdjeli pomiješajte s margarinom, senfom i curryjem. Izvadite i raspodijelite po tjestetu.
6. Na to raspodijelite šampinjone, ananas narezan na komadiće i šunku za kuhanje narezanu na trakice. Na kraju pospite ribanim sirom.
7. Stavite u pećnicu i namjestite program.

Pribor i preduvjeti

Univerzalna tava: razina 3.

Program 9: Mediteranska pizza

Za programiranje pećnice se kod ovog recepta trebate pridržavati samo težine tijesta za pizzu.

Sastojci za 2-3 porcije

- Tijesto za pizzu:
240 g brašna
7 g suhog kvasca
160 ml mlake vode
4 g soli
- 80 g svježih rajčica, pasiranih
- 70 g luka
- 80 g tune u ulju
- 100 g danske mozzarelle, ribane
- 40 g crvene paprike, pečene
- 8 crnih maslina, bez koštice
- 4 filea sardina
- Ulje
- Origano

Priprema

1. Izmiješajte brašno, kvasac, vodu i sol da dobijete podatno tijesto.
2. Tijesto stavite u pećnicu 15 minuta na temperaturu od 45° do 50°.
3. Izvažite tijesto za pizzu kako biste programirali težinu.
4. Tijesto za pizzu stavite na emajlirani lim za pečenje.
5. Svježe pasirana rajčica raspodijelite po tijestu i pospitate organom. Pokapajte uljem.
6. Redom raspodijelite po tijestu luk narezan na kolutove, komadiće tune, ribani sir, papriku narezanu na trakice, prepolovljene masline i filee sardina.
7. Stavite u pećnicu i namjestite program.

Pribor i preduvjeti

Univerzalna tava: razina 3.

Program 9: Pizza s četiri vrste sira

Za programiranje pećnice se kod ovog recepta trebate pridržavati samo težine tijesta za pizzu.

Sastojci za 2-3 porcije

- Tijesto za pizzu:
240 g brašna
7 g suhog kvasca
160 ml mlake vode
4 g soli
- 50 g svježih rajčica, pasiranih
- 50 g ementalera
- 50 g sira brie
- 50 g roqueforta
- 50 g mozzarelle
- Ulje
- Origano

Priprema

1. Izmiješajte brašno, kvasac, vodu i sol da dobijete podatno tijesto.
2. Tijesto stavite u pećnicu 15 minuta na temperaturu od 45° do 50°.
3. Izvažite tijesto za pizzu kako biste programirali težinu.
4. Svježe pasirana rajčica raspodijelite po tijestu i pospitate organom. Pokapajte uljem.
5. Sir narežite na komadiće i raspodijelite po tijestu.
6. Stavite u pećnicu i namjestite program.

Pribor i preduvjeti

Univerzalna tava: razina 3.

Savjet: Sir raspodijelite po tijestu navedenim redoslijedom jer je točka topljenja različita za svaku vrstu sira.

Program 9: Pizza Nostra

Za programiranje pećnice se kod ovog recepta trebate pridržavati samo težine tijesta za pizzu.

Sastojci za 2-3 porcije

- Tijesto za pizzu:
240 g brašna
7 g suhog kvasca
160 ml mlake vode
4 g soli
- 50 g svježih rajčica, pasiranih
- 60 g šunka za kuhanje
- 60 g slanine
- 70 g ementalera, ribanog
- 60 g svježeg sira
- Ulje
- Origano

Priprema

1. Izmiješajte brašno, kvasac, vodu i sol da dobijete podatno tijesto.
2. Tijesto stavite u pećnicu 15 minuta na temperaturu od 45° do 50°.
3. Izvažite tijesto za pizzu kako biste programirali težinu.
4. Tijesto za pizzu stavite na emajlirani lim za pečenje.
5. Svježe pasiranu rajčicu raspodijelite po tijestu i pospите origanom. Pokapajte uljem.
6. Zatim dodajte ribani ementaler, šunku za kuhanje narezanu na trakice, kockice slanine i na kraju svježi sir narezan na male kockice.
7. Stavite u pećnicu i namjestite program.

Pribor i preduvjeti

Univerzalna tava: razina 3.

Program 10: Kolač sa sirom

Za programiranje pećnice se kod ovog recepta trebate pridržavati samo težine tekuće smjese.

Sastojci za 6-8 porcija

- Osnovno tijesto:
350 g brašna
2 čajne žličice praška za pecivo
80 g šećera
1 jaje
2 g soli
170 g maslaca
- Tekuća smjesa:
185 g šećera
15 g vanilin šećera
70 g margarina
3 jaja
65 g brašna
750 g svježeg sira

Priprema

1. Pomiješajte sve sastojke za osnovno tijesto.
2. Ručno zamijesite i oblikujte u kuglu.
3. Tanko razvaljavajte valjkom za tijesto kako bi tijesto prekrilo dno i rub kalupa. Dvije trećine tijesta upotrijebite za dno kalupa, a jednu trećinu za rub kalupa.
4. U drugoj zdjeli pjenasto istucite margarin sa šećerom i vanilin šećerom da dobijete ujednačenu masu.
5. Uz miješanje dodajte jaja jedno za drugim.
6. Zatim uz miješanje dodajte brašno.
7. Na kraju dodajte svježi sir i tucite još nekoliko minuta.
8. Izvažite tekuću masu kako biste programirali težinu.
9. Tekuću masu izlijte u kalup obložen tijestom.
10. Stavite u pećnicu i namjestite program.

Pribor i preduvjeti

Rešetka: razina 3.

Savjeti

- Važno je da se pridržavate redoslijeda navedenog u receptu jer on utječe na konačnu veličinu kolača.
- Prilikom pečenja kolač povećava svoj volumen koji se ponovno smanjuje prilikom hlađenja.
- Normalno je kada je kolač na kraju pečenja lagano ispucao na površini na nekim mjestima.
- Po završetku pečenja kalup ostavite još 10 do 15 minuta u otvorenoj pećnici kako bi se nadjev slegnuo, a da ne ispuca.
- Koristite okrugli crni ili tamni kalup za pečenje koji ne smije biti od aluminija.
- Preporuke za ovaj recept:
 - Za težinu između 800 g i 900 g koristite kalup za pečenje Ø 24 cm.
 - Za težinu između 1000 g i 1400 g koristite kalup za pečenje Ø 26 cm.
- Osnovno tijesto kolača je lomljivo, može pucati pri valjanju. Razvaljano tijesto oprezno i ravnomjerno rasporedite u kalup za pečenje.

Programi

Kada je pečenje gotovo, možete ga ostaviti da miruje još 10 minuta u isključenoj, zatvorenoj pećnici. Tako se sok od pečenja može bolje rasporediti.

Napomena: . Raspon težine je ograničen. Za jako velika jela često nije nemate odgovarajuću posudu, a rezultat pečenja ne bi više bio zadovoljavajući.

Program	Namirnice	Posuđe	Dodavanje tekućine	Razina	Težina za namještanje	Napomene
11 Pizza s tankim tjestom	zamrznuta, pret-hodno ispečena	Univerzalna tava s papirom za pečenje	ne	3	Ukupna težina	Pećnica mora biti hladna prije pokretanja. Za neku drugu pizzu slijedite upute na ambalaži.
12 Pizza s debelim tjestom	zamrznuta, pret-hodno ispečena	Univerzalna tava s papirom za pečenje	ne	3	Ukupna težina	Pećnica mora biti hladna prije pokretanja. Za neku drugu pizzu slijedite upute na ambalaži.
13 Lazanje	zamrznute	Originalna ambalaža	ne	3	Ukupna težina	-
14 Pomfrit	zamrznut	Univerzalna tava s papirom za pečenje	ne	3	Ukupna težina	Stavite jedan pored drugog na univerzalnu tavu.
15 Peciva za podgrijavanje	zamrznuta, pret-hodno ispečena	Univerzalna tava s papirom za pečenje	ne	3	Ukupna težina	-
16 Gratinirani krumpir	-	Kalup za nabu-jke bez poklopca	ne	2	Ukupna težina	-
17 Nabujak od tjestenine	s kuhanom tjesteninom	Kalup za nabu-jke bez poklopca	ne	2	Ukupna težina	-
18 Krumpir za pečenje u pećnici, cijeli	neoguljeni, braš-nasti krumpir	Univerzalna tava	ne	3	Ukupna težina	-
19 Varivos povrćem	vegetarijansko	visoka posuda za pečenje s poklopcom	prema receptu	2	Ukupna težina	Povrće s duljim vremenom kuhanja (npr. mrkve) izrežite na manje komade nego povrće s kratkim vremenom kuhanja (npr. rajčice)
20 Varivos mesom	-	visoka posuda za pečenje s poklopcom	prema receptu	2	Ukupna težina	Meso nemojte prethodno zapeći
21 Gulaš	Govedina ili svijetinja izrezana na kockice s povrćem	visoka posuda za pečenje s poklopcom	prema receptu	2	Ukupna težina	Meso stavite na dno posude i prekrijte povrćem. Meso nemojte prethodno zapeći
22 Riba, cijela	spremna za peče-nje, začinjena	Posuda za peče-nje s poklopcom	Prekrijte dno posude za pečenje	2	Težina ribe	-
23 Pile, nepunjeno	spremno za peče-nje, začinjeno	Posuda za peče-nje sa staklenim poklopcom	ne	2	Težina pileteta	stavite u posudu s prsim okrenutim prema gore
24 Pileći komadi	spremni za peče-nje, začinjeni	Posuda za peče-nje s poklopcom	Prekrijte dno posude za pečenje	2	Težina najte-žeg komada	-
25 Pureća prsa	po komad, zači-njen	Posuda za peče-nje sa staklenim poklopcom	Prekrijte dno posude za pečenje, eventualno dodajte do 250 g povrća	2	Težina pure-čih prsa	-

Program	Namirnice	Posuđe	Dodavanje tekućine	Razina	Težina za namještanje	Napomene
26 Patka , nepunjena	spremna za pečenje, začinjena	Posuda za pečenje bez poklopca	ne	2	Težina patke	-
27 Guska , nepunjena	spremna za pečenje, začinjena	Posuda za pečenje bez poklopca	ne	2	Težina guske	-
28 Pirjano goveđe pečenje	npr. ribeye odrezak, lopatica, orah ili pirjana govedina na kiselo	Posuda za pečenje s poklopcom	Prekrijte dno posude za pečenje, eventualno dodajte do 250 g povrća	2	Težina mesa	Meso nemojte prethodno zapeći
29 Rostbif , srednje pečen	spreman za pečenje, začinjen	Posuda za pečenje bez poklopca	ne	2	Težina mesa	Meso nemojte prethodno zapeći, stavite u posudu s masnim dijelom okrenutim prema gore
30 Juneća rolada	punjena povrćem ili mesom	Posuda za pečenje s poklopcom	Rolade prekrijte skoro potpuno, npr. juhom ili vodom	2	Težina svih punjenih rolada	Meso nemojte prethodno zapeći
31 Pečenje od mljevenog mesa, svježe	Mljeveno meso od govedine, svijetline ili janjetine	Posuda za pečenje s poklopcom	ne	2	Težina pečenja	Meso nemojte prethodno zapeći
32 Janjeći but , srednje pečen	bez kosti, začinjen	Posuda za pečenje s poklopcom	Prekrijte dno posude za pečenje, eventualno dodajte do 250 g povrća	2	Težina mesa	Meso nemojte prethodno zapeći
33 Janjeći but , dobro pečen	bez kosti, začinjen	Posuda za pečenje s poklopcom	Prekrijte dno posude za pečenje, eventualno dodajte do 250 g povrća	2	Težina mesa	Meso nemojte prethodno zapeći
34 Teleće pečenje , prožeto masnoćom	npr. hrbat ili ruža	Posuda za pečenje s poklopcom	Prekrijte dno posude za pečenje, eventualno dodajte do 250 g povrća	2	Težina mesa	Meso nemojte prethodno zapeći
35 Teleće pečenje , nemasno	npr. file ili orah	Posuda za pečenje s poklopcom	Prekrijte dno posude za pečenje, eventualno dodajte do 250 g povrća	2	Težina mesa	Meso nemojte prethodno zapeći
36 Srneći but	bez kosti, posoljen	Posuda za pečenje s poklopcom	Prekrijte dno posude za pečenje, eventualno dodajte do 250 g povrća	2	Težina mesa	-
37 Kunić , cijeli	spreman za pečenje, iznutra začinjen	Posuda za pečenje sa staklenim poklopcom	Prekrijte dno posude za pečenje, eventualno dodajte do 250 g povrća	2	Težina mesa	-
38 Pečena svinjska vratina	bez kosti, začinjena	Posuda za pečenje sa staklenim poklopcom	Prekrijte dno posude za pečenje, eventualno dodajte do 250 g povrća	2	Težina mesa	Meso nemojte prethodno zapeći
39 Svinjsko pečenje s korićom	npr. plećka, začinjena i zarezana kožica	Posuda za pečenje sa staklenim poklopcom	Prekrijte dno posude za pečenje, eventualno dodajte do 250 g povrća	2	Težina mesa	stavite u posudu s masnim dijelom okrenutim prema gore, kožicu dobro posolite
40 Pečeni svinjski file	začinjen	Posuda za pečenje sa staklenim poklopcom	Prekrijte dno posude za pečenje, eventualno dodajte do 250 g povrća	2	Težina mesa	Meso nemojte prethodno zapeći

Namještanje programa

Pećnica odabire optimalnu vrstu grijanja i namješta vrijeme i temperaturu. Trebate samo namjestiti težinu.

Težinu možete namjestiti samo unutar određenog raspona.

1. Dodirnite senzor i u području namještanja odaberite željeni program.
2. Dodirnite senzor i u području namještanja odaberite težinu.
3. Dodirnite senzor .

Program počinje s radom nakon nekoliko sekundi. Na kontrolnoj ploči se vidi odbrojavanje programiranog vremena pečenja.

Kada program završi s radom, javlja se zvučni signal i vrijeme se namješta na **00.00**.

Kada je kuhanje završeno, pećnicu isključite glavnim prekidačem.

Trajanje programa

Možete pozvati trajanje namještenog programa. Prije pokretanja programa dodirnite senzor nekoliko puta sve dok se na kontrolnoj ploči ne pojavi simbol za trajanje pečenja. Ponovno dodirnite senzor sve dok se ponovno ne pojavi program ili težina.

Namješteno trajanje programa ne možete promijeniti.

Naknadno pečenje

Kada je program završen i zvučni signal se ne javlja, u području namještanja možete namjestiti trajanje. Pećnica i dalje grije s postavkama programa.

Napomena: Ovom funkcijom možete često naknadno peći po želji.

Kada je jelo gotovo, pećnicu isključite glavnim prekidačem.

Odgoda vremena kraja

Kod nekih programa možete odgoditi vrijeme kraja. Prije pokretanja dodirnite senzor nekoliko puta sve dok se na kontrolnoj ploči ne pojavi simbol za vrijeme kraja. Vrijeme kraja odgodite u području namještanja.

Nakon pokretanja uređaj prelazi u poziciju čekanja.

Promjena i prekid

Nakon pokretanja više ne možete mijenjati broj programa i težinu.

Vrijeme kraja možete promijeniti sve dok je uređaj u poziciji čekanja.

Ako treba prekinuti program, pećnicu isključite glavnim prekidačem.

Testirano za vas u našem studiju za kuhanje

Ovdje ćete pronaći izbor jela i optimalne postavke za njih. Pokazat ćemo vam koja je vrsta grijanja i temperatura najprikladnija za vaše jelo. Dobit ćete informacije o prikladnom priboru i razini na koju ga treba postaviti. Dobit ćete savjete o posudu i pripremanju jela.

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

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

Opće napomene

Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za različita jela. Temperatura i trajanje ovise o količini i receptu. Stoga su navedena područja za namještanje. Najprije pokušajte s nižim vrijednostima. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod sljedećeg pečenja.

Napomena: Vrijeme pečenja ne možete skratiti pečenjem na višim temperaturama. Jela bi bila samo izvana pečena, ali unutra nisu pečena.

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

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

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

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

Vrsta grijanja blagi vrući zrak

Blagi vrući zrak je inteligentna vrsta grijanja za pažljivu pripremu mesa, ribe i sitnog peciva. Uredaj optimalno regulira dovod energije u pećnicu. Namirnice se u fazama pripremaju s preostalom toplinom. Tako ostaju sočnije i manje porumene. Ovisno o pripremi i namirnici možete uštedjeti energiju. Taj se učinak gubi ako prijevremeno otvorite vrata uređaja za vrijeme pečenja ili zagrijavanjem.

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

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

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

Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razini koristite sljedeće razine:

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

Pečenje na više razina

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

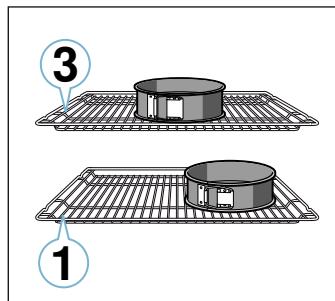
Pečenje na dvije razine:

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

Pečenje na tri razine:

- Lim za pečenje: razina 5
Univerzalna tava: razina 3
Lim za pečenje: razina 1

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



Pribor

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

Pazite na to da uvijek koristite prikladan pribor i da ga pravilno gurnete u pećnicu. → "Pribor" na strani 12

Papir za pečenje

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

Kolači i pecivo

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

Pridržavajte se također napomena u odlomku za dizanje tjesteta.

Kalupi za pečenje

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

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

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

Duboko smrznuti proizvodi

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

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

Kruh i pecivo

Oprez!

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

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

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

Kolači u kalupima

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kolač od miješanog tjesteta, jednostavni	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	2		140-150	75-85
Kolač od miješanog tjesteta, jednostavni, 2 razine	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	3+1		140-150	70-85
Kolač od miješanog tjesteta, fini	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	2		150-170	60-80
Podloga za tortu od miješanog tjesteta	Kalup za tortu	3		160-180	20-30
Voćna torta ili torta od sira s podlogom od prhkog tjesteta	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	2		160-180	70-90
Tart	Kalup za tart	2		220-240	25-45
Kolač od dizanog tjesteta	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2		150-160	25-35
Kuglof	Kalup za kuglof	2		150-170	50-70
Biskvitna torta, 3 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	2		160-170	30-35
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2		150-160*	30-40

* prethodno zagrijati

Kolači na limu

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

* prethodno zagrijati

Čajni kolačići

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Muffini	Lim za pečenje muffina	2		170-190	20-40
Muffini, 2 razine	Lim za pečenje muffina	3+1		160-170*	20-45
Sitno pecivo od dizanog tjesteta	Lim za pečenje	3		150-170	20-30
Sitno pecivo od dizanog tjesteta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	25-40
Pecivo od lismatog tjesteta	Lim za pečenje	3		170-190*	20-35
Pecivo od lismatog tjesteta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		170-190*	25-45
Pecivo od lismatog tjesteta, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		170-190*	25-45
Pecivo od paljenog tjesteta	Lim za pečenje	3		190-210	35-50
Pecivo od paljenog tjesteta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		190-210	35-45

* prethodno zagrijati

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

Keksi

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

* prethodno zagrijati

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

Kruh i pecivo

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kruh, 750 g (u pravokutnom kalupu i nepečen u kalupu)	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2	⊗	-	200-220	20-40
Kruh, 1000 g (u pravokutnom kalupu i nepečen u kalupu)	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2	⊗	-	200-220	35-50
Kruh, 1500 g (u pravokutnom kalupu i nepečen u kalupu)	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2	⊗	-	200-220	40-60
Lepinja	Univerzalna tava	3	⊗	-	240-250	20-25
Pecivo, slatko, svježe	Lim za pečenje	3	□	-	150-160*	25-35
Pecivo, slatko, svježe, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	⊗	-	150-170*	15-25
Pecivo, slatko	Lim za pečenje	3	□	-	180-200	20-30
Zapečeni tost, 4 komada	Rešetka	3	□	-	200-220	15-20
Zapečeni tost, 12 komada	Rešetka	3	□	-	220-240	15-25

* prethodno zagrijati

Pizza, quiche i pikantni kolači

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

* prethodno zagrijati

Savjeti za pečenje

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

Nabujci i gratinirana jela

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

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

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

Uvijek koristite navedene razine.

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

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

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

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

Perad, meso i riba

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

Pečenje na rešetki

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

Umetnите univerzalnu tavu s rešetkom koja je stavljen na navedenu razinu. Pazite na to da rešetka točno naliježe na univerzalnu tavu. → "Pribor" na strani 12

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

Pečenje u posudu

Upozorenje – Opasnost od ozljeda zbog napuknutog stakla!

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

Upozorenje – Opasnost od opekline vrućom parom!

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

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

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

Pridržavajte se podataka proizvođača Vaše posude za pečenje.

Otvoreno posuđe

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

Zatvoreno posuđe

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

Perad, meso i riba može postati hrskavo i u zatvorenoj posudi za pečenje. Stoga koristite posudu za pečenje sa staklenim poklopcem i namjestite višu temperaturu.

Roštiljanje

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

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

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

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

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

Napomene

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

Termometar za pečenje mesa

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

Preporučene namještene vrijednosti

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

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

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

Perad, meso i ribu okrenite nakon otprilike $\frac{1}{2}$ do $\frac{2}{3}$ navedenog vremena.

Perad

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

Kod pačjih prsa zarežite kožu. Nemojte okretati pačja prsa.

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

Kada okrećete perad, pazite da su prsa odnosno koža okrenuta prema dolje.

Pečenje od peradi bit će osobito hrskavo i zlatno-žute boje ako ga pred kraj pečenja premažete maslacem, slanom vodom ili sokom od naranče.

Meso

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

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

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

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

Perad

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

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

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

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

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

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

Riba

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

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

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

Meso

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Svinjsko pečenje bez kožice, npr. vratina, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		-	160-170	150-160
Svinjsko pečenje s kožicom, npr. plećka, 2 kg	Otvoreno posuđe	2		1	130-140	135-145
				2	190-200	25-30
Pečeni svinjski file, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2		-	190-200	100-110***
Svinjski odresci, debljine 2 cm	Rešetka	4		-	3	20-25**
Govedi file, srednje pečen, 1 kg	Rešetka + univerzalna tava	3		-	210-220****	40-50**
Pirjano goveđe pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2		-	200-220	130-150****
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka + univerzalna tava	3		-	200-220****	60-70
Burger, visine 3-4 cm	Rešetka	4		-	3****	25-30
Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		-	160-180	140-160
Teleća koljenica, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2		-	200-220	125-140
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		-	170-190	70-80***
Janjeći hrbat s kostima, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		-	180-190	45-55***
Kobasice za roštilj	Rešetka	3		-	3	15-20
Pečenje od mljevenog mesa, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		-	170-180	70-80

* prethodno zagrijati

** univerzalnu tavu staviti na razinu 2

*** ne okretati

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

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

Riba

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Riba, na žaru, cijela 300 g, npr. pastrva	Rešetka	2		160-180	20-30***
Riba, na žaru, cijela 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	2		170-190	30-40***
Riblji file, kotlet, na žaru, debljine 2-3 cm	Rešetka	4		3	12-22**
Riblji file, pirjani, naravni, debljine 2-3 cm	Zatvoreno posuđe	2		170-190	35-45
Riba, pirjana, cijela 300 g, npr. pastrva	Zatvoreno posuđe	2		170-190	40-50
Riba, pirjana, cijela 1,5 kg, npr. losos	Zatvoreno posuđe	2		180-200	55-65

* prethodno zagrijati

** univerzalnu tavu staviti na razinu 2

*** univerzalnu tavu staviti ispod rešetke

Savjeti za pečenje, pirjanje i roštiljanje

Pećnica je jako zaprljana.	Hranu pripremajte u zatvorenoj posudi za pečenje ili koristite lim za roštiljanje. Kada koristite lim za roštiljanje, postići ćete optimalne rezultate pečenja. Lim za pečenje možete kupiti kao poseban pribor.
Pečenje je pretamno, a korica mjestimično izgorjela i/ili je pečenje presuho.	Provjerite razinu na koju ste stavili pečenje u pećnicu i temperaturu. Kada drugi put pečete, odaberite nižu temperaturu i po potrebi skratite vrijeme pečenja.
Korica je pretanka.	Povećajte temperaturu ili nakon završetka vremena pečenja kratko uključite roštilj.
Pečenje izgleda dobro, ali je umak zagorio.	Sljedeći put odaberite manju posudu za pečenje i po potrebi dodajte više tekućine.
Pečenje izgleda dobro, ali je umak presvijetao i vodenast.	Sljedeći put odaberite veću posudu za pečenja i po potrebi dodajte manje tekućine.
Meso je zagorjelo kod pirjanja.	Posuda za pečenje i poklopac moraju odgovarati jedno drugom i dobro zatvarati. Smanjite temperaturu i po potrebi dodajte još tekućine za vrijeme pirjanja.
Komadi mesa za roštilj postaju presuhi.	Meso solite tek nakon roštiljanja. Sol izvlači vodu iz mesa. Ne ubadajte komade mesa za roštilj kod okretanja. Koristite hvataljke za meso.

Povrće i prilozi

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

Pridržavajte se podataka u tablici.

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Povrće na žaru	Univerzalna tava	5		3	10-15
Pečeni krumpir, prepolovljen	Univerzalna tava	3		160-180	45-60
Proizvodi od krumpira, zamrznuti npr. pomfrit, kroketi, punjeni jastučići od krumpira, prženi ribani krumpir	Univerzalna tava	3		200-220	25-35
Pomfrit, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		190-210	30-40

Slastice

U svojem uređaju možete sami pripremati soufflé i jogurt.

Soufflé

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

Jogurt

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

1. Zagrijte 1 litru mlijeka (3,5 % mlijecne masti) na ploči za kuhanje na 90 °C te ga ostavite da se ohladi na temperaturu od 40 °C.

Kod trajnog mlijeka dovoljno ga je zagrijati na 40 °C.

2. Umiješajte 150 g jogurta (na temperaturi iz hladnjaka).
3. Ulijte u šalice ili male staklenke i prekrijte ih folijom za održavanje svježine.
4. Šalice ili staklenke stavite na dno pećnice i namjestite kako je navedeno u tablici.
5. Nakon pripreme jogurt ostavite da se ohladi u hladnjaku.

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

Akrilamid u namirnicama

Akrilamid nastaje ponajviše kod proizvoda od žitarica i krumpira poput čipsa, prženih krumpirića tosta, peciva, kruha ili finih kolača (kekса, medenjaka, spekulaaš keksа) koji se pripremaju na visokoj temperaturi.

Savjeti za pripremanje hrane s malim udjelom akrilamida	
Općenito	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vrijeme pečenja neka bude što kraće. ■ Jela zapecite tako da budu zlatno-žute, ne previše tamne boje. ■ Veliki, debeli komadi pečene hrane sadrže manje akrilamida.
Pečenje	S gornjim i donjim zagrijavanjem na najviše 200 °C. S vrućim zrakom na najviše 180 °C.
Keksi	S gornjim i donjim zagrijavanjem na najviše 190 °C. S vrućim zrakom na najviše 170 °C. Jaje ili žumanjak smanjuju stvaranje akrilamida.
Pommes frites pečeni u pećnici	Ravnomjerno i u jednom sloju raspodijelite po limu za pečenje. Pecite otprilike 400-600 g po limu kako se krumpirići ne bi isušili i kako bi bili hrskavi.

Sušenje

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

Koristite samo besprijeckorno voće, povrće i začinsko bilje i temeljito ga operite. Obložite rešetku papirom za pečenje ili pergamentnim papirom. Voće ostavite da se dobro ocijedi te ga osušite.

Po potrebi ga narežite na komade jednake veličine ili tanke kriške. Neoguljeno voće stavite na koru tako da su izrezani komadi mesa okrenuti prema gore. Pazite na to da voće kao i gljive ne rasporedite jedne poviše drugih na rešetku.

Povrće naribajte i potom ga blanširajte. Blanširano povrće ostavite da se dobro ocijedi te ga ravnomjerno rasporedite na rešetki.

Začinsko bilje osušite sa stabljikom. Ravnomjerno položite začinsko bilje tako da je lagano nagomilano na rešetki.

Voće, povrće i začinsko bilje	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u satima
Košturnjavo voće (kolutići jabuka, debljine 3 mm, po rešetki 200 g)	1-2 rešetke	∅	80	4-8
Korjenasto povrće (mrkve), naribano, blanširano	1-2 rešetke	∅	80	4-7
Gljive narezane na ploškice	1-2 rešetke	∅	80	5-8
Začinsko bilje, očišćeno	1-2 rešetke	∅	60	2-5

Ukuhavanje

U Vašem uređaju možete ukuhavati voće i povrće.

Upozorenje – Opasnost od ozljede!

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

Staklenke

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

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

Staklenke se ne smiju dodirivati u pećnici za vrijeme ukuhavanja.

Priprema voća i povrća

Koristite samo besprijeckorno voće i povrće. Temeljito ga operite.

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

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

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

Za sušenje koristite sljedeće razine:

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

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

U tablici ćete naći postavke za sušenje različitih namirnica. Temperatura i trajanje ovise o vrsti, vlažnosti, dozrelosti i debljini namirnica za sušenje. Što dulje ostavite namirnice da se suše, to će bolje biti konzervirane. Što ih tanje narežete, to će se bolje osušiti i zadržati svoju aromu. Stoga su navedena područja za namještanje.

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

Povrće: Povrće u staklenkama prelijte vrućom, prokuhanom vodom.

Obrišite rubove staklenki, moraju biti čisti. Na svaku staklenku stavite vlažni gumeni prsten i poklopac. Staklenke zatvorite kopčama. Staklenke stavite u univerzalnu tavu tako da se ne dodiruju. Ulije 500 ml vruće vode (cca. 80 °C) u univerzalnu tavu. Namjestite kako je navedeno u tablici.

Završetak ukuhavanja

Voće: Nakon nekog vremena se u kratkim razmacima pojavljuju mjeđurići. Uredaj isključite čim se u svim staklenkama pojave mjeđurići. Staklenke izvadite iz pećnice nakon navedenog vremena dogrijavanja.

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

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

Navedena vremena u tablici služe samo za orientaciju za ukuhavanje voća i povrća. Na vrijeme mogu utjecati, sobna temperatura, broj staklenki, količina, toplina i kvaliteta sadržaja u staklenki. Podaci se odnose na okrugle staklenke od 1 litre. Prije prebacivanja odn. isključivanja provjerite pojavljuju li se mjeđurići u pravilnim razmacima. Mjeđurići se pojavljuju nakon 30-60 minuta.

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

Dizanje tijesta

Vaše se tijesto znatno brže diže nego na sobnoj temperaturi i neće se isušiti. Pokrenite rad uređaja samo kada je pećnica potpuno hladna.

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

Vrijeme dizanja tijesta

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

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

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

Vrijeme mirovanja tijesta

Tijesto stavite na razinu navedenu u tablici.

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

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

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

Odmrzavanje

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

Za odmrzavanje koristite sljedeće razine:

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

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

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

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

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

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

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

Održavanje topline

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

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

Probna jela

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

Sukladno normi EN 60350-1.

Pečenje

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

Visine umetanja kod pečenja na dvije razine:

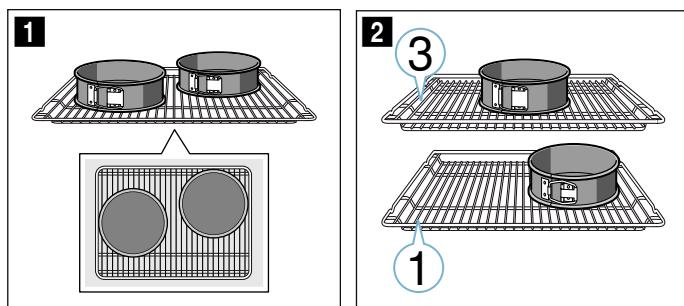
- Univerzalna tava: razina 3
- Lim za pečenje: razina 1
- Kalupi na rešetki
- prva rešetka: razina 3
- druga rešetka: razina 1

Visine umetanja kod pečenja na tri razine:

- Lim za pečenje: razina 5
- Univerzalna tava: razina 3
- Lim za pečenje: razina 1

Pečenje s dva kalupa s bočnim otvaranjem:

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



Napomene

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

Roštiljanje

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

Pečenje

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3	<input type="checkbox"/>	140-150*	25-35
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150*	20-30
Štrcano pecivo, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150*	25-35
Štrcano pecivo, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	130-140*	35-55
Sitni kolači	Lim za pečenje	3	<input type="checkbox"/>	150*	25-35
Sitni kolači	Lim za pečenje	3	<input checked="" type="checkbox"/>	150*	20-30
Sitni kolači, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140*	25-35
Sitni kolači, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140*	25-35
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26cm	2	<input type="checkbox"/>	160-170**	25-35
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26cm	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	30-35
Vodeni biskvit, 2 razine	2 kalupa s bočnim otvaranjem Ø26cm	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	150-160**	35-50
Pokriveni kolač od jabuka	2 crna limena kalupa Ø20cm	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	70-90
Pokriveni kolač od jabuka	2 crna limena kalupa Ø20cm	2	<input type="checkbox"/>	170-180	85-95
Pokriveni kolač od jabuka, 2 razine	2 crna limena kalupa Ø20cm	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	70-90

* prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja

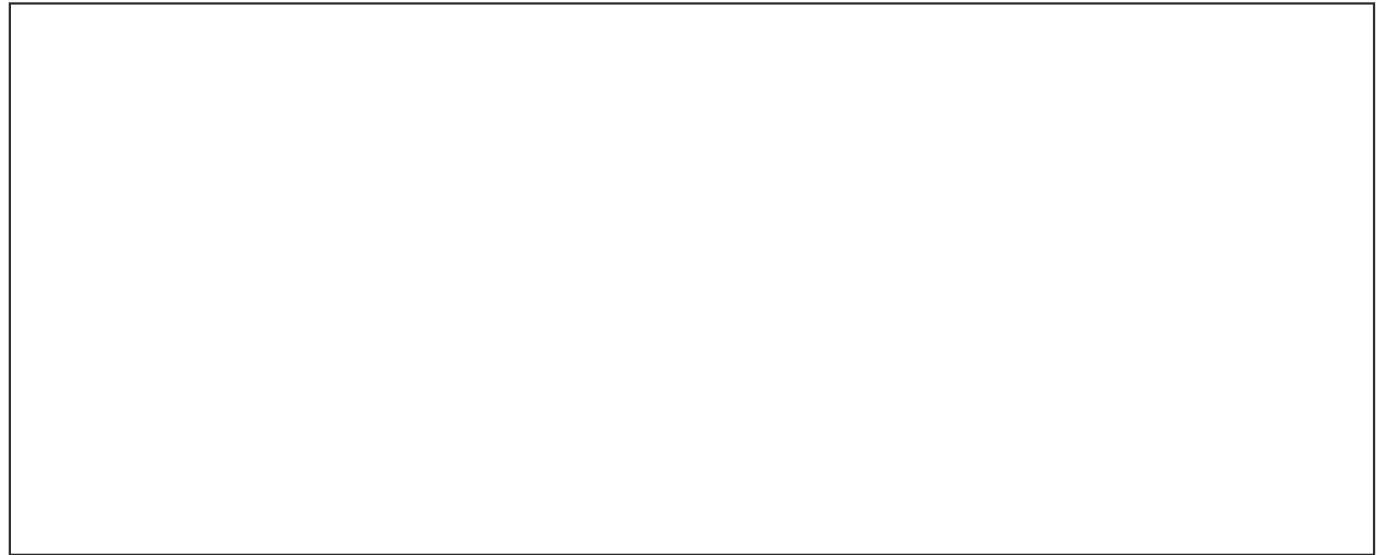
** prethodno zagrijati, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja

Roštiljanje

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Tost prepeći	Rešetka	5	<input type="checkbox"/>	3	5-6*
Plijeskavica od govedine, 12 komada	Rešetka	4	<input type="checkbox"/>	3	25-30**

* ne zagrijavati

** okrenuti nakon 2/3 vremena



HK Appliances GmbH
Werkstrasse 3
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND



9001339072
980820
hr