

SIEMENS



Ugradbena pećnica

HS636GD.1

siemens-home.com/welcome

hr Upute za uporabu

Register
your
product
online

Kazalo

	Predvidjena uporaba	4		Vremenske funkcije	20
	Važne sigurnosne napomene	5	Alarmni sat	20	
	Općenito	5	Trajanje	20	
	Para	5	Vrijeme kraja	20	
	Termometar za pečenje mesa	6		Zaštita za djecu	21
	Uzroci oštećenja	6	Aktiviranje i deaktiviranje	21	
	Općenito	6		Osnovne postavke	22
	Para	7	Promjena postavki	22	
	Zaštita okoliša	7	Popis postavki	22	
	Ušteda energije	7	Promjena vremena na satu	22	
	Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje	7		Postavka sabat	23
	Upoznavanje Vašeg uređaja	8	Pokretanje postavke sabat	23	
	Upravljačka ploča	8		Termometar za pečenje mesa	23
	Upravljački elementi	8	Vrste grijanja	23	
	Zaslon	8	Ubađanje termometra za pečenje u meso	23	
	Izbornik načina rada	9	Namještanje temperature u sredini komada mesa ..	24	
	Vrste grijanja	9	Temperature u sredini mesa različitih namirnica. . .	25	
	Para	10		Funkcija čišćenja	25
	Ostale informacije	10	Uklanjanje kamenca	25	
	Funkcije pećnice	10		Sredstva za čišćenje	26
	Spremnik za vodu	11	Primjerena sredstva za čišćenje	26	
	Pribor	11	Površine pećnice	27	
	Isporučeni pribor	11	Držanje uređaja čistim	28	
	Umetanje pribora	12		Okvir vodilica	28
	Poseban pribor	12	Vađenje i stavljanje okvira vodilica	28	
	Prije prvog korištenja	13		Vrata uređaja	29
	Prije prvog stavljanja u rad	13	Skidanje i stavljanje vrata pećnice	29	
	Prvo stavljanje u rad	14	Skidanje poklopca vrata	30	
	Kalibriranje uređaja i čišćenje pećnice	14	Skidanje i postavljanje stakla na vratima pećnice. . .	31	
	Čišćenje pribora	14		Što učiniti kod smetnji?	32
	Mengoperasikan mesin	15	Tablica smetnji	32	
	Uključivanje i isključivanje uređaja	15	Prekoračeno maksimalno vrijeme rada	33	
	Početak ili prekid rada	15	Žarulje u pećnici	33	
	Namještanje načina rada	15		Služba održavanja	33
	Namještanje vrste grijanja i temperature	15	Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)	33	
	Brzo zagrijavanje	15		Jela	34
	Para	16	Napomene za postavke	34	
	Zvukovi	16	Odabir jela	34	
	FullSteam - kuhanje na pari	16	Namještanje jela	35	
	Kuhanje s dotokom pare	17			
	Regeneracija	17			
	Dizanje tijesta	17			
	Odmrzavanje	18			
	Punjenje spremnika za vodu	18			
	Nakon svakog rada s parom	19			

**Testirano za vas u našem studiju za kuhanje . 35**

Silikonski kalupi	35
Kolači i sitno pecivo	35
Kruh i pecivo	39
Pizza, quiche i pikantni kolači	41
Nabujak i soufflé	43
Perad	44
Meso	46
Riba	49
Povrće, prilozi i jaja	51
Slastice.	54
Pečenje više jela	54
Vrste grijanja eco	55
Akrilamid u namirnicama	56
Lagano pečenje	57
Sušenje	58
Ukuhavanje i cijedenje	58
Dezinficiranje bočica i higijena	59
Dizanje tijesta	60
Odmrzavanje	61
Regeneracija	61
Održavanje topline	62
Probna jela	62

Dodatne informacije o proizvodima, priboru, rezervnim dijelovima i servisima ćete pronaći na internet stranicama: **www.siemens-home.com** i u internet trgovini: **www.siemens-eshop.com**

**Predvidjena 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 kada ste ga raspakirali. 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 2000 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 uređajem. Djeca ne smiju čistiti i održavati uređaj ukoliko nemaju 8 godina i više i ako su pod nadzorom.

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

Pribor uvijek pravilno gurnite u pećnicu.

→ "Pribor" na strani 11

Važne sigurnosne napomene

Općenito

Upozorenje – Opasnost od požara!

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

Upozorenje – Opasnost od opekline!

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

Upozorenje – Opasnost od opekline!

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

Upozorenje – Opasnost od ozljeda!

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

Upozorenje – Opasnost od električnog udara!

- Nestručni popravci su opasni. Popravke i zamjenu neispravnih spojnih kabela smije izvršavati samo osoblje tehničkog servisa s propisnom obukom. Ako je uređaj u kvaru, iskopčajte ga iz utičnice ili izvadite osigurač iz kutije s osiguračima. Nazovite tehnički servis.
- 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.
- Prodor vlage može izazvati strujni udar. Ne smiju se koristiti visokotlačni uređaji za čišćenje ili uređaji za čišćenje parom.
- Neispravni uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravni uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.

Upozorenje – Opasnost zbog magnetizma!

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

Para

Upozorenje – Opasnost od opekline vrućom parom!

- Voda u spremniku za vodu može se jako zagrijati za vrijeme rada uređaja. Nakon svakog rada uređaja ispraznite spremnik za vodu pomoću pare.
- U pećnici nastaje vruća para. Za vrijeme rada uređaja s parom ne posežite u pećnicu.
- Prilikom vađenja pribora vruća tekućina se može prelići. Vrući pribor oprezno izvadite koristeći samo kuhinjske rukavice.

⚠ Upozorenje – Opasnost od ozljede i požara!

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

Termometar za pečenje mesa

⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

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

🔧 Uzroci oštećenja

Općenito

Oprez!

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

Para

Opres!

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

Zaštita okoliša

Vaš novi uređaj je posebno 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.
- Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni dobro apsorbiraju toplinu.
- Vrata uređaja za vrijeme rada po mogućnosti otvarajte što rjeđe.
- Kada pečete nekoliko kolača, pecite ih najbolje redom. Pećnica je još topla. Zbog toga se skraćuje vrijeme pečenja drugog kolača. U pećnicu možete staviti i 2 pravokutna kalupa jedan pored drugog.
- Kod dužeg vremena pečenja možete isključiti uređaj 10 minuta prije isteka vremena pečenja i iskoristiti preostalu toplinu za završavanje jela.

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.



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

Upoznavanje Vašeg uređaja

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

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

Upravljačka ploča

Iznad upravljačke ploče namjestite pomoću tipki i okretnog birača različite funkcije Vašeg uređaja. Na zaslonu se prikazuju trenutne postavke.



1 Tipke

Tipke s lijeve i desne strane okretnog birača mogu se upustiti pod površinu. Pritisnite tipku za pokretanje.

2 Okretni birač

Okretni birač možete okretati udesno ili ulijevo.

3 Zaslom osjetljiv na dodir

Na zaslonu osjetljivom na dodir možete vidjeti trenutne namještene vrijednosti, mogućnosti odabira ili također napomene. Za namještanje dodirnite odgovarajuće tekstualno polje. Ovisno o odabiru tekstualna polja se mijenjaju.

»»»»	Brzo zagrijavanje	Uključivanje i isključivanje brzog zagrijavanja
	Otvaranje ploče	Punjenje ili pražnjenje spremnika za vodu → "Punjenje spremnika za vodu" na strani 18
start/stop		Početak, zaustavljanje ili prekid rada

Okretni birač

Pomoću okretnog birača mijenjate namještene vrijednosti koje se prikazuju na zaslonu.

Kod većine lista za odabir, npr. vrsta grijanja, nakon zadnje točke ponovno se vraća na prvu točku. Kod temperature primjerice morate ponovno okrenuti okretni birač kada je postignuta najniža ili najviša temperatura.

Zaslom

Zaslom je tako strukturiran da podatke možete jednostavno očitati.

Vrijednost koju upravo možete podesiti je fokusirana. Prikazuje se bijelim slovima dok je pozadina tamna.

Statusni redak

Statusni redak se nalazi u gornjem dijelu zaslona. Na njemu se prikazuje vrijeme na satu i namještene vremenske funkcije.

Upravljački elementi

Pojedini upravljački elementi su usklađeni s različitim funkcijama Vašeg uređaja. Na ovaj način možete jednostavno i izravno namjestiti Vaš uređaj.

Tipke

Ovdje ćete vidjeti ukratko objašnjeno značenje različitih tipki.

Tipke		Značenje
on/off		Uključivanje i isključivanje uređaja
menu	Izbornik	Otvaranje načina rada u izborniku
	Informacija	Prikaz napomena
	Zaštita za djecu	Aktiviranje/deaktiviranje zaštite za djecu
	Vremenske funkcije	Otvaranje izbornika za vremenske funkcije

Linija napretka

Pomoću linije napretka vidite koliko se npr. pećnica već zagrijala ili kako trajanje istječe. Ravna linija ispod fokusirane vrijednosti popunjava se s lijeve na desnu stranu kako rad uređaja u tijeku napreduje.

Istek vremena


Ako se Vaš uređaj pokrenuli bez namještenog trajanja, desno gore u statusnom retku možete vidjeti koliko dugo će se nastaviti rad uređaja.

Ako ste namjestili trajanje, a ono je potom izbrisalo, istek vremena preuzima već isteklo vrijeme i nastavlja s odbrojanjem od tog vremena. Tako možete uvijek provjeriti koliko dugo već traje rad uređaja.

Kontrola temperature







Gredice za kontrolu temperature prikazuju faze zagrijavanja ili preostalu toplinu u pećnici.

Kontrola zagrijavanja	Kontrola zagrijavanja pokazuje porast temperature u pećnici. Kada je popunjena zadnja gredica, postignuta je temperatura i optimalan je trenutak za stavljanje jela u pećnicu. Kod stupnjeva roštiljanja i čišćenja gredice se ne pojavljuju.
Indikator preostale topline	Kada je uređaj isključen, kontrola temperature pokazuje preostalu toplinu u pećnici. Indikator se gasi kada se temperatura spusti na otprilike 60 °C.

Napomena: Zbog termičke tromosti prikazana se temperatura može malo razlikovati od stvarne temperature u unutrašnjosti pećnice. Za vrijeme zagrijavanja možete pomoću tipke  zatražiti prikaz trenutačne vrijednosti temperature.

Vrste grijanja

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







Vrste grijanja	Temperatura	Korištenje
 4D-vrući zrak*	30-250 °C	Za pečenje i prženje na jednoj ili više razina. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu prstenastog grijača na stražnjoj stijenci pećnice.
 Gornje i donje zagrijavanje*	30-250 °C	Za tradicionalno pečenje i prženje na jednoj razini. Posebice prikladno za kolače sa sočnim nadjevom. Vrućina dopire ravnomjerno s gornje i s donje strane.
 Vrući zrak eco	30-250 °C	Za pažljivo pečenje odabranih jela na jednoj razini bez prethodnog zagrijavanja. Ventilator raspoređuje toplinu prstenastog grijača na stražnjoj stijenci pećnice.
 Gornje i donje zagrijavanje eco	30-250 °C	Za pažljivo pečenje odabranih jela. Vrućina dopire s gornje i s donje strane.
 Roštilj i ventilator*	30-250 °C	Za pečenje peradi, cijele ribe i većih komada mesa. Grijač za roštiljanje i ventilator uključuju i isključuju se izmjenično. Ventilator kovitla vrući zrak oko jela.
 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 grijača za roštiljanje.

Izbornik načina rada

Izbornik je podijeljen u različite načine rada. Na ovaj način možete brzo doći do željene funkcije.

Ovisno o tipu uređaja postoje različiti načini rada. Desno gore u statusnom retku možete vidjeti koliko stranica ima izbornik načina rada. Stoji li u statusnom retku 1/2, to znači da ste na prvoj od dvije stranice.

Način rada	Korištenje
Vrste grijanja	Za pripremanje Vašeg jela stoji Vam na raspolaganju veliki broj vrsta grijanja.
Kuhanje na pari → "Para" na strani 16	Za pripremanje Vašeg jela stoji Vam na raspolaganju veliki broj vrsta grijanja s parom.
Jela → "Jela" na strani 34	Ovdje ćete naći odgovarajuće namještene vrijednosti za jela koje su već programirane.
Uklanjanje kamenca → "Funkcija čišćenja" na strani 25	Ovako ćete ukloniti kamenac iz isparivača.
Sušenje → "Para" na strani 16	Koristite nakon svakog rada uređaja s parom.
Postavke → "Osnovne postavke" na strani 22	Polazne postavke Vašeg uređaja možete prilagoditi Vašim navikama.

	Roštilj, mala površina	Stupnjevi roštiljanja: 1 = slabi 2 = srednji 3 = jaki	Za roštiljanje malih količina odrezaka, kobasica ili tosta te za gratiniranje. Zagrijava se središnji dio ispod grijača za roštiljanje.
	Stupanj za pizzu	30-250 °C	Za pripremanje pize i jela kojima je potrebno mnogo topline odozdo. Donji grijač i prstenasti grijač griju stražnju stijenku pećnice.
	Lagano pečenje	70-120 °C	Za pažljivo i polagano pečenje zapečenih, finih komada mesa u otvorenom posudu. Vrućina dopire na niskoj temperaturi ravnomjerno s gornje i s donje strane.
	Donje zagrijavanje	30-250 °C	Za pečenje u vodenoj kupelji i za dodatno pečenje. Vrućina dopire s donje strane.
	Funkcija coolStart	30-250 °C	Za brzu pripremu duboko smrznutih proizvoda na razini 3. Temperatura se ravna prema podacima proizvođača. Koristite najvišu temperaturu koja je navedena na ambalaži. Vrijeme pečenja je kako je navedeno ili kraće. Nije potrebno prethodno zagrijavanje.
	Održavanje topline *	60-100 °C	Za držanje pečenih jela na toplome.
	Zagrijavanje posuđa	30-70 °C	Za zagrijavanje posuđa.

* Moguć dotok pare kod ove vrste grijanja (rad uređaja samo s napunjenim spremnikom za vodu)

Predložene vrijednosti


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

Para

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

Vrsta grijanja	Temperatura	Korištenje	
	Kuhanje na pari	30-100 °C	Za povrće, ribu, priloge, za cijedenje voća i za blanširanje
	Regeneracija	80-180 °C	Za blago zagrijavanje jela i podgrijavanje peciva. Dovođenjem pare jela se neće isušiti.
	Dizanje tijesta	30-50 °C	Za dizanje dizanog tijesta i tijesta s kvasom i za zrenje jogurta. Tijesto se znatno brže diže nego na sobnoj temperaturi. Gornji sloj tijesta se neće isušiti.
	Odmrzavanje	30-60 °C	Za povrće, meso, ribu i voće Stvaranjem vlage toplina se pažljivo prenosi na jela. Jela se neće isušiti niti izgubiti svoj oblik

Ostale informacije

U većini slučajeva uređaj Vam nudi napomene i ostale informacije o upravo izvršenoj radnji. Pritisnite tipku . Napomena se prikazuje nekoliko sekundi.

Neke napomene se pojavljuju automatski, primjerice za potvrdu ili kao zahtjev ili upozorenje.

Funkcije pećnice

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

Otvaranje vrata uređaja

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

Svjetlo u pećnici

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

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

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

Rashladni ventilator

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

Oprez!

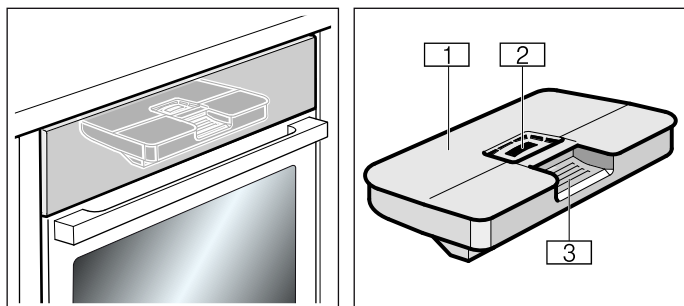
Ne prekrivajte ventilacijske otvore. U suprotnom se pećnica pregrijava.

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 22

Spremnik za vodu

Uređaj je opremljen spremnikom za vodu. Spremnik za vodu nalazi se iza ploče. Za rad uređaja s parom napunite vodom spremnik za vodu. → "Para" na strani 16



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



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

Isporučeni pribor

Vaš uređaj je opremljen slijedećim priborom:

	<p>Rešetka Za posuđe, kalupe za kolače i nabujke. Za pečenja, komade mesa za roštiljanje i duboko smrznuta jela.</p>
	<p>Lim za pečenje Za kolače na limu i sitna peciva.</p>
	<p>Univerzalna tava Za sočne kolače, pecivo, duboko smrznuta jela i velika pečenja. Može se koristiti kao posuda u koju se cijedi masnoća kada roštiljate izravno na rešetki. Za vrijeme rada s parom može se koristiti i kao posuda za sakupljanje vode koja kapa.</p>
	<p>Perforirana parna posuda, veličina S Za kuhanje povrća na pari, za cijedenje bobica i za odmrzavanje.</p>
	<p>Neperforirana parna posuda, veličina S Za kuhanje riže, mahunarki i žitarica.</p>
	<p>Perforirana parna posuda, veličina XL Za kuhanje velike količine namirnica na pari.</p>
	<p>Termometar za pečenje mesa Omogućuje Vam da na vrijeme ispečete meso. Kako ćete ga koristiti, pronaći ćete opisano u odgovarajućem poglavlju. → "Termometar za pečenje mesa" na strani 23</p>

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

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

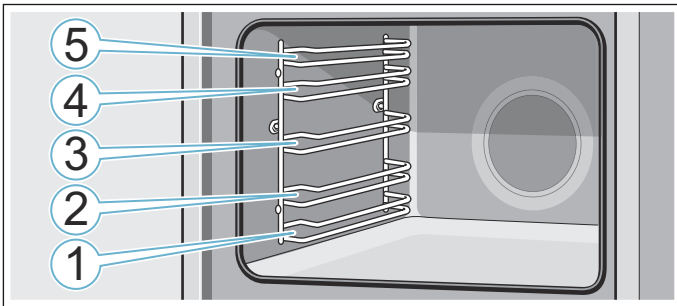
Napomena: Kada pribor postane vruć, može se deformirati. To ne utječe na funkciju. Čim se ponovno ohladi, deformacija nestaje.

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

Umetanje pribora

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

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



Pribor uvijek umetnite između vodećih šipki jedne razine.


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

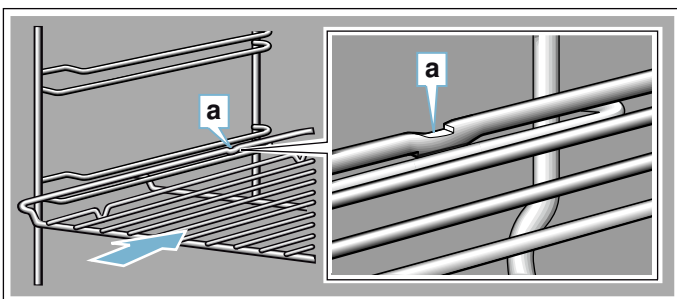
Napomene

- Pazite na to da pribor uvijek pravilno gurnete u pećnicu.
- Pribor uvijek gurnite do kraja u pećnicu tako da ne dodiruje vrata uređaja.

Funkcija uglavljivanja

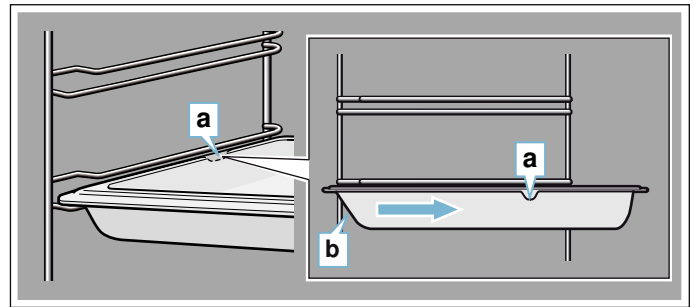
Pribor se može izvući do polovice prije nego što se uglavi. Funkcija uglavljivanja sprječava prevrtanje pribora prilikom izvlačenja. Pribor valja ispravno umetnuti u pećnicu kako bi zaštita od prevrtanja bila funkcionalna.

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

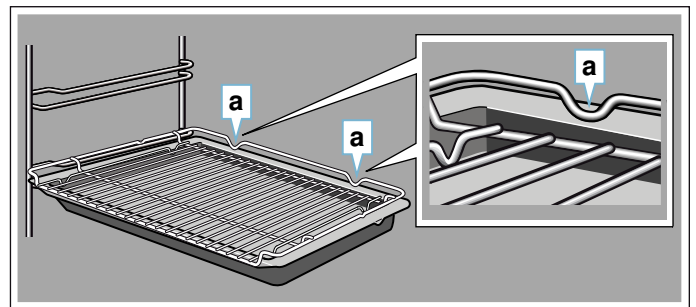


Kombiniranje pribora

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

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

Primjer na slici: univerzalna tava



Male parne posude možete staviti u pećnicu samo s rešetkom.

Poseban pribor

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

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

Napomena: Ne odgovara svaki poseban pribor za svaki uređaj. Molimo Vas da kod kupovine navedete točnu oznaku (E-br.) Vašeg uređaja. → "Služba održavanja" na strani 33

Poseban pribor

Rešetka

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

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.

Rešetka za umetanje

Za meso, perad i ribu.

Za stavljanje u univerzalnu tavu, za sakupljanje masti i soka od mesa.

Univerzalna tava sa slojem protiv prljanja

Za sočne kolače, pecivo, duboko smrznuta jela i velika pečenja.

Pecivo i pečenje lakše se odvaja od univerzalne tave.

Lim za pečenje sa slojem protiv prljanja

Za kolače na limu i sitna peciva.

Sitno pecivo lakše se odvaja od lima za pečenje.

Profesionalna tava s rešetkom za umetanje

Za pripremu velikih količina hrane.

Poklopac za profesionalnu tavu

Poklopac pretvara profesionalnu tavu u profesionalnu posudu za pečenje.

Lim za pizzu

Za pizzu i velike okrugle kolače.

Lim za roštiljanje

Za roštiljanje umjesto rešetke ili kao zaštita od prskanja. Koristite samo u univerzalnoj tavi.

Kamen za pečenje

Za domaći kruh, peciva i pizzu s hrskavom podlogom.

Kamen za pečenje mora se zagrijati na preporučenu temperaturu.

Staklena posuda za pečenje (5,1 l)

Za pirjana jela i nabujke.

Naročito je primjerena za način rada "Jela".

Staklena zdjela

Za velika pečenja, sočne kolače i nabujke.

Parna posuda, perforirana, veličina XL

Za kuhanje velike količine namirnica na pari.

Parna posuda, perforirana, veličina S

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

Parna posuda, neperforirana, veličina S

Za kuhanje riže, mahunarki i žitarica.

Porculanska posuda, neperforirana, veličina S

Za kuhanje ribe, mesa i povrća na pari i posluživanje.

Porculanska posuda, neperforirana, veličina L

Za kuhanje ribe, mesa i povrća na pari i posluživanje.

Jednostruki izvlačni sustav

Pomoću izvlačnih vodilica koje su montirane na razini 2 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.

Ukrasne letvice

Za prekrivanje dna pretinca elementa i osnovne ploče uređaja.

**Prije prvog korištenja**

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

Prije prvog stavljanja u rad

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

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

Oprez!

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

Napomene

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

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

Prvo stavljanje u rad

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

Napomena: Ove postavke možete promijeniti u polaznim postavkama u svakom trenutku. → "Osnovne postavke" na strani 22

Namještanje jezika

Polazna postavka je njemački jezik.

1. Okretnim biračem namjestite željeni jezik.
2. Dodirnite strelicu >. Pojavljuje se sljedeća postavka.

Namještanje vremena na satu

Vrijeme na satu je namješteno na 12:00 sati.

1. Okretnim biračem namjestite trenutačno vrijeme na satu.
2. Dodirnite strelicu >

Namještanje datuma

Polazna postavka je 1.1.2014.

1. Uvijek dodirnite strelicu > za sljedeću postavku.
2. Okretnim biračem namjestite trenutni dan, mjesec i godinu.

Namještanje tvrdoće vode

Polazna postavka raspona tvrdoće vode je "jako tvrda voda".

1. Okretnim biračem namjestite raspon tvrdoće vode.
2. Dodirnite strelicu >. Na zaslonu se pojavljuje napomena da je prvo stavljanje u rad dovršeno.

Kalibriranje uređaja i čišćenje pećnice

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

Priprema za kalibriranje

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


Kalibriranje uređaja i čišćenje pećnice

Napomene

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

1. Uključite uređaj pritiskom na tipku on/off.
2. Napunite spremnik za vodu. → "Punjenje spremnika za vodu" na strani 18
3. Namjestite navedenu vrstu grijanja, temperaturu i trajanje za kalibriranje i pokrenite rad uređaja. → "FullSteam - kuhanje na pari" na strani 16

Kalibriranje

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

4. Nakon kalibriranja izvršite zagrijavanje pećnice.

Oprez!

Oštećenja na emajlu

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

5. Obrišite dno pećnice.
6. Namjestite navedenu vrstu grijanja i temperaturu za zagrijavanje i pokrenite rad uređaja.

Zagrijavanje

Vrsta grijanja	Gornje i donje zagrijavanje 
Temperatura	240 °C
Trajanje	30 minuta

7. Prozračite kuhinju dok se uređaj zagrijava.
8. Nakon navedenog trajanja završite rad uređaja. Isključite uređaj pritiskom na tipku on/off.
9. Pričekajte dok se pećnica ohladi.
10. Očistite ravne površine sapunicom i krpom za pranje posuđa.
11. Ispraznite spremnik za vodu i obrišite pećnicu. → "Nakon svakog rada s parom" na strani 19

Napomene

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

Čišćenje pribora

Pribor temeljito očistite sapunicom i krpom ili mekanom četkom.

Mengoperasikan mesin

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

Uključivanje i isključivanje uređaja

Prije nego nešto namjestite na Vašem uređaju trebate ga uključiti.

Iznimka: Zaštitu za djecu i alarm možete namjestiti i kada je uređaj isključen.

Indikatore ili napomene, npr. za prikaz preostale topline u pećnici, možete vidjeti na zaslonu i kada je uređaj isključen.

Kada ne koristite Vaš uređaj, isključite ga. Kada duže vremena ništa nije namješteno, uređaj se isključuje automatski.

Uključivanje uređaja

Pritiskom na tipku on/off uključujete uređaj. on/off iznad tipke svijetli plavo.

Na zaslonu se pojavljuje logotip proizvođača Siemens, a potom vrsta grijanja i temperatura.

Napomena: Koji način rada će se pojaviti nakon uljučivanja, možete odrediti u polaznim postavkama.

Isključivanje uređaja

Pritiskom na tipku on/off isključujete uređaj. Svjetlo iznad tipke se ugasi.

Namještena funkcija se prekida.

Na zaslonu se pojavljuje vrijeme na satu.

Napomena: Treba li se ili ne prikazati vrijeme na satu kod isključenog uređaja, možete odrediti u polaznim postavkama.

Početak ili prekid rada

Za početak ili prekid rada uređaja pritisnite tipku start/stop. Nakon prekida rada uređaja ventilator može nastaviti s radom.

Za brisanje svih postavki pritisnite tipku on/off.

Ako za vrijeme rada otvorite vrata pećnice, prekida se rad pećnice. Za nastavak s radom zatvorite vrata pećnice.

Namještanje načina rada

Kada odabirete način rada, uređaj mora biti uključen.

1. Pritisnite tipku menu. Otvora se izbornik načina rada.
2. Dodirnite željeni način rada. Ovisno o načinu rada su Vam na raspolaganju različite mogućnosti odabira.

3. Okretnim biračem promijenite odabir. Ovisno o odabiru promijenite ostale postavke.
4. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop. Na zaslonu se pojavljuje istek vremena. Možete vidjeti postavke i liniju napretka.

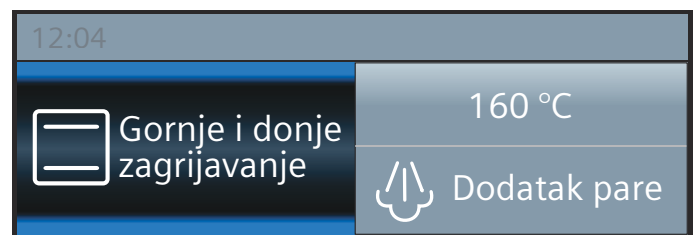
Namještanje vrste grijanja i temperature

Nakon uključivanja uređaja pojavljuje se namještena predložena vrsta grijanja s temperaturom. Tu postavku možete pokrenuti odmah tipkom start/stop. Ako želite namjestiti neku drugu vrstu grijanja, postupite na slijedeći način.

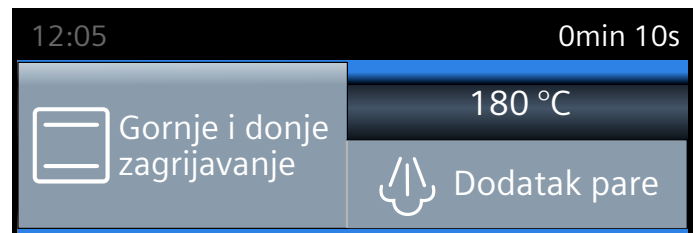
Za ostale postavke promijenite vrijednosti na slijedeći način:

Primjer na slici: Gornje i donje zagrijavanje na 180 °C.

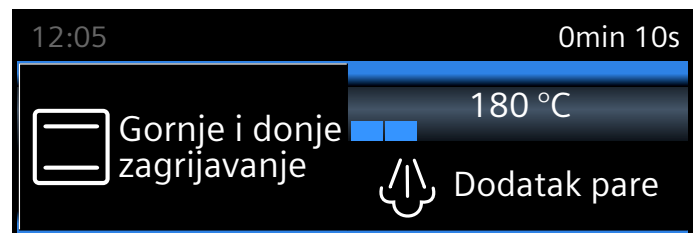
1. Okretnim biračem promijenite vrstu grijanja.



2. Dodirnite predloženu temperaturu.
3. Okretnim biračem promijenite temperaturu.



4. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop.



Na zaslonu se prikazuje namještena vrsta grijanja i temperatura.

Brzo zagrijavanje

Pritiskom na tipku »»» možete naročito brzo zagrijati pećnicu. Brzo zagrijavanje nije moguće kod svih vrsta grijanja.

Prikladne vrste grijanja:

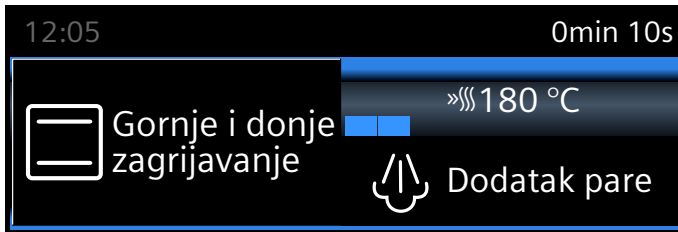


Kako biste dobili ujednačeni rezultat pečenja u pećnici, Vaše jelo i pribor stavite u pećnicu tek kada je brzo zagrijavanje završeno.

Namještanje

Pazite na prikladnu vrstu grijanja. Temperatura mora biti namještena preko 100 °C jer se inače ne može pokrenuti brzo zagrijavanje.

1. Namjestite vrstu grijanja i temperaturu.
2. Pritisnite tipku »»»».



Lijevo uz temperaturu se pojavljuje simbol »»»». Pone se gređice za kontrolu temperature.

Kada je brzo zagrijavanje završeno, javlja se zvučni signal. Simbol »»»» se gasi. Stavite jelo u pećnicu.

Napomene

- Ako promijenite vrstu grijanja ili temperaturu, prekida se brzo zagrijavanje.
- Namješteno trajanje počinje odmah nakon starta neovisno o brzom zagrijavanju.
- Za vrijeme brzog zagrijavanja možete pomoću tipke [i] zatražiti prikaz trenutačne vrijednosti temperature u pećnici.

Prekid

Pritisnite tipku »»»». Simbol »»»» na zaslonu se gasi.

Para

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od opeklina vrućom parom!

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

Zvukovi

Pumpa

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

Ploča

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

FullSteam - kuhanje na pari

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

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

Pokretanje

1. Napunite spremnik za vodu.
Napomena: Uključite kuhanje na pari samo kada se pećnica potpuno ohladila (sobna temperatura).
2. Pritisnite tipku menu.
3. Dodirnite polje "Kuhanje na pari".
4. Okretnim biračem namjestite "Kuhanje na pari [☒]".
5. Dodirnite polje "Temperatura" i okretnim biračem namjestite temperaturu.
6. Dodirnite polje "Trajanje" i okretnim biračem namjestite trajanje.
7. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop.
Uređaj se zagrijava. Kada je zagrijavanje završeno, javlja se zvučni signal i pećnica počinje s radom.

Javlja se zvučni signal. Pećnica više ne grije. Pritiskom na tipku [⊖] možete prijevremeno poništiti zvučni signal.

Prekid

Za prekid rada uređaja dodirnite tipku start/stop.

Završetak

Za isključivanje uređaja dodirnite tipku on/off.

Pečenje više jela

Pomoću pare možete istodobno peći više jela, a da ne poprimite okus onih drugih. → "Testirano za vas u našem studiju za kuhanje" na strani 35

Kuhanje s dotokom pare

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

Vaše jelo

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

Sami namještate željenu kombinaciju vrste grijanja i intenziteta pare. Za odabir neke prikladne vrste grijanja i intenziteta pare ravnajte se prema podacima u tablicama ili odaberite neki program.




Intenzitet pare

Za dodatak pare stoje Vam na raspolaganju različiti intenziteti:

- slabi
- srednji
- jako

Prikladne vrste grijanja:

Kod ovih vrsta grijanja možete uključiti paru:

- 4D-vrući zrak 
- Gornje i donje zagrijavanje 
- Roštilj i ventilator 
- Održavanje topline 

Pokretanje

1. Napunite spremnik za vodu.
2. Okretnim biračem namjestite vrstu grijanja.
3. Dodirnite temperaturu i okretnim biračem namjestite temperaturu.
4. Dodirnite polje "Dodatak pare" i okretnim biračem namjestite intenzitet pare.
5. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop. Uređaj se zagrijava.

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

Prekid dodatka pare

Za prijevremeno isključivanje dotoka pare dodirnite polje "Dodatak pare". Okretnim biračem namjestite "Isključeno".

Napomena: Nastavlja se rad uređaja bez dodatka pare.


Prekid rada uređaja

Za prekid rada uređaja dodirnite tipku start/stop.

Završetak

Za isključivanje uređaja dodirnite tipku on/off.


Regeneracija


Vrstom grijanja "Regeneracija 

 možete već skuhanu jela pažljivo ponovno zagrijati ili podgrijati peciva od jučerašnjeg dana. Para se uključuje automatski.

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

Pokretanje

1. Napunite spremnik za vodu.
2. Dodirnite tipku menu.
3. Dodirnite polje "Kuhanje na pari".
4. Okretnim biračem namjestite "Regeneracija ".
5. Dodirnite temperaturu i okretnim biračem namjestite temperaturu.
6. Dodirnite trajanje i okretnim biračem namjestite trajanje.
7. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop. Uređaj se zagrijava.

Javlja se zvučni signal. Pećnica više ne grije. Pritiskom na tipku  možete prijevremeno poništiti zvučni signal.

Prekid

Za prekid rada uređaja dodirnite tipku start/stop.

Završetak

Za isključivanje uređaja dodirnite tipku on/off.

Dizanje tijesta

Vrstom grijanja "Dizanje tijesta 


 tijesto se znatno brže diže nego na sobnoj temperaturi i neće se isušiti.

Koristite podatke u tablicama za odabir odgovarajuće postavke. → "Testirano za vas u našem studiju za kuhanje" na strani 35

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

Pokretanje

1. Napunite spremnik za vodu.

Napomena: Uključite dizanje tijesta samo kada se pećnica potpuno ohladila (sobna temperatura).
2. Dodirnite tipku menu.
3. Dodirnite polje "Kuhanje na pari".
4. Okretnim biračem namjestite "Dizanje tijesta ".
5. Dodirnite temperaturu i okretnim biračem namjestite temperaturu.
6. Dodirnite trajanje i okretnim biračem namjestite trajanje.
7. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop. Uređaj se zagrijava.

Javlja se zvučni signal. Pećnica više ne grije. Pritiskom na tipku  možete prijevremeno poništiti zvučni signal.


Prekid

Za prekid rada uređaja dodirnite tipku start/stop.

Završetak

Za isključivanje uređaja dodirnite tipku on/off.


Odmrzavanje

Koristite vrstu grijanja "Odmrzavanje 

 za odmrzavanje zamrznutih i duboko smrznutih proizvoda.

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

Pokretanje

1. Napunite spremnik za vodu.
2. Dodirnite polje menu.
3. Dodirnite polje "Kuhanje na pari".
4. Okretnim biračem namjestite "Odmrzavanje ".
5. Dodirnite temperaturu i okretnim biračem namjestite temperaturu.
6. Dodirnite trajanje i okretnim biračem namjestite trajanje.
7. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop. Uređaj se zagrijava. Kada je zagrijavanje završeno, javlja se zvučni signal i pećnica počinje s radom.

Kada je isteklo trajanje, javlja se zvučni signal. Uređaj prestaje grijati. Na zaslonu stoji trajanje 00m 00s.

Prekid

Za prekid rada uređaja dodirnite tipku start/stop.

Završetak

Za isključivanje uređaja dodirnite tipku on/off.

Punjenje spremnika za vodu

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

Provjerite jeste li ispravno podesili raspon tvrdoće vode. → "Osnovne postavke" na strani 22

Upozorenje – Opasnost od ozljede i požara!


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

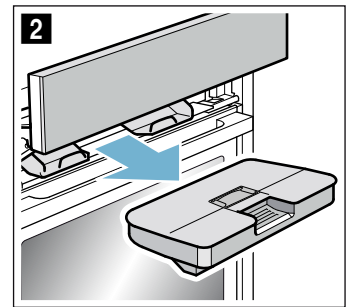
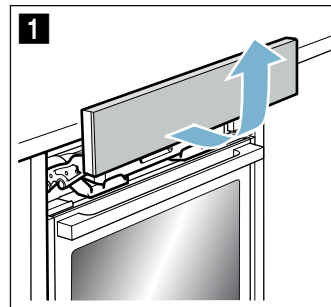
Upozorenje – Opasnost od opeklina!

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

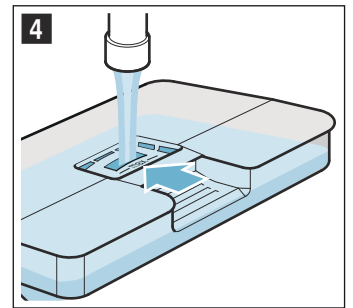
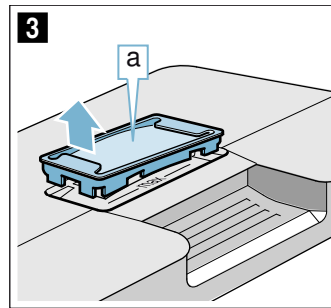
Oprez!

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

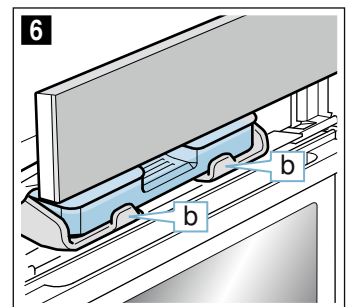
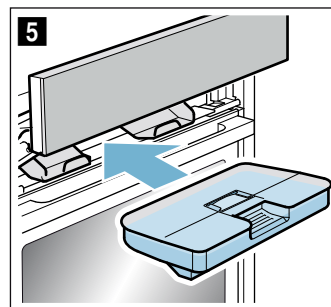
1. Dodirnite polje . Ploča se pomiče automatski prema naprijed.
2. Ploču izvucite s obje ruke prema naprijed, a zatim je pomaknite prema gore dok se ne uglati (slika **1**).
3. Podignite spremnik za vodu i izvucite ga iz otvora spremnika (slika **2**).



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



7. Pokrivnu pločicu **a** ponovno umetnite u otvor na spremniku za vodu.
8. Umetnite napunjeni spremnik za vodu (slika **5**). Pazite da se spremnik za vodu uglati iza oba držača **b** (slika **6**).



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

Dolijevanje vode u spremnik za vodu

Ako se spremnik za vodu za vrijeme rada s parom isprazni, na zaslonu se pojavljuje zahtjev za punjenjem spremnika za vodu.

Napomene

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

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

Nakon svakog rada s parom

⚠ Upozorenje – Opasnost od opeklina vrućom parom!

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od opeklina!


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

Oprez!

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

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

Napomene

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

Pražnjenje spremnika za vodu

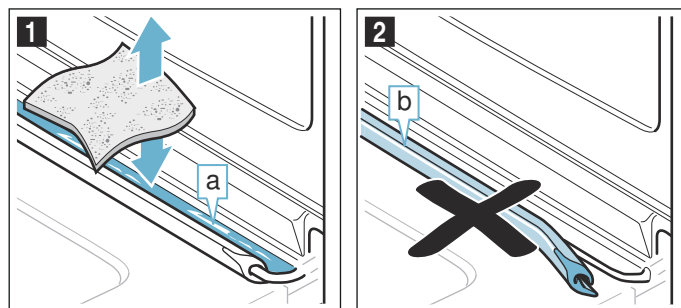
Oprez!

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

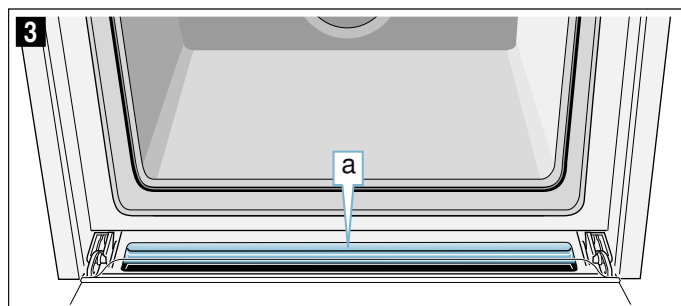
Sušenje žlijeba za kapljice

1. Ostavite uređaj da se ohladi.
2. Otvorite vrata uređaja.

3. Upijte vodu u žlijebu za kapljice **a** i oprezno obrišite spužvastom krpicom (Slika **1**). Prilikom brisanja pazite da se brtva **b** ne odvoji od žlijeba za kapljice (Slika **2**).



Žlijeb za kapljice **a** nalazi se ispod pećnice (Slika **3**).



Napomena: Ako se brtva odvojila, skinite vrata uređaja i ponovno natakните brtvu na žlijeb za kapljice. → "Vrata uređaja" na strani 29

Pokretanje funkcije sušenja

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

Oprez!

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

1. Pustite da se uređaj ohladi.
2. Odmah uklonite grubu prljavštinu u pećnici i obrišite vlagu na dnu pećnice.
3. Po potrebi dodirnite tipku on/off za uključivanje uređaja.
4. Pritisnite tipku menu. Pojavljuje se izbor načina rada.
5. Dodirnite polje "Dalje".
6. Dodirnite polje "Sušenje".
7. Pritisnite tipku start/stop. Sušenje se pokreće i završava automatski nakon 10 minuta.
8. Otvorite vrata uređaja i ostavite ih otvorena 1 do 2 minute kako bi vlaga mogla izaći iz pećnice.

Ručno brisanje pećnice


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

Vremenske funkcije

Vaš uređaj ima različite vremenske funkcije.

Vremenska funkcija	Korištenje
 Alarmni sat	Alarmni sat radi kao kuhinjski alarmni sat. Nakon isteka podešenog vremena javlja se zvučni signal.
 Trajanje	Nakon isteka namještenog trajanja javlja se zvučni signal. Uređaj se isključuje automatski.
 Kraj	Namjestite trajanje i vrijeme kraja. Uređaj se uključuje automatski tako da se rad završi u željeno vrijeme.



Napomene

- Trajanje možete namjestiti do jednog sata točno u minutu. Trajanje preko jednog sata možete namjestiti u koracima od 5 minuta.
- Ovisno u kojem smjeru okrećete okretni birač, trajanje započinje kod predložene vrijednosti: lijevo 10 minuta, desno 30 minuta.
- Nakon isteka svake vremenske funkcije javlja se zvučni signal.
- Pritiskom na tipku  možete povremeno zatražiti prikaz informacija koje se potom kratko pojavljuju na zaslonu.


Alarmni sat

Alarmni sat možete namjestiti u svakom trenutku i kada je uređaj isključen. Radi paralelno s ostalim postavkama vremena i ima svoj zvučni signal. Tako možete čuti je li riječ o alarmu ili je isteklo neko vrijeme pečenja.



Možete namjestiti na najviše 24 sata.

1. Pritisnite tipku . Otvara se polje za alarmni sat.
2. Okretnim biračem namjestite vrijeme alarma. Nakon nekoliko sekundi pokreće se alarmni sat. Prikazuje se simbol  alarmnog sata i vrijeme koje istječe lijevo u statusnom retku.



Nakon isteka vremena

Javlja se zvučni signal. Na zaslonu se pojavljuje "isteklo vrijeme na alarmnom satu". Pritiskom na tipku  možete prijevremeno poništiti zvučni signal.

Prekid vremena alarma

Pritiskom na tipku  otvorite izbornik za vremenske funkcije i vratite vrijeme. Zatvorite izbornik pritiskom na tipku .

Promjena vremena alarma


Otvorite izbornik za vremenske funkcije pritiskom na tipku  i unutar slijedećih nekoliko sekundi okretnim biračem promijenite vrijeme alarma. Alarmni sat pokrenite pritiskom na tipku .

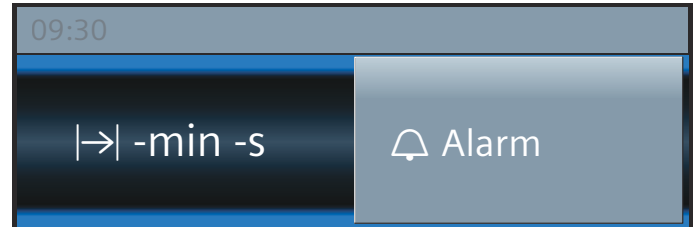
Trajanje

Ako namjestite trajanje (vrijeme pečenja) za Vaše jelo, automatski se isključuje rad pećnice nakon isteka tog vremena. Pećnica više ne grije.

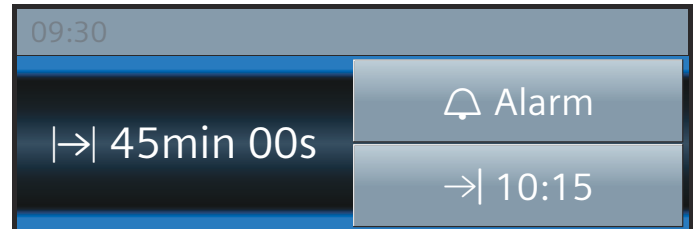
Preduvjet: Namještena je vrsta grijanja i temperatura.

Primjer: postavka za 4D-vrući zrak, 180 °C, trajanje 45 minuta.

1. Pritisnite tipku . Otvara se izbornik za vremenske funkcije.




2. Okretnim biračem namjestite trajanje.




3. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop. U statusnom retku se vidi odbrojanje trajanja I->I.


Trajanje je isteklo

Javlja se zvučni signal. Pećnica više ne grije. U statusnom retku stoji "Završen". Pritiskom na tipku  možete prijevremeno poništiti zvučni signal.

Prekid trajanja


Pritiskom na tipku  otvorite izbornik za vremenske funkcije. Promijenite trajanje. Prikaz se mijenja na namještenu vrstu grijanja i temperaturu.

Promjena trajanja

Pritiskom na tipku  otvorite izbornik za vremenske funkcije. Okretnim biračem promijenite trajanje.

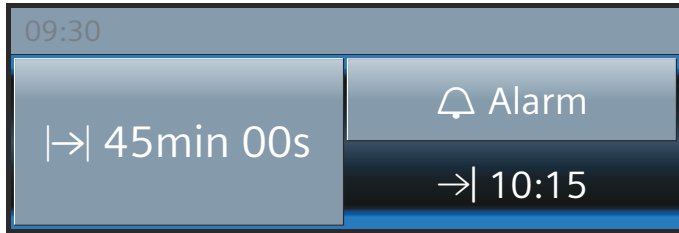
Vrijeme kraja

Ako pomaknete vrijeme kraja, pripazite da živežne namirnice koje se lako kvare ne smiju predugo stajati u pećnici.

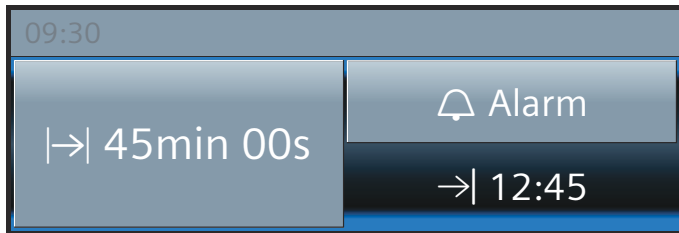
Preduvjet: Nije pokrenut namješteni rad pećnice. Namješteno je trajanje. Otvoren je izbornik za vremenske funkcije .

Primjer na slici: Stavite jelo u pećnicu u 9.30 sati. Potrebno mu je 45 minuta i bilo bi gotovo u 10.15 sati. Ali Vi želite da jelo bude gotovo u 12.45 sati.

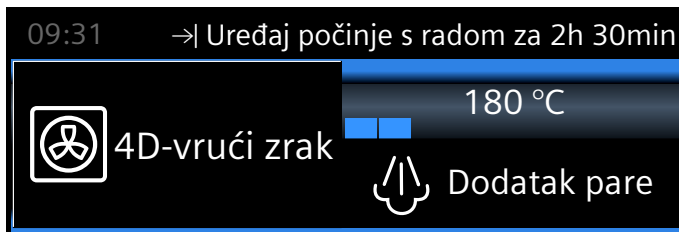
1. Dodirnite polje "Kraj →".
Prikazuje se vrijeme kraja.



2. Okretnim biračem pomaknite vrijeme kraja na kasnije.



3. Potvrdite pritiskom na tipku start/stop.



Pećnica je u poziciji čekanja. U statusnom retku se pojavljuje simbol →| i vrijeme kada će pećnica završiti s radom. Pećnica počinje s radom u pravom trenutku. U statusnom retku se vidi odbrojavanje trajanja.

Trajanje je isteklo

Javlja se zvučni signal. Pećnica više ne grije. U statusnom retku stoji "Završen". Pritiskom na tipku ⊖ možete prijevremeno poništiti zvučni signal.

Promjena vremena kraja

To je moguće dok je pećnica u poziciji čekanja. Izbornik za vremenske funkcije otvorite pritiskom na tipku ⊕, dodirnite "Kraj →|" i okretnim biračem promijenite vrijeme kraja. Zatvorite izbornik pritiskom na tipku ⊖.

Prekid vremena kraja

To je moguće dok je pećnica u poziciji čekanja. Pritiskom na tipku ⊕ otvorite izbornik za vremenske funkcije. Dodirnite "Kraj →|" i okretnim biračem promijenite vrijeme kraja. Odmah počinje odbrojavanje trajanja.

Zaštita za djecu

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

Upravljačka ploča je blokirana i ne možete ništa namjestiti. Jedino možete isključiti uređaj pritiskom na tipku on/off.

Aktiviranje i deaktiviranje

Zaštitu za djecu možete aktivirati i deaktivirati kada je uređaj uključen ili isključen.

Pritisnite i držite pritisnutu tipku ⊕ u trajanju od otprilike 4 sekunde. Na zaslonu se pojavljuje napomena za potvrdu, a u statusnom retku se pojavljuje simbol ⊕.

Osnovne postavke

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

Promjena postavki

1. Pritisnite tipku on/off.
2. Pritisnite tipku menu.
Otvora se izbornik načina rada.
3. Odaberite način rada "Postavke".
Pojavljuje se prva polazna postavka i možete je promijeniti okretnim biračem.
4. Dodirnite strelicu >.
5. Okretnim biračem promijenite vrijednosti.
6. Pritiskom na strelicu > prelazite na sljedeće polazne postavke.
7. Za pohranjivanje pritisnite tipku menu.
Na zaslonu se pojavljuje odbaciti ili pohraniti.

Popis postavki

U popisu ćete naći sve polazne postavke i mogućnosti promjene. Ovisno o opremljenosti vašeg uređaja na zaslonu se prikazuju samo one postavke koje odgovaraju Vašem uređaju.

Možete promijeniti slijedeće postavke:

Postavka	Izbor
Jezik	moguće je odabrati druge jezike
Vrijeme na satu	Namještanje trenutnog vremena na satu
Datum	Namještanje trenutnog datuma
Tvrdoća vode	0 (omekšana)
	1 (meka)
	2 (umjereno tvrda)
	3 (tvrda)
	4 (jako tvrda)
Zvučni signal	Kratki (30 sek)
	Srednji (1 min)
	Dugi (5 min)
Zvuk tipki	Isključen (zvuk tipki kod uključivanja i isključivanja ostaje pritiskom na tipku on/off)
	Uključen
Svjetlost zaslona	Podesiva u 5 stupnjeva
Prikaz sata	Digitalni s datumom
	Analogni
	Isključen
Osvjetljenje	Uključeno za vrijeme rada
	Isključeno za vrijeme rada
Zaštita za djecu*	Blokiranje vrata + blokiranje tipki
	Samo blokiranje tipki

Rad uređaja nakon uključivanja	Glavni izbornik
	Vrste grijanja
	Kuhanje na pari
	Jela*
Noćno zatamnjene	Isključeno
	Uključeno (zaslon je zatamnen između 22:00 i 5:59 sati)
Logotip	Indikatori
	Ne prikazivati
Vrijeme nastavka ventilacije	Preporučeno
	Minimalno
Izvlačni sustav	nije opremljen
	opremljen
Postavka sabat	uključena
	isključena
Tvorničke postavke	Resetiranje
	Nemojte resetirati
*) Postoji, ovisno o tipu uređaja	

Opres!

Kod okvira vodilica i 1-struke vodilice na izvlačenje: Postavka "nije opremljen".

Kod 2-struke i 3-struke vodilice na izvlačenje: Postavka "opremljen".

Napomena: Promjene postavki jezika, zvuka tipaka i svjetlosti zaslona su odmah aktivirane. Sve ostale postavke se aktiviraju tek nakon pohranjivanja.

Promjena vremena na satu

Vrijeme na satu promijenite u polaznim postavkama.

Primjer: Promjena vremena na satu s ljetnog na zimsko vrijeme.

1. Pritisnite tipku on/off.
2. Pritisnite tipku menu.
Otvora se izbornik načina rada.
3. Dodirnite "Postavke".
4. Pritiskom na strelicu > promijenite na "Vrijeme na satu".
5. Okretnim biračem promijenite vrijeme na satu.
6. Pritisnite tipku menu.
Na zaslonu se pojavljuje pohraniti ili odbaciti.

Nestanak struje

Nakon dužeg nestanka struje na zaslonu se pojavljuju postavke za prvo stavljanje u rad.

Ponovno namjestite jezik, vrijeme na satu i datum.


Postavka sabat

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

Pokretanje postavke sabat

Preduvjet: U polaznim postavkama ste aktivirali "Uključena postavka sabat". → "Osnovne postavke" na strani 22

Pećnica grije kod gornjeg i donjeg zagrijavanja i na temperaturi između 85 °C i 140 °C.

1. Pritisnite tipku on/off.
Na zaslonu je predložena vrsta grijanja i temperatura.
2. Okrenite okretni birač ulijevo i odaberite vrstu grijanja "Postavka sabat".
3. Dodirnite predloženu temperaturu i okretnim biračem namjestite temperaturu.
4. Pritiskom na tipku  otvorite izbornik za vremenske funkcije i dodirnite polje "Trajanje".
Predloženo je 25:00 sati.
5. Okretnim biračem namjestite željeno trajanje.
6. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop.
U statusnom retku se vidi odbrojavanje trajanja.

Trajanje je isteklo

Javlja se zvučni signal. Pećnica više ne grije. U statusnom retku se pojavljuje "Završen".

Premještanje vremena kraja

Pomicanje vremena kraja nije moguće.

Prekid postavke sabat

Pritisnite tipku on/off. Sve postavke su izbrisane. Možete ponovno namjestiti vrijednosti.

Termometar za pečenje mesa

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

Vrste grijanja

Ako ste utaknuli termometar za pečenje mesa u pećnicu, na raspolaganju su Vam slijedeće vrste grijanja.

	4D-vrući zrak
	Vrući zrak eco
	Gornje i donje zagrijavanje
	Gornje i donje zagrijavanje eco
	Stupanj za pizzu
	Roštilj i ventilator
	Kuhanje na pari
	Regeneracija

Napomene

- Termometar za pečenje mesa mjeri temperaturu u sredini komada mesa između 30 °C i 99 °C.
- Koristite samo termometar za pečenje mesa kojeg ste dobili zajedno s pećnicom. Možete ga dokupiti kao rezervni dio kod servisne službe.
- Nakon korištenja termometar za pečenje mesa izvadite uvijek iz pećnice. Nikada ga ne ostavljajte u pećnici.

Temperatura pećnice

Kako se termometar za pečenje mesa ne bi oštetio, nemojte namjestiti temperaturu višu od 250 °C.

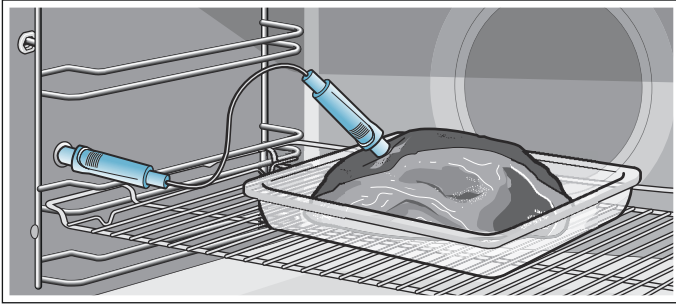
Namještena temperatura pećnice mora biti viša za najmanje 10 °C od namještene temperature u sredini komada mesa.

Ubadanje termometra za pečenje u meso

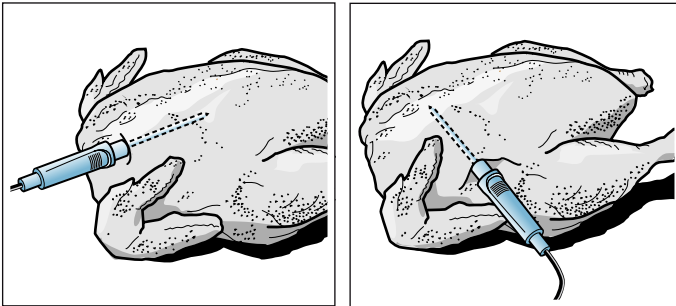
Prije nego stavite komad mesa u pećnicu, ubodite termometar za pečenje u meso.

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

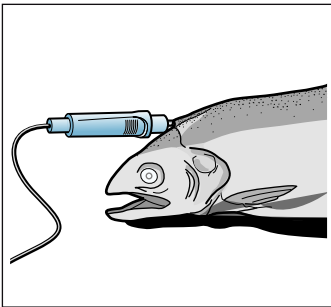
Meso: Kod velikih komada ubodite termometar za pečenje s gornje strane ukoso do kraja u meso. Kod tanjih komada ubodite ga bočno na najdebljem mjestu.



Perad: Termometar za pečenje ubodite kroz najdublje mjesto na prsima peradi do kraja. Ovisno o kvaliteti mesa peradi ubodite termometar za pečenje poprečno ili uzdužno. Zatim okrenite perad i stavite je s prsima okrenutim prema dolje na rešetku.



Riba: Termometar za pečenje ubodite iza glave u smjeru središnje kosti do kraja. Cijelu ribu s polovicom krumpira u otvoru trbuha stavite na rešetku tako da leži u plivajućem položaju.



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

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

Oprez!

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

Namještanje temperature u sredini komada mesa

Vrste grijanja

1. Uključite uređaj.
2. Termometar za pečenje mesa stavite u otvor s lijeve strane u pećnici.
3. Okretnim biračem odaberite vrstu grijanja.
4. Dodirnite predloženu temperaturu i okretnim biračem namjestite temperaturu.
5. Dodirnite polje "Temperatura u sredini komada mesa" i okretnim biračem namjestite temperaturu u sredini komada mesa.
6. Po potrebi dodirnite polje "Dodatak pare" i okretnim biračem namjestite intenzitet pare.
7. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop. Linija napretka prikazuje porast temperature u sredini komada mesa.


Kuhanje na pari

1. Uključite uređaj.
2. Termometar za pečenje mesa stavite u otvor s lijeve strane u pećnici.
3. Pritisnite tipku menu.
4. Dodirnite polje "Kuhanje na pari" i okretnim biračem namjestite vrstu grijanja.
5. Dodirnite polje "Temperatura u sredini komada mesa" i okretnim biračem namjestite temperaturu u sredini komada mesa.
6. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop. Linija napretka prikazuje porast temperature u sredini komada mesa.

Jela

1. Uključite uređaj.
2. Termometar za pečenje mesa stavite u otvor s lijeve strane u pećnici.
3. Pritisnite tipku menu.
4. Dodirnite polje "Jela".
5. Okretnim biračem i pritiskom na polje "Dalje" odaberite željeno jelo.
6. Po potrebi dodirnite polje "Prilagodi" i okretnim biračem prilagodite postavke.
7. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop. Linija napretka prikazuje porast temperature u sredini komada mesa.

Namještena temperatura u sredini komada mesa je postignuta

Javlja se zvučni signal. Pećnica više ne grije. Termometar za pečenje mesa možete izvaditi iz otvora u pećnici. Simbol  se gasi.

Promjena temperature u sredini komada mesa

Temperaturu u sredini komada mesa možete promijeniti u svako vrijeme.

Prekid

Izvadite termometar za pečenje mesa iz otvora u pećnici.

Upozorenje – Opasnost od opekliina!

Pećnica i termometar za hranu se jako zagriju. Za umetanje i vađenje termometra za hranu koristite kuhinjske rukavice.

⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

Kod uporabe krivog termometra za hranu može se oštetiti izolacija. Koristite samo termometar za hranu koji je prikladan za ovaj uređaj.

Temperature u sredini mesa različitih namirnica

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

Opsežne podatke o vrsti grijanja i temperaturi pronaći ćete na kraju uputa za uporabu. → "Testirano za vas u našem studiju za kuhanje" na strani 35

Namirnice	Temperatura u sredini komada mesa u °C
Perad	
Pile	80-85
Pileća prsa	75-80
Patka	80-85
Pačja prsa, ružičasta	55-60
Purica	80-85
Pureća prsa	80-85
Guska	80-90
Svinjetina	
Svinjska vratina	85-90
Svinjski file, ružičasti	62-70
Svinjski kare, dobro pečen	72-80
Govedina	
Govedi file ili rostbif, krvavo pečen	45-52
Govedi file ili rostbif, ružičast	55-62
Govedi file ili rostbif, dobro pečen	65-75
Teletina	
Teleće pečenje ili lopatica, nemasno	75-80
Teleće pečenje, plečka	75-80
Teleća koljenica	85-90
Janjetina	
Janjeći but, ružičast	60-65
Janjeći but, dobro pečen	70-80
Janjeći hrbat, ružičast	55-60
Riba	
Cijela riba	65-70
Riblji file	60-65
Ostalo	
Pečenje od mljevenog mesa, sve vrste mesa	80-90
Zagrijavanje, regeneracija hrane	65-75

Funkcija čišćenja

Vaš uređaj ima način rada "Uklanjanje kamenca". Načinom rada "Uklanjanje kamenca" uklanjate kamenac iz isparivača.

Uklanjanje kamenca

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

Uklanjanje kamenca se odvija u nekoliko koraka. Iz higijenskih razloga morate do kraja izvršiti uklanjanje kamenca kako bi uređaj ponovno bio spreman za rad. Uklanjanje kamenca ukupno traje oko 70 - 90 minuta.

- Izvršite uklanjanje kamenca (oko 55 - 70 minuta), zatim ispraznite spremnik za vodu i ponovno ga napunite
- Prvo ispiranje (oko 6 - 9 minuta), zatim ispraznite spremnik za vodu i ponovno ga napunite
- Drugo ispiranje (oko 6 - 9 minuta), zatim ispraznite spremnik za vodu i obrišite ga

Ako se uklanjanje kamenca prekine (npr. uslijed nestanka struje ili isključivanjem uređaja), nakon ponovnog uključivanja uređaja od Vas će se tražiti da dvaput isperete uređaj. Uređaj ostaje blokiran do kraja drugog ispiranja za ostale načine rada.

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

Pokretanje**Opres!**

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

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

1. Pomiješajte 400 ml vode i 200 ml tekućeg sredstva za uklanjanje kamenca tako da dobijete otopinu za uklanjanje kamenca.
2. Pritisnite tipku on/off.
3. Izvadite spremnik za vodu i napunite ga otopinom za uklanjanje kamenca.
4. Spremnik za vodu napunjen otopinom za uklanjanje kamenca umetnite do kraja.
5. Zatvorite ploču.
6. Pritisnite tipku menu.
Otvora se izbornik načina rada.
7. Odaberite način rada uklanjanje kamenca.
Kada dodirnete polje "Dalje", dobit ćete informacije o čišćenju.
Prikazuje se trajanje uklanjanja kamenca. Ne možete ga promijeniti.
8. Pokrenite čišćenje pritiskom na tipku start/stop.
U uređaju se uklanja kamenac. U statusnom retku se vidi odbrojavanje trajanja. Kada je isteklo trajanje uklanjanja kamenca, javlja se zvučni signal.

Prvo ispiranje

1. Otvorite ploču.
2. Izvadite spremnik za vodu, temeljito ga isperite, napunite vodom i ponovno ga umetnite.
3. Zatvorite ploču.
4. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop.
Uređaj se ispire. Kada je završeno ispiranje, javlja se zvučni signal.

Drugo ispiranje

1. Otvorite ploču.
2. Izvadite spremnik za vodu, temeljito ga isperite, napunite vodom i ponovno ga umetnite.
3. Zatvorite ploču.
4. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop.
Uređaj se ispire. Kada je završeno ispiranje, javlja se zvučni signal.

Naknadno čišćenje

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

Sredstva za čišćenje

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

Primjerena sredstva za čišćenje

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

Oprez!

Površinska oštećenja

Ne koristite

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

Nove spužvaste krpe prije upotrebe temeljito isperite.

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

Upozorenje – Opasnost od opeklina!

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

Područje	Čišćenje
Uređaj izvana	
Prednja strana od plemenitog čelika	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Uvijek odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba i 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 nanosite mekom krpom u tankom sloju.
Plastika	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Nemojte koristiti sredstva za čišćenje stakala ili strugače za staklo.
Lakirane površine	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom.
Upravljačka ploča	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Nemojte koristiti sredstva za čišćenje stakala ili strugače za staklo.
Stakla na vratima	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Nemojte koristiti strugač za staklo ili metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje.

Ručka na vratima	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Ako sredstvo za uklanjanje kamenca dospije na ručku na vratima, odmah ga obrišite. U suprotnom ove mrlje više ne možete odstraniti.
Uređaj iznutra	
Emajlirane površine i samočišćeće površine	Pridržavajte se napomena za površine pećnice u nastavku iza tablice.
Stakleni poklopac svjetla u pećnici	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Kod jako zaprljane površine koristite sredstvo za čišćenje pećnice.
Brtva na vratima Ne skidajte brtvu!	Vruća sapunica: Očistite spužvicom. Ne ribajte.
Poklopac vrata od plemenitog čelika	Sredstvo za čišćenje plemenitog čelika: Pridržavajte se uputa proizvođača. Ne koristite sredstva za čišćenje plemenitog čelika. 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. Priljavštinu od namirnica koje sadrže škrob (npr. riža) na posudama od nehrđajućeg čelika očistite vodom s octom.
Spremnik za vodu	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i temeljito isperite čistom vodom kako biste uklonili ostatke sredstva za pranje posuđa. Dodatno osušite mekom krpom. Ostavite da se osuši s otvorenim poklopcem. Brtvu na poklopcu dobro osušite. Ne perite u perilici posuđa.
Termometar za pečenje mesa	Vruća sapunica: Očistite spužvicom ili četkicom. Ne perite u perilici posuđa.

Napomene

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

Površine pećnice

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

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

Čišćenje emajliranih površina

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

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

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 ostatke možete ukloniti limunskom kiselinom.

Čišćenje samočišćećih površina

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

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

Namještanje

Prije izvadite okvire vodilica, naprave za izvlačenje, pribor i posude iz pećnice. Temeljito očistite ravne emajlirane površine u pećnici, unutarnju stranu vrata i stakleni poklopac svjetla u pećnici.

- Namjestite vrstu grijanja 4D-vrući zrak.
- Namjestite najvišu temperaturu.
- Pokrenite rad uređaja i ostavite ga da radi najmanje 1 sat.

Keramički sloj se obnavlja.

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

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

Oprez!

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

Držanje uređaja čistim

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

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

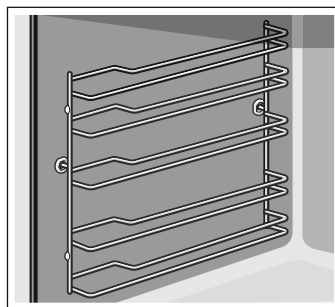
Uz brižljivu njegu i čišćenje Vaš uređaj ostaje dugo lijep i funkcionalan. Ovdje ćete saznati kako ćete skinuti okvir vodilica i kako ga možete očistiti.

Vađenje i stavljanje okvira vodilica

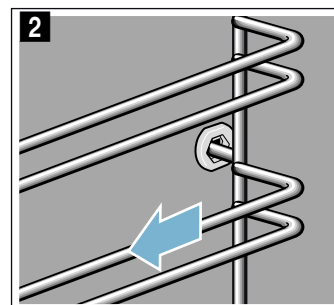
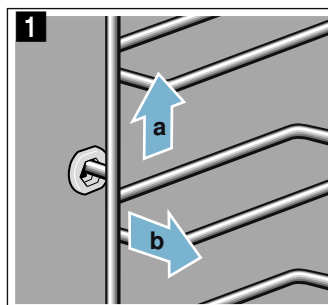
Upozorenje – Opasnost od opeklina!

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

Vađenje okvira vodilica



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

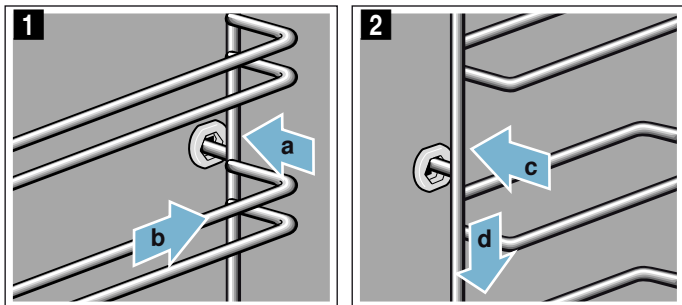


Okvire čistite sredstvom za pranje posuđa i spužvicom za posuđe. Kod tvrdokorne prljavštine koristite četku.

Stavljanje okvira vodilice

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

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



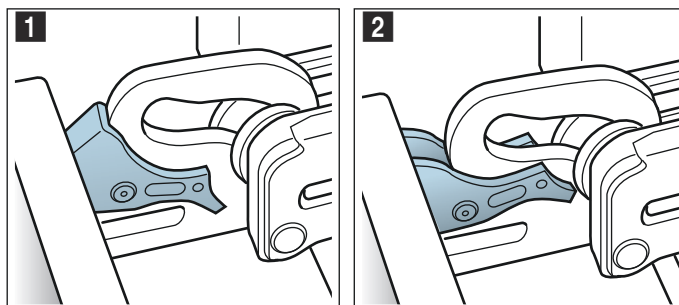
Vrata uređaja

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

Skidanje i stavljanje vrata pećnice

Za čišćenje i skidanje stakala vrata možete skinuti vrata pećnice.

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



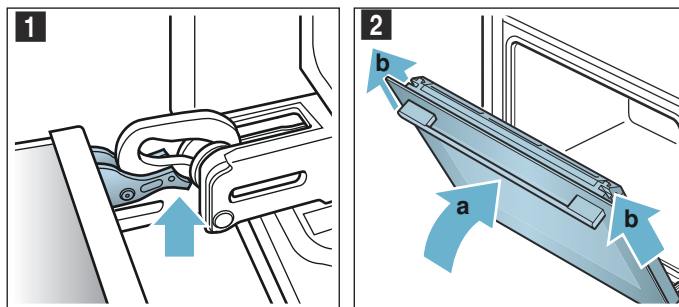
⚠ Upozorenje

Opasnost od ozljede!

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

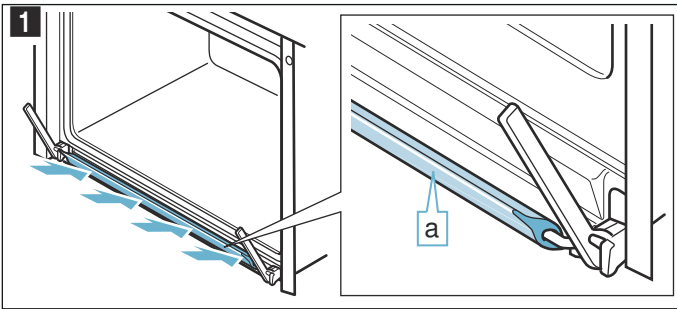
Skidanje vrata pećnice

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

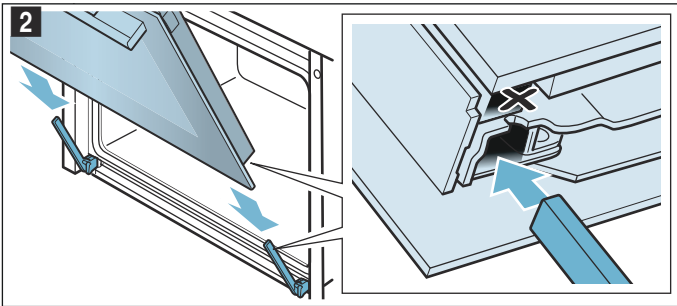


Stavljanje vrata pećnice

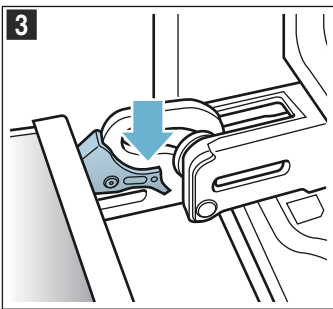
1. Utininite brtvu **a** duž žlijeba za kapljice (Slika **1**) jer se brtva **a** prilikom čišćenja može odvojiti.



2. Ponovno stavite vrata pećnice obrnutim redoslijedom.
Kod stavljanja vrata pećnice pripazite na to da šarke usjednu u otvor (Slika **2**).
Stavite šarke dolje na prednje staklo i koristite ih kao vodilicu.
Pazite da su šarke umetnute u ispravan otvor.
Umetanje se mora odvijati lagano i bez otpora.
Ukoliko osjetite otpor, provjerite jesu li šarke umetnute u ispravan otvor.



3. Otvorite vrata pećnice do kraja. Ponovno zaklopite obje zaporne poluge (Slika **3**).

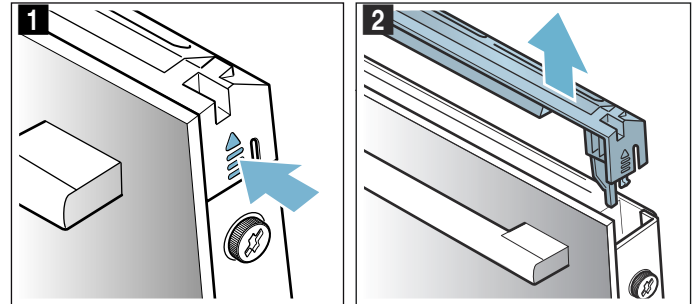


4. Zatvorite vrata pećnice.

Skidanje poklopca vrata

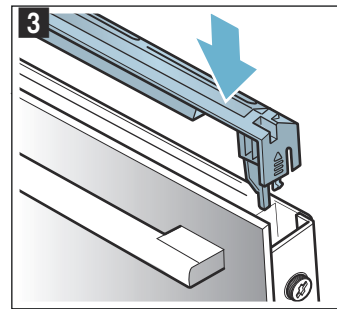
Uložak od plemenitog čelika u poklopcu vrata može promijeniti boju. Kako bi poklopac temeljito očistili, skinite ga.

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



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

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



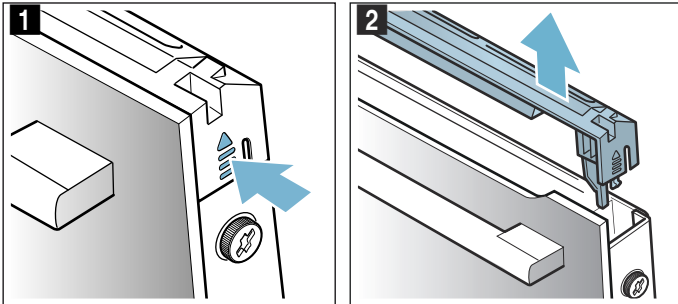
5. Zatvorite vrata uređaja.

Skidanje i postavljanje stakla na vratima pećnice

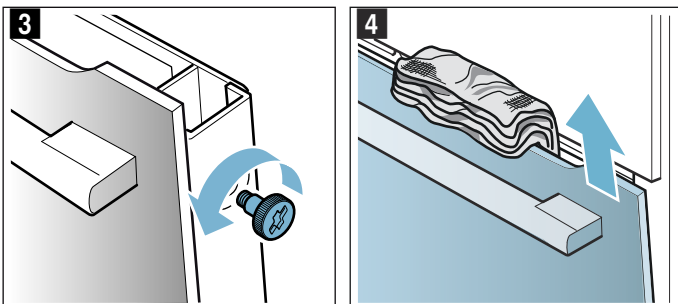
Za bolje čišćenje možete skinuti stakla na vratima pećnice.

Skidanje

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



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



Očistite stakla sredstvom za čišćenje stakla i mekanom krpom.

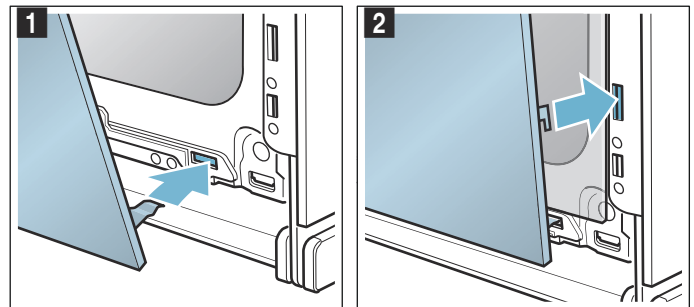
⚠ Upozorenje

Opasnost od ozljeda!

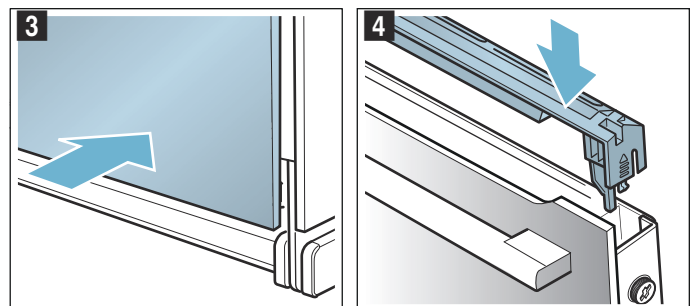
- Izgrebano staklo na staklu vrata se može raspuknuti. Ne koristite strugač za staklo, oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Šarke na vratima uređaja pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Ne posežite rukom u područje šarki.

Postavljanje

1. Prednje staklo umetnite dolje u držače (Slika 1).
2. Zatvorite prednje staklo tako da su obje gornje kuke nasuprot otvoru (Slika 2).



3. Prednje staklo pritisnite s donje strane dok se ne uglavi (Slika 3).
4. Ponovno malo otvorite vrata uređaja i uklonite kuhinjsku krp.
5. Ponovno uvrnite oba vijka s lijeve i desne strane.
6. Stavite poklopac i pritisnite ga dok se ne uglavi (Slika 4).



7. Zatvorite vrata uređaja.

Oprez!

Pećnicu koristite ponovno tek onda kada su stakla ispravno ugrađena.




Što učiniti kod smetnji?

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

Napomena: Ako jednom jelo ne uspije na optimalan način, pogledajte na stranicama s tablicama na kraju uputa za uporabu. Tu ćete naći puno savjeta i napomena. → "Testirano za vas u našem studiju za kuhanje" na strani 35


Tablica smetnji

Ako se na zaslonu prikazuje poruka pogreške sa slovom E, npr. E0111, isključite i uključite uređaj. Ako se poruka ponovno prikazuje, nazovite servisnu službu.

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/upute
Uređaj ne radi	Osigurač je неисправan	U ormariću s osiguračima provjerite je li osigurač za uređaj ispravan
	Nestanak struje	Provjerite rade li drugi kuhinjski uređaji
Uključeni uređaj ne možete koristiti, na zaslonu se prikazuje simbol 	Zaštita za djecu je aktivirana	Pritisnite tipku  sve dok se simbol  ne ugasi
Pećnica ne grije, a na zaslonu stoji "Uključen demonstracijski način rada"	Uređaj je u demonstracijskom načinu rada	Isključite osigurač u ormariću s osiguračima te ga ponovno uključite nakon otprilike 10 sekundi. Uključite uređaj i u postavkama odaberite "Isključen demonstracijski način rada".
Uređaj ne započinje s radom i na zaslonu se pojavljuje "Prevruća pećnica"	Pećnica je prevruća za odabrano jelo ili vrstu grijanja	Pećnicu ostavite da se ohladi i ponovno pokrenite rad uređaja
Svjetlo u pećnici ne radi	LED žarulja je неисправna	Nazovite servisnu službu
	Spremnik za vodu je prazan	Napunite spremnik za vodu
	Ploča je otvorena	Zatvorite ploču
	Uklanjanje kamenca blokira rad uređaja s parom	Izvršite uklanjanje kamenca
Uređaj od Vas traži ispiranje	Senzor je неисправan	Nazovite servisnu službu
	Tijekom uklanjanja kamenca prekinut je dovod struje ili je uređaj isključen	Nakon ponovnog uključivanja uređaja isperite dva puta
Uređaj od Vas traži uklanjanje kamenca prije nego što se pojavi brojač	Podešeni raspon tvrdoće vode je prenizak	Izvršite uklanjanje kamenca Provjerite i po potrebi prilagodite podešeni raspon tvrdoće vode
Tipke trepere	Normalna pojava zbog kondenzirane vode iza upravljačke ploče	Čim kondenzirana voda ispari, tipke više ne trepere
Rezultat pečenja kod korištenja pećnice s parom je presuh ili prevlažan	Intenzitet pare je pogrešno odabran	Odaberite viši ili niži intenzitet pare
Pojavljuje se poruka "Napuniti spremnik za vodu" iako je spremnik za vodu napunjen	Ploča je otvorena	Zatvorite ploču
	Spremnik za vodu nije uglavljen	Uglavite spremnik za vodu → "Para" na strani 16
	Senzor je неисправan	Nazovite servisnu službu
	Spremnik za vodu je pao na pod. Dijelovi u unutrašnjosti spremnika za vodu su se odvojili zbog potresanja, spremnik za vodu propušta.	Naručite novi spremnik za vodu

Upozorenje – Opasnost od električnog udara!

Nestručni popravci su opasni. Popravke i zamjenu neispravnih spojnih kabela smije izvršavati samo osoblje tehničkog servisa s propisnom obukom. Ako je uređaj u kvaru, iskopčajte ga iz utičnice ili izvadite osigurač iz kutije s osiguračima. Nazovite tehnički servis.

Ploča se ne može otvoriti prilikom vađenja spremnika	Utikač nije utaknut	Priključite uređaj na strujnu mrežu
	Nestanak struje	Provjerite rade li drugi kuhinjski uređaji
	Osigurač je neispravan	U ormariću s osiguračima provjerite je li osigurač za uređaj ispravan
	Senzor polja  je neispravan	Nazovite servisnu službu Pražnjenje spremnika za vodu po potrebi: Otvorite vrata uređaja, prstima uhvatite ispod ploče s desne i lijeve strane te izvucite ploču
Kod kuhanja para izlazi iz ventilacijskih otvora	Normalni postupak	To je normalna pojava
Kod kuhanja na pari nastaje iznimno puno pare	Uređaj se kalibrira automatski	Normalni postupak
Kod kuhanja na pari ponovno nastaje iznimno puno pare	Uređaj se ne može kalibrirati automatski kod kratkog vremena kuhanja	Uređaj resetirajte na tvorničke postavke i ponovite kalibriranje
Kod kuhanja dolazi do tupkajućeg zvuka	Efekt hladnih i toplih površina kod duboko zamrznute hrane uvjetovan vodenom parom	To je normalna pojava

Prekoračeno maksimalno vrijeme rada

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

Kada se to dogodi, pećnica se ravna prema namještenoj temperaturi ili stupnju roštiljanja.

Uređaj javlja na zaslonu da se rad pećnice automatski završava. Zatim se prekida rad pećnice.

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

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

Žarulje u pećnici

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

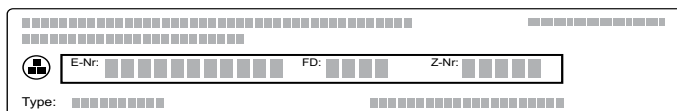
Ako jedna LED žarulja ne radi ili je stakleni poklopac žarulje neispravan, nazovite servisnu službu. Poklopac žarulje ne smijete skinuti.

Služba održavanja

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. Ako vaš uređaj ima funkciju pare, onda ćete označnu pločicu naći desno 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.

Kontaktne podatke za sve države naći ćete u priloženom popisu servisnih službi.

Jela

Pomoću načina rada "Jela" možete pripremati najrazličitija jela. Uređaj sam odabire optimalnu postavku.

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

Napomene za postavke

- Rezultat pečenja ovisi o kvaliteti namirnica te veličini i vrsti posuđa. Za optimalan rezultat pečenja koristite samo besprijekorne namirnice i meso na temperaturi hladnjaka. Kod duboko smrznutih jela koristite samo namirnice koje ste izravno izvadili iz zamrzivača.
- Kod nekih jela predložena je temperatura, vrsta grijanja i vrijeme pečenja. Temperaturu i vrijeme pečenja možete promijeniti prema Vašim potrebama
- Kod nekih jela od Vas će se tražiti da unesete težinu. Uvijek unesite ukupnu težinu osim ako uređaj od Vas traži nešto drugo. Ovdje uređaj umjesto Vas namješta vrijeme i temperaturu. Namještanje težina izvan predviđenog raspona težine nije moguće.
- Kod pečenja jela kod kojih uređaj umjesto Vas odabire temperaturu, ista može biti do 300 °C. Stoga pazite na to da koristite posuđe dovoljno otporno na toplinu.
- Dobit ćete napomene npr. za posuđe, razinu ili dodavanje tekućine kod pečenja mesa. Kod nekih jela za vrijeme pečenja potrebno je hranu npr. okrenuti ili promiješati. To se kratko prikazuje na zaslonu nakon pokretanja uređaja. Zvučni signal će Vas u pravom trenutku na to podsjetiti.
- Napomene za prikladno posuđe i savjete za pripremanje jela naći ćete na kraju ovih uputa za uporabu. → "Testirano za vas u našem studiju za kuhanje" na strani 35

Para

Kod nekih jela funkcija pare se uključuje automatski. Uređaj Vas upozorava da trebate napuniti spremnik za vodu. Opće napomene za funkciju pare ćete naći u odgovarajućem poglavlju. → "Para" na strani 16

Upozorenje – Opasnost od opekline vrućom parom!

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

Termometar za pečenje mesa

Kod nekih jela možete također koristiti termometar za pečenje mesa. Čim ste u uređaj utaknuli termometar za pečenje mesa, prikazuju Vam se odgovarajuća jela. Možete promijeniti temperaturu pećnice i temperaturu u sredini komada mesa. → "Termometar za pečenje mesa" na strani 23

Odabir jela

Jela su podijeljena prema jedinstvenoj strukturi:

- Kategorija
- Vrsta jela
- Jelo

U sljedećoj tablici su navedene kategorije s pripadajućim jelima. Iza svake vrste jela naći ćete jedno ili više jela.

Kategorije	Jela
Kolač	Kolači u kalupima
	Kolači na limu za pečenje
	Čajni kolačići
	Keksi
Kruh, pecivo	Kruh
	Pecivo
Pizza, pikantni kolači	Pizza
	Pikantni kolači, quiche
Nabujci, soufflé	Nabujak, pikantni, svježi, kuhani sastojci
	Lazanje, svježe
	Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm
	Nabujak, slatki, svježi
Duboko smrznuti proizvodi	Soufflé u kalupima za porcije
	Pizza
	Pecivo
	Nabujci
	Proizvodi od krumpira
Perad	Perad, riba
	Povrće
	Pile
Meso	Patka, guska
	Purica
	Svinjetina
	Govedina
	Teletina
	Janjetina
Riba	Meso od divljači
	Mesna jela
	Riba, cijela
	Riblji fileti
Prilozi, povrće	Riblja jela
	Plodovi mora
	Povrće
	Krumpir
	Riža
	Žitarice
	Mahunarke
Tjestenina, okruglice	
Jaja	


Kategorije	Jela
Slastice, kompot	Slastice, kompot
Ukuhavanje, cijedenje, dezinficiranje	Ukuhavanje
	Cijedenje
	Dezinficiranje bočica za dojenčad
Regeneracija, podgrižavanje	Povrće
	Meni
	Pecivo
	Prilozi
Odmrzavanje jela	Voće, povrće

Namještanje jela

Putem postupka namještanja dolazite do odabranog jela. Uvijek dodirnite polje "Dalje".

1. Pritisnite tipku menu.
Otvora se izbornik načina rada.
2. Odaberite način rada "Jela".
Na zaslonu se pojavljuje prva kategorija.
3. Okretnim biračem odaberite željenu kategoriju.
4. Dodirnite polje "Dalje".
5. Okretnim biračem odaberite vrstu jela.
6. Dodirnite polje "Dalje".
7. Okretnim biračem odaberite jelo.
8. Dodirnite polje "Dalje".
9. Okretnim biračem namjestite težinu.
Napomena: Kada dodirnete polje "Savjet", dobit ćete informacije o razini, posudu itd.
10. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop

Namještanje je završeno

Javlja se zvučni signal. U statusnom retku se pojavljuje "Završeno". Pećnica više ne grije. Pritiskom na tipku  možete prijevremeno poništiti zvučni signal.

Ako niste zadovoljni s rezultatom pečenja, još jednom produljite vrijeme pečenja. Dodirnite polje "Dodatno pečenje". Predloženo je trajanje koje možete promijeniti.

Ako ste zadovoljni s rezultatom pečenja, dodirnite "Završi". Na zaslonu se pojavljuje "Dobar tek".

Prekid namještanja

Pritisnite tipku on/off. Sve postavke su izbrisane. Možete ponovno namjestiti vrijednosti.

Premještanje vremena kraja

Kod nekih jela možete premjestiti vrijeme kraja. U vremenskim funkcijama ćete vidjeti kako možete premjestiti vrijeme kraja. → "Vremenske funkcije" na strani 20

Ako ste namjestili vrijeme kraja, zaslon prelazi u vrijeme čekanja. U statusnom retku stoji vrijeme kada će pećnica završiti s radom. Postavke se ne mogu promijeniti. Pripazite da živežne namirnice koje se lako kvare ne smiju predugo stajati u pećnici.

Testirano za vas u našem studiju za kuhanje

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

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

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

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

Silikonski kalupi

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

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

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

Kolači i sitno pecivo

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

Pridržavajte se također napomena u odlomku za dizanje tijesta.

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

Pečenje s dotokom pare

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

Pečenje s dotokom pare je moguće samo na jednoj razini.

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

Razine

Koristite navedene razine.

Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razini koristite slijedeće razine:

- visoki kolači: razina 2
- niski kolači: razina 3

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

Pečenje na više razina

Koristite 4D-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

Pečenje na četiri razine:

- 4 rešetke s papirom za pečenje
prva rešetka: razina 5
druga rešetka: razina 3
treća rešetka: razina 2
četvrta rešetka: razina 1

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalna tava ili lim za pečenje

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

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

Kalupi za pečenje

Najprikladniji su tamni, metalni kalupi za pečenje.

Kalupi od bijelog lima, keramički kalupi i stakleni kalupi produljuju vrijeme pečenja i kolač ne dobije ravnomjerno boju. Kada pečete u tim kalupima i želite koristiti gornje i donje zagrijavanje, stavite kalup na razinu 1.

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

Papir za pečenje

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

Preporučene namještene vrijednosti

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

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




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

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

Ako želite peći prema vlastitom receptu, ravnajte se prema sličnim pekarskim proizvodima u tablici. Dodatne informacije ćete naći pod savjetima za pečenje u nastavku iza tablica.



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

Korištene vrste grijanja:

-  4D-vrući zrak
-  gornje i donje zagrijavanje
-  stupanj za pizzu

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

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

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Kolači u kalupima						
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	2		150-170	-	50-70
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	2		150-160	1	50-70
* prethodno zagrijati						
** prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja						

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni, 2 razine	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	3+1	☉	140-160	-	60-80
Kolač od miješanog tijesta, fini	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	2	☐	150-170	-	60-80
Voćni kolač od miješanog tijesta, fini	Kalup za kuglof	2	☐	160-180	-	40-60
Podloga za tortu od miješanog tijesta	Kalup za tortu	3	☐	160-180	-	20-30
Podloga za tortu od miješanog tijesta	Kalup za tortu	2	☉	150-160	1	25-35
Voćna torta ili torta od sira s podlogom od prhkog tijesta	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	2	☐	170-190	-	60-80
Švicarska pita	Lim za picu	3	☉	170-190	-	45-55
Tart	Kalup za tart, crni lim	3	☉	190-210	-	25-40
Tart	Kalup za tart, crni lim	3	☉	200-220	1	30-40
Kuglof	Kalup za kuglof	2	☐	150-170	-	50-70
Kuglof	Kalup za kuglof	2	☉	150-160	1	60-70
Kolač od dizanog tijesta	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2	☐	160-170	-	20-30
Kolač od dizanog tijesta	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2	☉	150-160	2	25-35
Biskvitna podloga, 2 jaja	Kalup za tortu	3	☐	150-170*	-	20-30
Biskvitna podloga, 2 jaja	Kalup za tortu	2	☉	150-160	1	20-35
Biskvitna torta, 3 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	2	☉	160-170*	-	25-35
Biskvitna torta, 3 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	2	☉	150-160	1	10
					-	20-30
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2	☉	150-170*	-	30-50
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2	☉	150-160	1	10
					-	25-35
Kolači na limu						
Kolač od miješanog tijesta s nadjevom	Lim za pečenje	3	☐	160-180	-	20-40
Kolač od miješanog tijesta s nadjevom	Lim za pečenje	3	☉	160-170	1	30-40
Kolač od miješanog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	☉	140-160	-	30-50
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3	☐	170-190	-	25-35
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	☉	160-170	-	35-45
Kolač od prhkog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	3	☐	160-180	-	55-65
Kolač od prhkog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	3	☉	150-170	-	55-85
Švicarska pita	Univerzalna tava	3	☉	170-190	-	45-55
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom	Univerzalna tava	3	☐	160-180*	-	10-15
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3	☉	150-160	1	20-30
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	☉	150-170	-	20-30
Kolač od dizanog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	3	☐	180-200	-	30-40
Kolač od dizanog tijesta sa sočnim nadjevom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	☉	150-170	-	45-60
Pletenica od dizanog tijesta	Lim za pečenje	2	☐	160-170	-	25-35

* prethodno zagrijati

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

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Pletenica od dizanog tijesta	Lim za pečenje	2		150-160	2	25-35
Biskvitna rolada	Lim za pečenje	3		180-200*	-	8-15
Biskvitna rolada	Lim za pečenje	3		180-200*	1	10-15
Biskupski kruh sa 500 g brašna	Lim za pečenje	2		150-170	-	45-60
Biskupski kruh sa 500 g brašna	Univerzalna tava	3		140-150	2	80-90
Savijača, slatka	Univerzalna tava	2		170-180	-	50-60
Savijača, slatka	Univerzalna tava	3		180-190	2	50-60
Savijača, zamrznuta	Univerzalna tava	3		200-220	-	35-45
Savijača, zamrznuta	Univerzalna tava	3		180-200	1	35-45
Čajni kolačići						
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		160**	-	25-35
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		150**	-	25-35
Sitni kolači, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150**	-	25-35
Sitni kolači, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		140**	-	35-45
Muffini	Lim za pečenje muffina	3		170-190	-	15-20
Muffini	Lim za pečenje muffina	3		150-160	1	25-35
Muffini, 2 razine	Lim za pečenje muffina	3+1		160-180*	-	15-30
Sitno pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	3		160-180	-	25-35
Sitno pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	3		150-170	-	25-35
Sitno pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	3		160-180	2	25-35
Sitno pecivo od dizanog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	-	25-40
Pecivo od lisnatog tijesta	Lim za pečenje	3		170-190*	-	20-35
Pecivo od lisnatog tijesta	Lim za pečenje	3		200-220*	1	15-25
Pecivo od lisnatog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		170-190*	-	20-45
Pecivo od lisnatog tijesta, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		170-190*	-	20-45
Pecivo od lisnatog tijesta, tanko, 4 razine	4 rešetke	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Pecivo od paljenog tijesta	Lim za pečenje	3		200-220	-	30-40
Pecivo od paljenog tijesta	Lim za pečenje	3		200-220*	1	25-35
Pecivo od paljenog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		190-210	-	35-45
Dansko pecivo	Lim za pečenje	3		160-180	-	20-30
Dansko pecivo	Lim za pečenje	3		160-180	1	25-35
Keksi						
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3		140-150**	-	25-40
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3		140-150**	-	25-40
Štrcano pecivo, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-150**	-	30-40
Štrcano pecivo, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		130-140**	-	35-55
Keksi	Lim za pečenje	3		140-160	-	15-30
Keksi, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-160	-	15-30
Keksi, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		140-160	-	15-30
Puslice	Lim za pečenje	3		90-100*	-	100-130
Puslice, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		90-100*	-	100-150
Makroni	Lim za pečenje	3		90-110	-	20-40
Makroni, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		90-110	-	25-45

* prethodno zagrijati

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

Savjeti za kolače i sitno pecivo

Želite ustanoviti je li kolač potpuno ispečen.	Drvenim štapićem ubodite u najviše mjesto na kolaču. Ako se tijesto nije zalijepilo na štapić, kolač je gotov.
Kolač je splasnuo.	Sljedeći put koristite manje tekućine. Ili smanjite temperaturu u pećnici za 10 °C i produljite vrijeme pečenja. Pridržavajte se navedenog vremena 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 pravokutni kalupu je straga tamniji.	Ne stavljajte kalup za pečenje izravno do stražnje stijenke pećnice već u sredinu na pribor.
Kolač je pretaman.	Kada drugi put pečete, odaberite nižu temperaturu i po potrebi produljite vrijeme pečenja.
Keksi su neravnomjerno ispečeni.	Odaberite malo nižu temperaturu. Papir za pečenje koji strši izvan lima može oslabiti cirkulaciju zraka. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima. Pazite na to da se kalup za pečenje ne nalazi izravno ispred otvora na stražnjoj stijenci pećnice. Kod pečenja sitnog peciva, ono treba po mogućnosti biti iste veličine i debljine.
Pekli ste na više razina. Pecivo na gornjem limu je tamnije od onog na donjem limu.	Za pečenje na više razina uvijek odaberite 4D-vrući zrak. Kolači na limovima ili u kalupima umetnuti istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.
Kolač dobro izgleda, ali unutra nije dovoljno pečen.	Pečite malo duže na nižoj temperaturi i po potrebi dodajte malo tekućine. Kod kolača sa sočnim nadjevom najprije ispecite podlogu. Posipajte je bademima ili mrvicama te zatim na to stavite nadjev.
Kolač se ne odvaja od kalupa kada ga pokušate istresti.	Nakon pečenja ostavite kolač da se ohladi još 5 do 10 minuta. Ako se još uvijek ne odvaja od kalupa, još jednom oprezno odignite rub nožem. Ponovno istresite kolač i pokrijte kalup nekoliko puta vlažnom, hladnom krpom. Kada drugi put pečete, namastite kalup i posipajte mrvice.

Kruh i pecivo

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

Pridržavajte se također napomena u odlomku za dizanje tijesta.

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

Pečenje s dotokom pare

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

Pečenje s dotokom pare je moguće samo na jednoj razini.

Razine

Koristite navedene razine.

Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razini koristite slijedeće razine:

- visoki kolači: razina 2
- niski kolači: razina 3

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

Pečenje na dvije razine

Koristite 4D-vrući zrak. Kolači na limovima ili u kalupima umetnuti istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.

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

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalna tava ili lim za pečenje

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

Kalupi za pečenje

Najprikladniji su tamni, metalni kalupi za pečenje.

Kalupi od bijelog lima, keramički kalupi i stakleni kalupi produljuju vrijeme pečenja i kolač ne dobije ravnomjerno boju. Kada pečete u tim kalupima i želite koristiti gornje i donje zagrijavanje, stavite kalup na razinu 1.

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

Papir za pečenje

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

Duboko smrznuti proizvodi

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

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

Preporučene namještene vrijednosti

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

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

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

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

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






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

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

Opres!






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

Korištene vrste grijanja:

-  4D-vrući zrak
-  gornje i donje zagrijavanje
-  roštilj i ventilator
-  roštilj, velika površina
-  funkcija coolStart

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

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

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C / stupanj roštiljanja	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Kruh						
Bijeli kruh, 750 g	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Bijeli kruh, 750 g	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Miješani kruh, 1,5 kg	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Miješani kruh, 1,5 kg	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Integralni kruh, 1 kg	Univerzalna tava	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Integralni kruh, 1 kg	Univerzalna tava	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Lepinja	Univerzalna tava	3		230-250	-	20-30

* prethodno zagrijati

** Pridržavajte se podataka na ambalaži

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C / stupanj roštiljanja	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Lepinja	Univerzalna tava	3		220-230	3	20-30
Pecivo						
Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena**	Univerzalna tava	3		-	-	-
Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena	Lim za pečenje	3		200-220	2	10-20
Pecivo, slatko, svježe	Lim za pečenje	3		170-190*	-	15-20
Pecivo, slatko, svježe	Lim za pečenje	3		150-170	3	25-35
Pecivo, slatko, svježe, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170*	-	20-30
Pecivo, svježe	Lim za pečenje	3		180-200	-	20-30
Pecivo, svježe	Lim za pečenje	3		200-220	2	20-30
Baget, prethodno ispečen, hladan**	Univerzalna tava	3		-	-	-
Baget, prethodno ispečen, hladan	Lim za pečenje	3		200-220	1	10-20
Pecivo, baget, popeći	Rešetka	2		150-160*	-	10-20
Pecivo, zamrznuto						
Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena**	Univerzalna tava	3		-	-	-
Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena	Lim za pečenje	3		180-200	1	15-25
Pivske štangice, sirovo tijesto**	Univerzalna tava	3		-	-	-
Pivske štangice, sirovo tijesto	Lim za pečenje	3		210-230	1	18-25
Kroasani, sirovo tijesto	Univerzalna tava	3		170-190	-	30-35
Kroasani, sirovo tijesto	Lim za pečenje	3		180-200	1	20-25
Pecivo, baget, popeći	Rešetka	2		160-170	-	10-20
Tost						
Zapečeni tost, 4 komada	Rešetka	3		190-210	-	10-15
Zapečeni tost, 12 komada	Rešetka	3		230-250	-	10-15
Tost prepeći (ne zagrijavati)	Rešetka	5		3	-	4-6

* prethodno zagrijati

** Pridržavajte se podataka na ambalaži

Pizza, quiche i pikantni kolači

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

Pridržavajte se također napomena u odlomku za dizanje tijesta.

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

Pečenje s dotokom pare

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

Pečenje s dotokom pare je moguće samo na jednoj razini.

Razine

Koristite navedene razine.

Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razini koristite slijedeće razine:

- visoki kolači: razina 2
- niski kolači: razina 3

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

Pečenje na više razina

Koristite 4D-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 četiri razine:

- 4 rešetke s papirom za pečenje
 - prva rešetka: razina 5
 - druga rešetka: razina 3
 - treća rešetka: razina 2
 - četvrta rešetka: razina 1

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalna tava ili lim za pečenje

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

Koristite univerzalnu tavu kod pizze s puno nadjeva.

Kalupi za pečenje

Najprikladniji su tamni, metalni kalupi za pečenje.

Kalupi od bijelog lima, keramički kalupi i stakleni kalupi produljuju vrijeme pečenja i kolač ne dobije ravnomjerno boju. Kada pečete u tim kalupima i želite koristiti gornje i donje zagrijavanje, stavite kalup na razinu 1.

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

Papir za pečenje

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

Duboko smrznuti proizvodi

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

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

Preporučene namještene vrijednosti

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

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





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

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

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












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

Korištene vrste grijanja:

-  4D-vrući zrak
-  gornje i donje zagrijavanje
-  stupanj za pizzu
-  funkcija coolStart

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

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

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Pizza						
Pizza, svježa	Lim za pečenje	3		200-220	-	25-35
Pizza, svježa, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, svježa s tankim tijestom	Lim za picu	2		220-230	-	20-30
Pizza, hladena**	Rešetka	3		-	-	-
Pizza, zamrznuta						
Pizza s tankim tijestom, 1 komad**	Rešetka	3		-	-	-
Pizza s tankim tijestom, 2 komada	Univerzalna tava + rešetka	3+1		190-210	-	20-25
Pizza s debelim tijestom, 1 komad**	Rešetka	3		-	-	-
Pizza s debelim tijestom, 2 komada	Univerzalna tava + rešetka	3+1		190-210	-	20-30
Pizza-baget**	Rešetka	3		-	-	-
Mini pizze**	Univerzalna tava	3		-	-	-
Mini pizze, Ø7 cm, 4 razine	4 rešetke	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
* prethodno zagrijati						
** Pridržavajte se podataka na ambalaži						

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Pikantni kolači i quiche						
Pikantni kolači u kalupu	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikantni kolači u kalupu	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2		170-190	1	60-70
Quiche	Kalup za tart, crni lim	3		190-210	-	30-40
Tarte flambée	Univerzalna tava	3		240-250*	-	10-18
Tarte flambée	Univerzalna tava	2		200-220*	2	15-25
Punjeni jastučići	Kalup za nabujke	2		190-200	-	30-45
Empanada	Univerzalna tava	3		180-190	-	30-45
Empanada	Univerzalna tava	2		170-190	2	30-40
Burek	Univerzalna tava	1		200-220*	-	20-30
* prethodno zagrijati						
** Pridržavajte se podataka na ambalaži						

Nabujak i soufflé

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

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

Razine

Koristite navedene razine.

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

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

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

Namirnice koje se uobičajeno pripremaju u vodenoj kupelji pokrijte folijom.

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalna tava

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

Posuđe

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

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

Preporučene namještene vrijednosti

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







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

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

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

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

Korištene vrste grijanja:

-  4D-vrući zrak
-  gornje i donje zagrijavanje
-  roštilj i ventilator
-  stupanj za pizzu
-  funkcija coolStart
-  Kuhanje na pari

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

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

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Nabujak, pikantan, kuhani sastojci	Kalup za nabujke	2		200-220	-	30-50
Nabujak, pikantan, kuhani sastojci	Kalup za nabujke	2		150-170	2	40-50
Nabujak, slatki	Kalup za nabujke	2		170-190	-	40-60
Lazanje, svježe, 1 kg	Kalup za nabujke	2		160-180	-	50-60
Lazanje, svježe, 1 kg	Kalup za nabujke	2		170-180	2	35-45
Lazanje, zamrznute, 400 g**	Rešetka	2		-	-	-
Lazanje, zamrznute, 400 g	Otvoreno posuđe	2		180-190	2	40-50
Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm	Kalup za nabujke	2		160-190	-	50-70
Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm	Kalup za nabujke	2		160-170	3	50-60
Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm, 2 razine	Kalup za nabujke	3+1		150-170	-	60-80
Soufflé	Kalup za nabujke	2		160-180*	-	35-45
Soufflé	Kalup za nabujke	2		170-180	2	30-40
Soufflé	Kalupi za porcije	3		100	-	40-45

* prethodno zagrijati

** Pridržavajte se podataka na ambalaži

Perad

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

Pečenje na rešetki

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

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

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

Pečenje u posuđu

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

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

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

Pridržavajte se podataka proizvođača Vaše posude za pečenje.

Otvoreno posuđe

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

Zatvoreno posuđe

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

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

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

Prženje s dotokom pare

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

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

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

Kuhanje na pari

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

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

Komade peradi ne morate okretati.

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

Roštiljanje

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

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

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

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

Napomene

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

Termometar za pečenje mesa

Pomoću termometra za pečenje mesa možete na vrijeme ispeći meso. Pročitajte važne napomene za korištenje termometra za pečenje mesa u odgovarajućem poglavlju. Tamo ćete dobiti upute kako utaknuti termometar za pečenje mesa te upute za moguće vrste grijanja i ostale informacije.

→ "Termometar za pečenje mesa" na strani 23

Preporučene namještene vrijednosti

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

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

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

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

Perad okrenite nakon otprilike 1/2 do 2/3 navedenog vremena.







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

Savjeti

- Kod patke ili guske probodite kožu ispod krila. Na ovaj način može istjecati mast.
- Kod pačjih prsa zarezite kožu. Nemojte okretati pačja prsa.
- Kada okrećete perad, pazite da su prsa odnosno koža okrenuta prema dolje.
- Pečenje od peradi bit će osobito hrskavo i zlatno-žute boje ako ga pred kraj pečenja premažete maslacem, slanom vodom ili sokom od naranče.

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

Korištene vrste grijanja:

-  4D-vrući zrak
-  gornje i donje zagrijavanje
-  roštilj i ventilator
-  roštilj, velika površina
-  funkcija coolStart
-  Kuhanje na pari

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

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

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C / stupanj roštiljanja	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Pile						
Pile, 1 kg	Rešetka	2		200-220	-	60-70
Pile, 1 kg	Rešetka	2		190-210	2	50-60
File pilećih prsa, po 150 g	Rešetka	4		3*	-	15-20
File pilećih prsa (kuhanje na pari)	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	15-25
Mali komadi piletine, po 250 g	Rešetka	3		220-230	-	30-35
Mali komadi piletine, po 250 g	Rešetka	3		200-220	2	30-45
Pileći štapići, nuggets, zamrznuti**	Univerzalna tava	3		-	-	-
Kokoš, 1,5 kg	Rešetka	2		200-220	-	70-90
Kokoš, 1,5 kg	Rešetka	2		180-200	2	65-75

* 5 min prethodno zagrijati

** Pridržavajte se podataka na ambalaži

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C / stupanj roštiljanja	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Patka & guska						
Patka, nepunjena, 2 kg	Rešetka	1		180-200	-	90-110
Patka, punjena, 2 kg	Rešetka	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Pačja prsa, po 300 g	Rešetka	3		230-250	-	25-30
Pačja prsa, po 300 g	Rešetka	3		220-240	2	25-30
Guska, 3 kg	Rešetka	2		160-180	-	120-150
Guska, 3 kg	Rešetka	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Gušćji bataci, po 350 g	Rešetka	2		210-230	-	40-50
Gušćji bataci, po 350 g	Rešetka	3		190-200	2	45-55
Purica						
Mlada purica, 2,5 kg	Rešetka	2		180-200	-	70-90
Mlada purica, 2,5 kg	Rešetka	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Pureća prsa, bez kosti, 1 kg	Zatvoreno posuđe	2		240-250	-	80-100
Pureći zabatak, s kostima, 1 kg	Rešetka	2		180-200	-	80-100
Pureći zabatak, s kostima, 1 kg	Rešetka	2		170-180	2	80-100
* 5 min prethodno zagrijati						
** Pridržavajte se podataka na ambalaži						

Meso

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

Pečenje i pirjanje

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

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

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

Pečenje na rešetki

Na rešetki meso sa svih strana postaje osobito hrskavo.

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

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

Pečenje i pirjanje u posuđu

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

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

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

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

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

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

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

Pridržavajte se podataka proizvođača Vaše posude za pečenje.

Otvoreno posuđe

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

Zatvoreno posuđe

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

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

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

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

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

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

Prženje i pirjanje s dotokom pare

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

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

Pečenje ne morate okretati.

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

Kuhanje na pari

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

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

Komade mesa ne morate okretati.

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

Roštiljanje

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

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

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

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

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

Napomene

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

Termometar za pečenje mesa

Pomoću termometra za pečenje mesa možete na vrijeme ispeći meso. Pročitajte važne napomene za korištenje termometra za pečenje mesa u odgovarajućem poglavlju. Tamo ćete dobiti upute kako utaknuti termometar za pečenje mesa te upute za moguće vrste grijanja i ostale informacije.

→ "Termometar za pečenje mesa" na strani 23

Preporučene namještene vrijednosti

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

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

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






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

Pečenje i komade mesa za roštilj okrenite nakon otprilike 1/2 do 2/3 navedenog vremena.

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

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

Korištene vrste grijanja:

-  4D-vrući zrak
-  gornje i donje zagrijavanje
-  roštilj i ventilator
-  roštilj, velika površina
-  Kuhanje na pari

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

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

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C / stupanj roštiljanja	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Svinjetina						
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vratina, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		180-190	-	110-130
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vratina, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		180-190	1	110-130
Svinjsko pečenje s kožicom, npr. plećka, 2 kg	Rešetka	2		190-200	-	130-140
Svinjsko pečenje s kožicom, npr. plećka, 2 kg	Otvoreno posuđe	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Pečeni svinjski file, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		220-230	-	70-80
Pečeni svinjski file, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		170-180	1	80-90
Svinjski file, 400 g	Rešetka	3		220-230	-	20-25
Svinjski file, 400 g	Otvoreno posuđe	3		210-220*	1	25-30
Svinjski file, 400 g	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	18-20
Dimljena svinjetina s kostima, 1 kg (dodati malo vode)	Zatvoreno posuđe	2		210-230	-	70-90
Dimljena svinjetina s kostima, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		160-170	1	70-80
Svinjski odresci, debljine 2 cm	Rešetka	5		2	-	16-20
Svinjski medaljoni, debljine 3 cm (prethodno zagrijati 5 min)	Rešetka	5		3*	-	8-12
Govedina						
Govedi file, srednje pečen, 1 kg	Rešetka	2		210-220	-	40-50
Govedi file, srednje pečen, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		190-200	1	50-60
Pirjano goveđe pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2		200-220	-	130-160
Pirjano goveđe pečenje, 1,5 kg****	Otvoreno posuđe	2		150	3	30
				130	2	120-150
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka	2		220-230	-	60-70
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		190-200	1	65-80
Kuhana govedina**	Otvoreno posuđe	2		95	-	120-150
Odrezak, debljine 3 cm, srednje pečen (ne zagrijavati)	Rešetka	3		3	-	15-20
Burger, visine 3-4 cm	Rešetka	4		3	-	25-30
Teletina						
Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		160-170	-	100-120
Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		170-180	1	90-110
Teleća koljenica, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		200-210	-	100-120
Teleća koljenica, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		170-180	1	100-120
Janjetina						
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		170-190	-	50-80
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		170-180	1	80-90

* prethodno zagrijati

** za početak dodajte otprilike 200 ml tekućine u posuđe; spremnik za vodu valja napuniti za vrijeme rada uređaja

*** ne okretati

**** za početak dodajte otprilike 100 ml tekućine u posuđe; spremnik za vodu valja napuniti za vrijeme rada uređaja

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C / stupanj roštiljanja	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Janjeći hrbat s kostima***	Rešetka	2		180-190	-	40-50
Janjeći hrbat s kostima***	Otvoreno posuđe	3		200-210*	1	25-30
Janjeći kotlet	Rešetka	3		3	-	12-16
Kobasice						
Kobasice za roštilj	Rešetka	4		3	-	10-15
Hrenovke	Posuda za kuhanje na pari	3		80	-	14-20
Bijele kobasice	Posuda za kuhanje na pari	3		80	-	12-20
Mesna jela						
Pečenje od mljevenog mesa, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		170-180	-	60-70
Pečenje od mljevenog mesa, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		190-200	1	70-80
* prethodno zagrijati						
** za početak dodajte otprilike 200 ml tekućine u posuđe; spremnik za vodu valja napuniti za vrijeme rada uređaja						
*** ne okretati						
**** za početak dodajte otprilike 100 ml tekućine u posuđe; spremnik za vodu valja napuniti za vrijeme rada uređaja						

Savjeti za pečenje, pirjanje i roštiljanje

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

Riba

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

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

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

Pečenje i roštiljanje na rešetki

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

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

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

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

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

Napomene

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

Pečenje i pirjanje u posudi

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

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

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

Pridržavajte se podataka proizvođača Vaše posude za pečenje.

Otvoreno posuđe

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

Zatvoreno posuđe

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

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

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

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

Prženje s dotokom pare

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

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

Ribu ne morate okretati.

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

Kuhanje na pari

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

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

Ribu ne morate okretati.

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

Namirnice koje se uobičajeno pripremaju u vodenoj kupelji pokrijte folijom.

Termometar za pečenje mesa

Pomoću termometra za pečenje mesa možete na vrijeme ispeći meso. Pročitajte važne napomene za korištenje termometra za pečenje mesa u odgovarajućem poglavlju. Tamo ćete dobiti upute kako utaknuti termometar za pečenje mesa te upute za moguće vrste grijanja i ostale informacije.

→ "Termometar za pečenje mesa" na strani 23

Preporučene namještene vrijednosti

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

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

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






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

Ribu koja ne leži u plivajućem položaju okrenite nakon otprilike 1/2 do 2/3 navedenog vremena.

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















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

Korištene vrste grijanja:

-  4D-vrući zrak
-  gornje i donje zagrijavanje
-  roštilj i ventilator
-  roštilj, velika površina
-  Kuhanje na pari

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

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

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C / stupanj roštiljanja	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Riba						
Riba, na žaru, cijela 300 g, npr. pastrva	Rešetka	2		170-190	-	20-30
Riba, pečena, cijela 300 g, npr. pastrva	Univerzalna tava	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Riba, kuhana na pari, cijela 300 g, npr. pastrva	Posuda za kuhanje na pari	3		80-90	-	15-25
Riba, na žaru, cijela 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	2		170-190	-	30-40
Riba, kuhana na pari, cijela 1,5 kg, npr. bakaljar	Posuda za kuhanje na pari	3		80-90	-	35-50
Ribljí fileti						
Ribljí file, naravni, na žaru	Rešetka	4		1*	-	15-25
Ribljí file, naravni, kuhan na pari	Posuda za kuhanje na pari	3		80-100	-	10-16
Ribljí kotletí						
Ribljí kotlet, debljine 3 cm**	Rešetka	4		3	-	10-20
Riba, zamrznuta						
Riba, cijela 300 g, npr. pastrva	Posuda za kuhanje na pari	3+1		80-100	-	20-25
Ribljí file, naravni	Zatvoreno posuđe	2		210-230	-	20-30
Ribljí file, zapečen	Rešetka	2		200-220	-	45-60
Ribljí file, zapečen	Otvoreno posuđe	2		200-220	1	35-45
Ribljí štapići (povremeno okrenuti)	Univerzalna tava	3		200-220	-	20-30
Riblja jela						
Riblja terina	Kalup za terinu	2		70-80	-	45-80
* prethodno zagrijati						
** univerzalnu tavu staviti na razinu 2						

Povrće, prilozi i jaja

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

Kuhanje na pari

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

Kuhanje na pari na jednoj razini

Koristite razine navedene u tablicama.

Kuhanje na pari na dvije razine

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

- Rešetka i umetnuta parna posuda, veličina S, perforirana i/ili neperforirana: razina 5
- Perforirana parna posuda, veličina XL: razina 3

Posuđe

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

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

Namirnice koje se uobičajeno pripremaju u vodenoj kupelji pokrijte folijom.

Vrijeme kuhanja i količina

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

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

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

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

Riža i žitarice

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

Pečenje i roštiljanje

Koristite samo originalni pribor.

Pripremanje na jednoj razini

Koristite razine navedene u tablicama.

Pripremanje na dvije razine

Koristite 4D-vrući zrak. Jela umetnuta istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotova u isto vrijeme.

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalna tava ili lim za pečenje

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

Papir za pečenje

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

Preporučene namještene vrijednosti





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

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

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
















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

Korištene vrste grijanja:

-  4D-vrući zrak
-  roštilj, velika površina
-  funkcija coolStart
-  Kuhanje na pari

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

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

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C / stupanj roštiljanja	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Povrće, svježe						
Artičoke, cijele, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	30-35
Cvjetača, cijela, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	25-35
Ružice brokule, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	7-8
Zelene mahune, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	18-25
Mrkve u kolutićima, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	10-20
Koraba narezana na kriške, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	20-25
Poriluk u kolutićima, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	8-10
Klip kukuruza, kuhati na pari	Kalup za terinu	3		100	-	30-40
Cikla, cijela, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	43-50
Crveni kupus na trakice, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	30-35
Bijele šparoge, cijele, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	7-15
Špinat, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	2-3
Tikvice u kolutićima, kuhati na pari	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	3-4
Povrće, zamrznuto						
Špinat	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	10-25
Cvjetača	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	5-8

* Pridržavajte se podataka na ambalaži

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C / stupanj roštiljanja	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Zelene mahune	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	6-10
Brokula	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	6-10
Grašak	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	2-15
Mrkve	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	4-6
Kelj pupčar	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	8-12
Miješano povrće, 1 kg	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	10-15
Jela od povrća						
Povrće na žaru	Univerzalna tava	5		3	-	10-15
Složenac od povrća, kuhati na pari	Kalupi za porcije	2		100	-	50-70
Krumpir						
Pečeni krumpir, prepolovljen	Univerzalna tava	3		160-180	-	45-60
Pečeni krumpir, prepolovljen	Univerzalna tava	3		180-190	1	40-50
Krumpir kuhan u ljusci, cijeli	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	35-45
Oguljeni kuhani krumpir, izrezan na četvrtine	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	20-25
Okruglice	Posuda za kuhanje na pari	3		95	-	20-25
Proizvodi od krumpira, zamrznuti						
Prženi ribani krumpir*	Univerzalna tava	3		-	-	-
Punjeni jastučići od krumpira*	Univerzalna tava	3		-	-	-
Kroketi*	Univerzalna tava	3		-	-	-
Pommes frites*	Univerzalna tava	3		-	-	-
Pommes frites, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		190-210	-	30-40
Riža						
Basmati riža, 1:1,5	Plitko posuđe	3		100	-	20-30
Riža duguljastog zrna, 1:1,5	Plitko posuđe	3		100	-	20-30
Integralna riža, 1:1,5	Plitko posuđe	3		100	-	35-45
Parboiled riža, 1:1,5	Plitko posuđe	3		100	-	15-20
Rižoto, 1:2	Plitko posuđe	3		100	-	25-35
Žitarice						
Kuskus, 1:1	Plitko posuđe	3		100	-	6-10
Proso cijelo, 1:2,5	Plitko posuđe	3		100	-	25-35
Palenta/kukuruzna krupica, za uređaj s dotokom pare 1:5	Plitko posuđe	3		100	-	7-10
Ječmena kaša, 1:3	Plitko posuđe	3		80-100	-	20-45
Smeđa leća, 1:2	Plitko posuđe	3		100	-	35-50
Bijeli grah, namočen, 1:2	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	65-75
Njoki od griza	Posuda za kuhanje na pari	3		95	-	6-10
Jaje						
Dodatak od 2 jaja za juhu	Otvoreno posuđe	2		80	-	14-16
Jaja, tvrdo kuhana	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	10-12
Jaja, meko kuhana	Posuda za kuhanje na pari	3		100	-	5-8

* Pridržavajte se podataka na ambalaži

Slastice

U svojoj pećnici možete sasvim jednostavno pripremati razne slastice.

Priprema jogurta

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

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

Pripremanje riže na mlijeku

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

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Crème Brulée	Kalupi za porcije	3		85	20-30
Crème caramel	Kalupi za porcije	3		85	25-35
Buhtle na pari	Univerzalna tava	3		100	20-30
Jogurt	Kalupi za porcije	Dno pećnice		35-40	300-360
Riža na mlijeku, 1:2,5	Univerzalna tava	3		100	35-45
Voćni kompot, 1/3 vode	Univerzalna tava	3		100	10-20

Pečenje više jela

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

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

Kuhanje na pari

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

Pripazite na naputke u pojedinim dijelovima ovog poglavlja:

- vrijeme zagrijavanja mijenja se ovisno o veličini i težini jela
- vrijeme pečenja ovisi o količini
- koristite posuđe otporno na paru

Kompot

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

Crème caramel i crème brûlée

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

Namirnice koje se uobičajeno pripremaju u vodenoj kupelji pokrijte folijom.

Ako su kalupiči od izrađeni od jako debelog materijala, vrijeme kuhanja se može produžiti.

Buhtle na pari

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

Preporučene namještene vrijednosti

Korištene vrste grijanja:

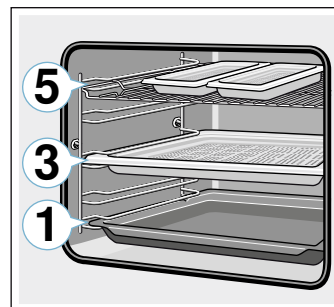
- Kuhanje na pari
- Dizanje tijesta

- Soufflé prekrijte folijom
- univerzalnu tavu uvijek umetnite na razinu 1

Razine pribora


Stavljajte pribor uvijek navedenim redoslijedom:




- Razina 5: rešetka s parnom posudom, veličina S
- Razina 3: parna posuda, veličina XL
- Razina 1: univerzalna tava



Preporučene namještene vrijednosti

Korištena vrsta grijanja:

-  Kuhanje na pari

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Duboko zamrznuti file lososa	posuda bez rupica za kuhanje na pari, veličina S	5		100	20
Kelj pupčar	posuda s rupicama za kuhanje na pari, veličina XL	3		100	9
Oguljeni kuhani krumpir, izrezan na četvrtine	posuda s rupicama za kuhanje na pari, veličina S	5		100	25

Vrste grijanja eco

Vrući zrak eco te gornje i donje zagrijavanje eco su inteligentne vrste grijanja za pažljivu pripremu mesa, ribe i sitnog peciva. Uređaj optimalno regulira dovod energije u pećnicu. Namirnice se u fazama pripremaju s preostalim toplinom. Tako ostaju sočnije i manje porumene. Ovisno o pripremi i namirnici možete uštedjeti energiju.

Stavite jela u hladnu, praznu pećnicu. Držite vrata uređaja zatvorena za vrijeme pečenja.

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

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalna tava ili lim za pečenje

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

Kalupi za pečenje i posuđe

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

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

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

Papir za pečenje



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









Preporučene namještene vrijednosti





















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

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

Korištene vrste grijanja:

-  vrući zrak eco
-  gornje i donje zagrijavanje eco

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kolači u kalupima					
Kolač od miješanog tijesta u kalupu	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	2		140-160	60-80
Podloga za tortu od miješanog tijesta	Kalup za tortu	2		150-170	20-30
Biskvitna podloga, 2 jaja	Kalup za tortu	2		150-170	20-30
Biskvitna torta, 3 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	2		160-170	25-40
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2		150-160	50-60
Kuglof	Kalup za kuglof	2		150-170	50-70
Kolači na limu					
Kolač od miješanog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3		150-170	25-40
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3		170-180	25-35

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Biskvitna rolada	Lim za pečenje	3		180-190	15-20
Pletenica od dizanog tijesta	Lim za pečenje	3		160-170	25-35
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3		160-180	15-20
Čajni kolačići					
Muffini	Lim za pečenje muffina	2		160-180	15-25
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		150-160	25-35
Pecivo od lisnatog tijesta	Lim za pečenje	3		170-190	20-35
Pecivo od paljenog tijesta	Lim za pečenje	3		200-220	35-45
Keksi	Lim za pečenje	3		140-160	15-30
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3		140-150	30-45
Sitno pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	3		160-180	25-35
Kruh i pecivo					
Miješani kruh, 1,5 kg	Pravokutni kalup	2		200-210	35-45
Lepinja	Univerzalna tava	3		240-250	20-25
Pecivo, slatko, svježe	Lim za pečenje	3		170-190	15-20
Pecivo, slatko	Lim za pečenje	3		180-200	20-30
Meso					
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vratina, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		180-190	120-140
Pirjano goveđe pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2		200-220	140-160
Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		170-180	110-130
Riba					
Riba, pirjana, cijela 300 g, npr. pastrva	Zatvoreno posuđe	2		190-210	25-35
Riba, pirjana, cijela 1,5 kg, npr. losos	Zatvoreno posuđe	2		190-210	45-55
Riblj file, naravni, pirjani	Zatvoreno posuđe	2		190-210	15-25

Akrilamid u namirnicama

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

kruha ili finih kolača (kekse, medenjaka, spekulaas kekse) 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.
Sitni kolačići	S gornjim i donjim zagrijavanjem na najviše 190 °C. S vrućim zrakom na najviše 170 °C. Jaje ili žumanjak smanjuju stvaranje akrilamida.
Pommes frites pečeni u pećnici	Ravnomojno i u jednoj sloju raspodijelite po limu za pečenje. Pecite najmanje 400 g po limu kako se krumpirići ne bi isušili.

Lagano pečenje

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

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

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

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

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

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

Posude

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

Stavite otvoreno posuđe uvijek na razinu 2 na rešetku.

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

Vaš uređaj ima vrstu grijanja lagano pečenje. Pokrenite rad uređaja samo kada je pećnica potpuno hladna.


Pustite da se pećnica zajedno s posuđem dobro zagrije otprilike 15 minuta.















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

Preporučene namještene vrijednosti

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

Korištena vrsta grijanja:

-  lagano pečenje

Jelo	Posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Trajanje za-pečenja u minutama	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Perad						
Pačja prsa, 400 g	Otvoreno posuđe	2		6-8	90*	45-60
File pilećih prsa, po 200g	Otvoreno posuđe	2		5-7	90*	30-60
Pureća prsa, bez kosti, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		8-10	90*	150-210
Svinjetina						
Pečeni svinjski file, debljine 5-6 cm, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		8-10	80*	210-240
Svinjski file, cijeli	Otvoreno posuđe	2		6-8	80*	90-120
Svinjski medaljoni, debljine 4 cm	Otvoreno posuđe	2		5-7	80*	90-120
Govedina						
Goveđe pečenje (ruža), debljine 6-7 cm, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		8-10	80*	210-270
Goveđi file, cijeli, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		4-6	80*	150-210
Rostbif, debljine 5-6 cm	Otvoreno posuđe	2		6-8	80*	210-270
Goveđi medaljoni/ramstek, debljine 4 cm	Otvoreno posuđe	2		5-7	80*	30-60
Teletina						
Teleće pečenje, debljine 4-5 cm, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		8-10	80*	210-240
Teleće pečenje, debljine 10-15 cm, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		8-10	80*	210-240
Teleći file, cijeli, 800 g	Otvoreno posuđe	2		5-7	80*	120-150
Teleći medaljoni, debljine 4 cm	Otvoreno posuđe	2		5-7	80*	45-90
* prethodno zagrijati						

Jelo	Posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Trajanje za- pečenja u minutama	Temperatu- ra u °C	Trajanje u minutama
Janjetina						
Janjeći hrbat, bez kosti, po 200 g	Otvoreno posuđe	2		5-7	80*	120-180
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		6-8	80*	180-240
* prethodno zagrijati						

Savjeti za lagano pečenje

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

Sušenje

S 4D-vrućim zrakom možete izvrsno sušiti voće i povrće. Kod ovog načina konzerviranja je sačuvana aroma zbog isparavanja vode.

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

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

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

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

Za sušenje koristite slijedeće 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.

Preporučene namještene vrijednosti

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

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

Korištena vrsta grijanja:

- 4D-vrući zrak

Jelo	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u satima
Košunjavo voće (kolutići jabuka, debljine 3 mm, po rešetki 200 g)	1-2 rešetke		80	5-9
Koštičavo voće (šljive)	1-2 rešetke		80	8-10
Korjenasto povrće (mrkve), naribano, blanširano	1-2 rešetke		80	5-8
Gljive narezane na ploškice	1-2 rešetke		60	6-9
Začinsko bilje, očišćeno	1-2 rešetke		60	2-6

Ukuhanje i cijedenje

Vaš uređaj je također podesan za ukuhanje i cijedenje.

Ukuhanje

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 ukuhanje.

Staklenke

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

Savjet: Za čišćenje staklenki možete koristiti funkciju dezinficiranja.

Kod ukuhanja koristite samo staklenke iste veličine i s istim namirnicama. U pećnicu istodobno možete staviti najviše šest staklenki od ½, 1 ili 1½ litre. Ne koristite veće ili više staklenke. Poklopci bi mogli puknuti.

Staklenke se ne smiju dodirivati u pećnici za vrijeme ukuhavanja.

Priprema voća i povrća

Koristite samo besprijekorno voće i povrće. Temeljito ga operite.

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

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

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

Povrće: Povrće u staklenkama prelijte vrućom, prokuhanom vodom.

Obrišite rubove staklenki, moraju biti čiste. Na svaku staklenku stavite vlažni gumeni prsten i poklopac. Staklenke zatvorite kopčama. Stavite staklenke u perforiranu parnu posudu, veličina XL, tako da se ne dodiruju. Ulijte 500 ml vruće vode (cca. 80 °C) u univerzalnu tavu. Namjestite kako je navedeno u tablici.

Završetak ukuhavanja

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

Nakon kuhanja obrišite pećnicu.

Cijedenje

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

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

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






Nakon kuhanja obrišite pećnicu.

Preporučene namještene vrijednosti

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

Korištena vrsta grijanja:

-  Kuhanje na pari

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Ukuhavanje					
Povrće, npr. mrkve	Staklenke od 1 litre	2		100	30-120
Koštichavo voće, npr. trešnje, šljive	Staklenke od 1 litre	2		100	25-30
Koštunjavo voće, npr. jabuke, jagode	Staklenke od 1 litre	2		100	25-30
Cijedenje					
Maline	Posuda za kuhanje na pari XL	3		100	30-45
Ribiz	Posuda za kuhanje na pari XL	3		100	40-50

Dezinficiranje bočica i higijena

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

Dezinficiranje bočica

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

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

Higijena

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

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

Preporučene namještene vrijednosti

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

Preporučena vremena ovise o korištenim staklenkama.

Korištena vrsta grijanja:

-  Kuhanje na pari

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Higijena					
Pripremanje staklenki za marmelade ili za zimnicu	Posuda za kuhanje na pari XL	2		100	10-15
Dorada staklenki za marmeladu	Posuda za kuhanje na pari XL	2		100	15-20
Sterilizacija čistog suđa	Posuda za kuhanje na pari XL	2		100	15-20
* Ovaj postupak odgovara uobičajenom iskuhavanju.					

Dizanje tijesta

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

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

Vrijeme dizanja tijesta

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

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

Vrijeme mirovanja tijesta

Tijesto stavite na razinu navedenu u tablici.

Prije pečenja obrišite vlagu iz pećnice.

Preporučene namještene vrijednosti

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

Korištena vrsta grijanja:

- Dizanje tijesta

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Dizano tijesto, slatko						
npr. peciva od dizanog tijesta	Zdjela	2		Vrijeme dizanja tijesta	35-40	30-45
	Lim za pečenje	2		Vrijeme mirovanja tijesta	35-40	10-20
masno tijesto, npr. panettone	Zdjela	2		Vrijeme dizanja tijesta	40-45	40-90
	Lim za pečenje	2		Vrijeme mirovanja tijesta	40-45	30-60
Dizano tijesto, pikantno						
npr. pizza	Zdjela	2		Vrijeme dizanja tijesta	35-40	20-30
	Lim za pečenje	2		Vrijeme mirovanja tijesta	35-40	10-15
Tijesto za kruh						
Bijeli kruh	Zdjela	2		Vrijeme dizanja tijesta	35-40	30-40
	Lim za pečenje	2		Vrijeme mirovanja tijesta	35-40	15-25
Miješani kruh	Zdjela	2		Vrijeme dizanja tijesta	35-40	25-40
	Lim za pečenje	2		Vrijeme mirovanja tijesta	35-40	10-20
Pecivo	Zdjela	2		Vrijeme dizanja tijesta	35-40	30-40
	Lim za pečenje	3		Vrijeme mirovanja tijesta	35-40	15-25

Odmrzavanje

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

Za odmrzavanje smrznutu namirnicu izvadite iz ambalaže.

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

Stavite pecivo na rešetku.

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kruh, pecivo					
Kruh i pecivo općenito	Lim za pečenje	2		50	40-70
Kolač					
Kolač, sočni	Lim za pečenje	2		50	70-90
Kolač, suhi	Lim za pečenje	2		60	60-75
Voće, povrće					
Bobičasto voće	Posuda za kuhanje na pari	3		30-40	10-15
Povrće	Posuda za kuhanje na pari	3		40-50	15-50

Regeneracija

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

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

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

Za vrijeme regeneracije nemojte pokriti hranu.

Hranu stavite u posudu na rešetku ili je stavite izravno na rešetku na razinu 2.

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

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Povrće, hladeno					
1 kg	Otvoreno posude	2		120-130	15-25
250 g	Otvoreno posude	2		120-130	5-15
Jela, hladena					
Jelo servirano na tanjuru, 1 porcija	Otvoreno posude	2		120-130	15-25

* prethodno zagrijati

Preporučene namještene vrijednosti

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

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

Korištene vrste grijanja:

- 4D-vrući zrak
- Odmrzavanje

Preporučene namještene vrijednosti

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

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

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

Korištena vrsta grijanja:

- Regeneracija

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Juha, varivo, 400 ml	Otvoreno posuđe	2		120-130	10-25
Prilozi, npr. tjestenina, okruglice, krumpir, riža	Otvoreno posuđe	2		120-130	8-25
Nabujci, npr. lazanje, gratinirani krumpir	Otvoreno posuđe	2		120-140	10-25
Pizza, pečena	Rešetka	2		170-180*	5-15
Pecivo					
Žemičke, baget, pečeni	Rešetka	2		150-160*	10-20
Vol-au-vent	Rešetka	2		180*	4-10
Pecivo, zamrznuto					
Pizza, pečena	Rešetka	2		170-180*	5-15
Žemičke, baget, pečeni	Rešetka	2		160-170*	10-20
* prethodno zagrijati					

Održavanje topline

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

Nemojte pokriti hranu.

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

Različiti stupnjevi ispusta pare prikladni su za održavanje topline:

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

Probna jela

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

U skladu s normom EN 60350-1:2013 odn. IEC 60350-1:2011.

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

Pokriveni kolač od jabuka

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

Pokriveni kolač od jabuka na dvije razine: Tamne kalupe s bočnim otvaranjem stavite pomaknuto jedan iznad drugog.

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

Napomene

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

Korištene vrste grijanja:

- 4D-vrući zrak
- gornje i donje zagrijavanje
- stupanj za pizzu

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

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

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Pečenje						
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3		140-150*	-	25-40
* prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja						
** prethodno zagrijati, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja						

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	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*	-	30-40
Štrcano pecivo, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		130-140*	-	35-55
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		160*	-	20-30
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		150*	-	25-35
Sitni kolači, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150*	-	25-35
Sitni kolači, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		140*	-	35-45
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Vodeni biskvit, 2 razine	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Pokriveni kolač od jabuka	2 crna limena kalupa Ø20 cm	2		170-180	-	60-80
Pokriveni kolač od jabuka	2 crna limena kalupa Ø20 cm	2		180-200	-	60-80
Pokriveni kolač od jabuka, 2 razine	2 crna limena kalupa Ø20 cm	3+1		170-190	-	70-90

* prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja

** prethodno zagrijati, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja

Kuhanje na pari

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

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

- Perforirana parna posuda, veličina XL: razina 3

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

- Perforirana parna posuda, veličina XL: razina 5
- Perforirana parna posuda, veličina XL: razina 3

Korištena vrsta grijanja:

- Kuhanje na pari

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kuhanje na pari					
Grašak, smrznuti, dvije posude	2 posude za kuhanje na pari XL + univerzalna tava	5+3+1		100	**
Brokula, svježa, 300 g	Posuda za kuhanje na pari XL	3		100*	7-8***
Brokula, svježa, jedna posuda	Posuda za kuhanje na pari XL	3		100*	7-8***

* prethodno zagrijati

** Kontrola se dovršava kada se na najhladnijem mjestu dosegne 85°C (pogledaj IEC 60350-1)

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

Roštiljanje

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

Korištena vrsta grijanja:

- roštilj, velika površina

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Stupanj roštiljanja	Trajanje u minutama
Roštiljanje					
Tost prepeći*	Rešetka	5		3	4-6
Pljeskavica od govedine, 12 komada**	Rešetka	4		3	25-30

* ne zagrijavati

** okrenuti nakon 2/3 vremena

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Proizvedeno od BSH Hausgeräte GmbH pod licencom zaštitnog znaka Siemens AG



9001054027
960428