



VGRADNA PEČICA

[sl] NAVODILA ZA UPORABO

**B57VS22.0**



# Kazalo

 <b>Namenska uporaba</b> .....	<b>4</b>	 <b>Časovne funkcije</b> .....	<b>19</b>
 <b>Pomembni varnostni napotki</b> .....	<b>5</b>	Vklop in izklop prikaza časovnih funkcij .....	19
Splošno .....	5	Nastavitev alarma .....	19
Para .....	5	Nastavitev trajanja .....	20
Funkcija čiščenja .....	6	Zamik delovanja - "Končano ob" .....	20
 <b>Vzroki poškodb</b> .....	<b>7</b>	Preverjanje, spreminjanje ali brisanje nastavitve. . . . .	20
Splošno .....	7	 <b>Varovalo za otroke</b> .....	<b>20</b>
Para .....	7	Samodejno otroško varovalo .....	20
 <b>Varstvo okolja</b> .....	<b>8</b>	Enkratno otroško varovalo .....	21
Varčevanje z energijo .....	8	 <b>Osnovne nastavitve</b> .....	<b>21</b>
Okolju prijazno odstranjevanje .....	8	Spremembe Mojega profila .....	21
 <b>Spoznajte svoj aparat</b> .....	<b>9</b>	Seznam osnovnih nastavitvev .....	21
Upravljalno polje .....	9	Določanje priljubljenih programov .....	22
Upravljalni elementi .....	9	 <b>Pomoč pri peki in pečenju</b> .....	<b>22</b>
Glavni meni .....	10	Navodila za nastavitvev .....	22
Meni Načini gretja .....	10	Izbira jedi .....	22
Funkcije v notranjosti pečice .....	11	Nastavitev jedi .....	23
Posoda za vodo .....	11	 <b>Programi</b> .....	<b>23</b>
 <b>Pribor</b> .....	<b>12</b>	Navodila za nastavitvev .....	23
Priložen pribor .....	12	Izbira jedi .....	24
Vstavljanje pribora .....	12	Nastavitev programa .....	24
Kombiniranje pribora .....	12	 <b>Nastavitev za sabat</b> .....	<b>25</b>
Dodatni pribor .....	13	Vklop funkcije Sabat. . . . .	25
 <b>Pred prvo uporabo</b> .....	<b>13</b>	Prekinitvev funkcije Sabat. . . . .	25
Pred prvo uporabo .....	13	 <b>Čistilna sredstva</b> .....	<b>25</b>
Prvo delovanje .....	13	Primerna čistilna sredstva. . . . .	25
Čiščenje notranjosti aparata .....	14	Čiščenje aparata. . . . .	26
Čiščenje pribora .....	14	 <b>Funkcija čiščenja</b> .....	<b>27</b>
 <b>Upravljanje aparata</b> .....	<b>15</b>	Samodejno čiščenje .....	27
Vklop in izklop aparata .....	15	EasyClean .....	28
Nastavitev in zagon delovanja aparata .....	15	Odstranjevanje vodnega kamna .....	29
Sprememba ali prekinitvev delovanja aparata .....	15	 <b>Ogrodje</b> .....	<b>30</b>
Hitro segrevanje aparata .....	16	Montaža in demontaža ogrodja .....	30
 <b>Para</b> .....	<b>16</b>	 <b>Vratca aparata</b> .....	<b>30</b>
Zvoki .....	16	Snemanje in nameščanje vrat aparata .....	30
VarioSteam - priprava s pomočjo pare .....	16	Demontaža in montaža stekel vrat .....	32
Funkcija vzhajanja testa .....	17		
Pogrevanje .....	17		
Polnjenje posode za vodo .....	17		
Po vsakem delovanju s paro .....	18		

	<b>Kaj storiti ob motnjah? . . . . .</b>	<b>34</b>
	Seznam motenj . . . . .	34
	Prekoračeno maksimalno trajanje delovanja . . . . .	35
	Osvetlitev v notranjosti pečice . . . . .	35
	<b>Servisna služba . . . . .</b>	<b>36</b>
	Številka E in številka FD . . . . .	36
	<b>Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu . . . . .</b>	<b>36</b>
	Silikonski modeli . . . . .	36
	Pecivo in drobno pecivo . . . . .	36
	Kruh in žemljice . . . . .	40
	Pice, kiš in pikantna peciva . . . . .	42
	Narastki in sufleji . . . . .	44
	Perutnina . . . . .	45
	Meso . . . . .	46
	Ribe . . . . .	49
	Zelenjava in priloge . . . . .	51
	Jogurt . . . . .	51
	Načini gretja Eco . . . . .	52
	Akrilamid v živilih . . . . .	53
	Počasna peka . . . . .	53
	Sušenje . . . . .	55
	Vkuhanje . . . . .	55
	Vzhajanje testa s funkcijo vzhajanja testa . . . . .	56
	Odtajanje . . . . .	57
	Pogrevanje . . . . .	58
	Ohranjanje toplote . . . . .	58
	Testne jedi . . . . .	58

Dodatne informacije o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in servisih najdete na spletni strani **www.neff-international.com** in v spletni trgovini **www.neff-eshop.com**

## Namenska uporaba

Pazljivo preberite ta uvod. Šele potem lahko aparat uporabljate varno in pravilno. Navodila za uporabo in vgradnjo shranite za kasnejšo uporabo ali za naslednjega lastnika.

Ta aparat je primeren samo za vgradnjo. Upoštevajte posebna navodila za montažo.

Po odstranitvi embalaže preglejte aparat. V primeru poškodb med transportom ga ne priključite.

Samo pooblaščen serviser lahko priključi aparat brez vtiča. V primeru poškodb zaradi nepravilne priključitve izgubite pravico do uveljavljanja garancije.

Ta aparat je namenjen samo uporabi v zasebnem gospodinjstvu in v hišnem okolju. Aparat uporabljajte izključno za pripravo hrane in pijače. Med delovanjem aparat nadzorujte. Aparat uporabljajte samo v zaprtih prostorih.

Ta aparat je namenjen uporabi na območjih do nadmorske višine največ 2000 metrov.

Otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ali znanja lahko ta aparat uporabljajo le, ko so pod nadzorom osebe, odgovorne za njihovo varnost, ali če so bili z njene strani poučeni o varni uporabi aparata in so razumeli nevarnosti, povezane z njo.

Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata, razen če so stari več kot 15 let in so pod nadzorom.

Otrok, mlajših od 8 let, ne pustite v bližino aparata in priključnih kablov.

Pribor potisnite v notranjost vedno tako, da bo pravilno obrnjen. → "Pribor" na strani 12

## Pomembni varnostni napotki

### Splošno

#### Opozorilo – Nevarnost požara!

- Vnetljivi predmeti se lahko v notranjosti aparata vnamejo. V pečici nikoli ne hranite vnetljivih predmetov. Nikoli ne odpirajte vratc aparata, če je v notranjosti dim. Izklopite aparat in izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.
- Ostanke hrane, masti in sokov od pečenja se lahko vnamejo. Pred uporabo odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice, z grelnih elementov in s pribora.
- Ko odprete vratca aparata, pride do pretoka zraka. Papir za peko se lahko dotakne grelnih elementov in se vname. Pri predgrevanju papirja za peko nikoli ne položite na pribor, ne da ga pritrdite. Papir za peko vedno obtežite s posodo ali modelom. S papirjem za peko obložite le površino, ki jo zares potrebujete. Papir za peko ne sme štrleti preko pribora.

#### Opozorilo – Nevarnost opeklin!

- Aparat se močno segreje. Nikoli se ne dotikajte vročih notranjih delov pečice ali grelnih elementov. Vedno počakajte, da se aparat ohladi. Otrok ne puščajte blizu.
- Pribor ali posoda se močno segrejeta. Vroč pribor ali posodo iz aparata vedno jemljite s prijemalko.
- Hlapi alkohola se lahko v vroči notranjosti aparata vnamejo. V aparatu nikoli ne pripravljajte jedi z velikim deležem visokoodstotnega alkohola. Uporabite le majhne količine visokoodstotnega alkohola. Vratca aparata odpirajte previdno.

#### Opozorilo – Nevarnost opeklin!

- Dostopni deli so med uporabo vroči. Nikoli se ne dotikajte vročih delov. Otrok ne puščajte blizu.
- Če so vratca aparata odprta, lahko iz njega uhaja vroča para. Para je glede na temperaturo nevidna. Pri odpiranju vratc, ne stojte preblizu aparata. Vratca aparata odprite previdno. Otrokom ne dovolite v bližino.
- Zaradi vode lahko v vroči notranjosti aparata nastaja vroča vodna para. Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico.

#### Opozorilo – Nevarnost poškodb!

- Spraskano steklo na vratcih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.
- Tečaji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko ukleščite. Ne dotikajte se predela s tečaji.
- Sestavni deli v aparatu imajo lahko ostre robove. Nadenite si zaščitne rokavice.

#### Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

- Nestrokovna popravila so nevarna. Samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu, sme izvajati popravila in menjati poškodovane priključne vode. Če je aparat v okvari, izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite pooblaščen servis.
- Kabelska izolacija električnih aparatov se lahko na vročih delih aparata stopi. Priključni kabel električnih aparatov nikoli ne sme priti v stik z vročimi deli aparata.
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnih ali parnih čistilnikov.
- Okvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne priključujte okvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

#### Opozorilo – Nevarnost zaradi magnetnih polj!

Na upravljalnem polju ali med upravljalnimi elementi so nameščeni trajni magneti. Ti lahko vplivajo na elektronske vsadke, kot so npr. srčni spodbujevalniki ali inzulinke črpalke. Če nosite elektronske vsadke se upravljalnemu polju ne približajte za več kot 10 cm.

### Para

#### Opozorilo – Nevarnost opeklin!

- Voda v posodi za vodo se lahko pri nadaljnjem delovanju aparata močno segreje. Posodo za vodo izpraznite po vsakem programu s paro.
- V notranjosti aparata nastane vroča para. Ko aparat deluje s paro, ne segajte v notranjost.
- Ko izvzimate pribor, lahko vroča voda kipi iz njega. Vroč pribor previdno izvzemite z rokavicami za peko.

### **⚠ Opozorilo – Nevarnost poškodbe in požara!**

Vnetljive tekočine se lahko v vroči notranjosti aparata vnamejo (izgorevanje). V posodo za vodo ne vlivajte gorljivih tekočin (npr. alkoholnih pijač). Posodo za vodo polnite le z vodo ali raztopino za odstranjevanje vodnega kamna, ki jo priporočamo mi.

### **Funkcija čiščenja**

#### **⚠ Opozorilo – Nevarnost požara!**

- Večji ostanki hrane, masti in sokov od pečenja se lahko med funkcijo čiščenja vnamejo. Pred vsako uporabo funkcije čiščenja iz notranjosti in pribora odstranite večjo umazanijo.
- Med čiščenjem postane aparat na zunanji strani zelo vroč. Na ročaj vratc nikoli ne obešajte gorljivih predmetov, npr. krp za posodo. Sprednja stran aparata mora biti prosta. Otrokom ne dovolite v bližino.
- Če je tesnilo vrat poškodovano, okoli vrat uhaja veliko toplote. Tesnila ne drgnite in ga ne odstranite. Nikoli ne uporabljajte aparata s poškodovanim tesnilom ali brez tesnila.

#### **⚠ Opozorilo – Resna nevarnost za zdravje!**

Med čiščenjem se aparat zelo segreje. Preveka proti sprijemanju na pekačih in modelih se uniči, zaradi česar lahko nastanejo strupeni plini. S funkcijo čiščenja nikdar ne čistite tudi pekačev ali modelov, ki so prevlečeni s prevleko proti prijemanju. S funkcijo čiščenja lahko čistite le emajliran pribor.

#### **⚠ Opozorilo – Nevarnost za zdravje!**

Pri funkciji čiščenja se notranjost pečice segreje na zelo visoko temperaturo, tako da ostanki od pečenja, peke na žaru in peke zgorijo. Pri tem se sproščajo hlapi, ki lahko dražijo sluznico. Med funkcijo čiščenja izdatno zračite kuhinjo. Ne zadržujte se dolgo v prostoru. Otrokom in domačim živalim ne dovolite v bližino. To navodilo upoštevajte tudi, ko nastavite poznejši čas izvajanja funkcije z zamaknjenim koncem delovanja.

#### **⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!**

- Notranjost pečice se med funkcijo čiščenja zelo segreje. Nikdar ne odpirajte vrat aparata. Počakajte, da se aparat ohladi. Otrokom ne dovolite v bližino.
- ⚠ Med čiščenjem postane aparat na zunanji strani zelo vroč. Ne dotikajte se vrat aparata. Počakajte, da se aparat ohladi. Otrokom ne dovolite v bližino.

## Vzroki poškodb

### Splošno

#### Pozor!

- Pribor, folija, papir za peko ali posoda na dnu pečice: Ne polagajte pribora na dno pečice. Dna notranjosti pečice ne pokrivajte s folijo (ne glede na vrsto) ali s papirjem za peko. Pri temperaturi nad 50 °C ne postavljajte posode na dno notranjosti pečice. Toplota zastaja. Čas peke se spremeni in poškoduje se emajl.
- Aluminijasta folija: aluminijasta folija v pečici ne sme priti v stik s steklom v vratcih. Tako lahko namreč na steklu vratc nastanejo trajna obarvanja.
- Voda v vroči pečici: Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico. Nastane para. Zaradi temperaturnih razlik se lahko emajl poškoduje.
- Vлага v notranjosti aparata: daljša prisotnost vlage v notranjosti aparata lahko vodi do korozije. Po uporabi je treba notranjost aparata posušiti. Vlažnih živil ne shranjujte dlje časa v zaprtem aparatu. V notranjosti aparata ne shranjujte živil.
- Ohlajevanje z odprtimi vrati aparata: po obratovanju z visokimi temperaturami se naj notranji prostor ohlajuje samo z zaprtimi vrati. Med vrata aparata ne ukleščite predmetov. Tudi če so vrata odprta samo za špranjo, se lahko sosednje sprednje plošče pohištva poškodujejo. Notranji prostor pustite, da se suši odprt samo, če je bilo med obratovanjem prisotno veliko vlage.
- Sadni sok: Pri zelo sočnem sadnem pecivu pekača ne oblagajte preobilno. Sadni sok, ki kaplja s pekača, pušča madeže, ki jih ni mogoče odstraniti. Če je mogoče, uporabite globljo univerzalno ponev.
- Močno umazano tesnilo: če je tesnilo močno umazano, se vrata aparata pri delovanju ne zaprejo več pravilno. Lahko se poškodujejo sprednje strani pohištva v bližini. Tesnilo mora biti vedno čisto. Nikoli ne uporabljajte aparata s poškodovanim tesnilom ali brez tesnila.
- Vratca aparata niso sedež ali odlagalna površina: Na vratcih aparata ne smete stati, sedeti ali viseti. Na vratca aparata ne odlagajte posode ali pribora.
- Vstavite pribor: Glede na tip aparata lahko pribor pri zapiranju vratc aparata razpraska steklo vratc. Pribor v notranjost aparata vedno vstavite do prislona.
- Transport aparata: Aparata ne nosite ali držite za ročaj vratc. Ročaj vratc ne bo vzdržal teže aparata in se lahko zlomi.

### Para

#### Pozor!

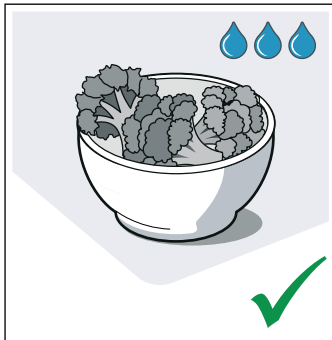
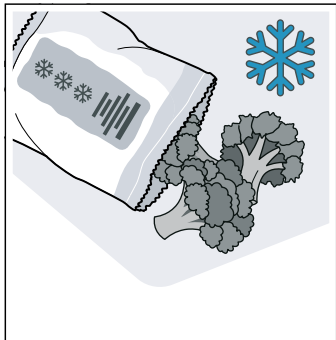
- Modeli za peko: posoda mora biti odporna na vročino in paro. Modeli iz silikona niso primerni za kombinirano delovanje s paro.
- Rjasta posoda: ne uporabljajte rjaste posode. Že majhne rjaste površine lahko privedejo do korozije v notranjosti aparata.
- Tekočine, ki kapljajo od jedi: ko kuhate s soparo in s pladnjem za kuhanje s soparo z luknjicami vedno pod pladenj vstavite še pekač, univerzalni pekač ali pladenj za kuhanje s paro brez luknjic. Tekočina, ki kaplja od priprave, se bo nabrala v njih.
- Vroča voda v rezervoarju za vodo: vroča voda lahko poškoduje sistem za dovajanje pare. V rezervoar za vodo polnite izključno mrzlo vodo.
- Škoda na emajlu: če na dnu notranjosti aparata stoji voda, ne zaženite pečice. Pred zagonom pobrišite vodo na dnu pečice.
- Rastopina za odstranjevanje vodnega kamna: rastopina ne sme priti v stik z upravljalnim poljem ali drugimi površinami aparata. Tako lahko poškodujete površine. Če do tega vseeno pride, rastopino za odstranjevanje vodnega kamna takoj odstranite z vodo.
- Čiščenje posode za vodo: posode za vodo ne čistite v pomivalnem stroju. Tako se lahko posoda za vodo poškoduje. Posodo za vodo očistite z mehko krpo in s čistilnim sredstvom, ki ga lahko kupite v trgovini.

## Varstvo okolja

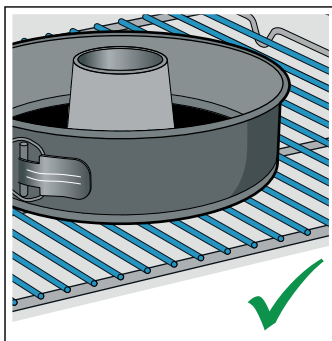
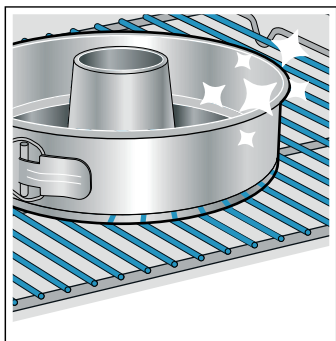
Vaš novi aparat je še posebej varčen. Tu izveste, kako lahko pri uporabi aparata prihranite še več elektrike in kako aparat na pravilen način odstranite.

### Varčevanje z energijo

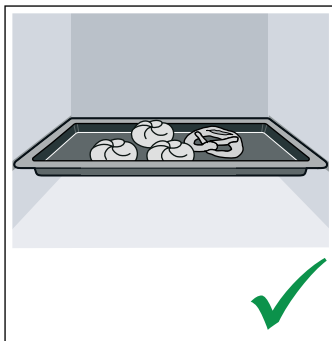
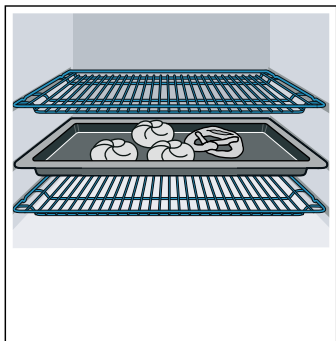
- Aparat predgrejte le, če je tako navedeno v receptu ali v preglednicah v navodilih za uporabo.
- Pustite, da se zamrznjena živila odtajajo, preden jih daste v pečico.



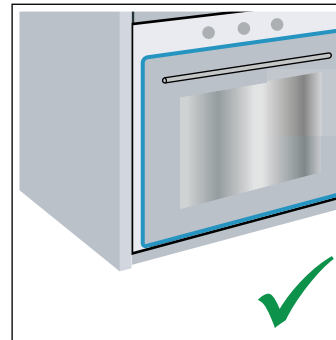
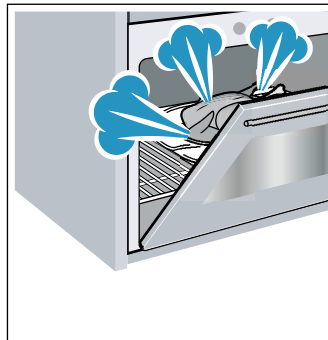
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane pekače. Taki pekači posebej dobro sprejemajo toploto.



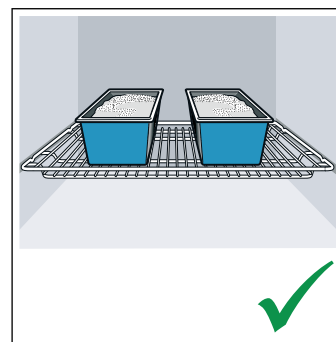
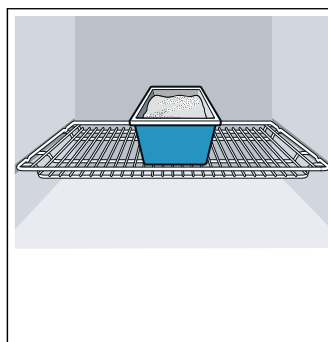
- Pribor, ki ga ne uporabljate, vzemite iz pečice.



- Vrata med delovanjem aparata odpirajte kar se da poredko.



- Priporočamo, da več kolačev pečete enega za drugim. Notranjost pečice je še topla. Zaradi tega se skrajša čas peke za drugi kolač. V pečico lahko tudi hkrati vstavite 2 podolgovata pekača enega poleg drugega.



- Pri daljšem času priprave lahko aparat izklopite 10 minut pred koncem časa priprave in izkoristite preostalo toploto, da jed spečete do konca.

### Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/ES o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).



Ta direktiva določa vračanje in recikliranje odsluženih naprav v celotni Evropski uniji.



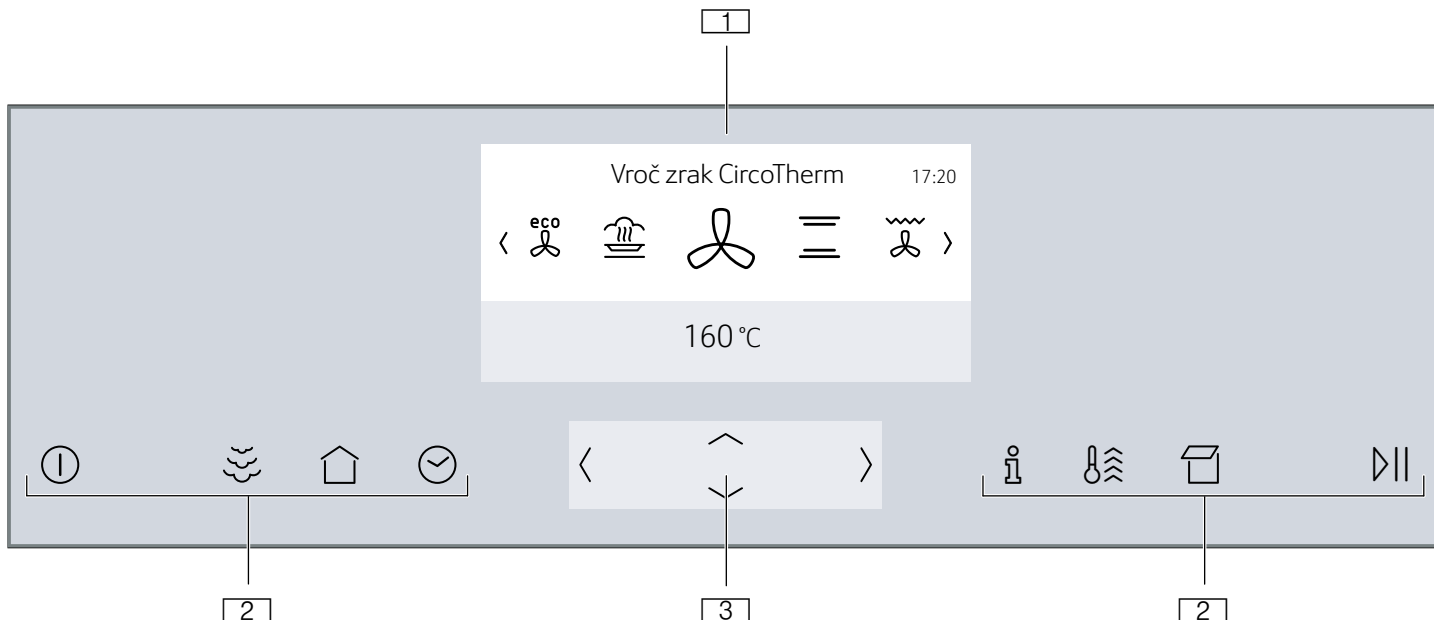
## Spoznajte svoj aparat

V tem poglavju vam bomo razložili prikaze in upravljalne elemente. Poleg tega boste spoznali različne funkcije svojega aparata.

**Opomba:** Glede na vrsto aparata so možni odkloni pri barvah in podrobnostih.

## Upravljalno polje

Na upravljalnem polju lahko nastavljate različne funkcije aparata. Prikazovalnik prikazuje trenutne nastavitve.








- 1** Prikazovalnik
- 2** Tipke na dotik
- 3** Upravljalni element ShiftControl




## Upravljalni elementi

Z upravljalnimi elementi lahko aparat preprosto in neposredno nastavite.

### Tipke na dotik

Pod tipkami na dotik so senzorji. Za izbiro funkcije pritisnite ustrezno tipko na dotik.

Tipka na dotik	Uporaba
 vklop/izklop	Vklop in izklop aparata → "Vklop in izklop aparata" na strani 15
 Parna funkcija	Vklop parne funkcije → "VarioSteam - priprava s pomočjo pare" na strani 16
 Glavni meni	Izbira načinov delovanja in nastavitvev → "Nastavitev in zagon delovanja aparata" na strani 15
 Časovne funkcije	Nastavitev alarma, trajanja ali delovanja z zamikom "Končano ob" → "Časovne funkcije" na strani 19
Otroško varovalo	Vklop in izklop otroškega varovala → "Varovalo za otroke" na strani 20
 Informacije	Prikaz dodatnih informacij Prikaz trenutne temperature → "Nastavitev in zagon delovanja aparata" na strani 15

 Hitro segrevanje	Vklop ali izklop hitrega segrevanja → "Hitro segrevanje aparata" na strani 16 Vklop ali izklop funkcije PowerBoost → "Hitro segrevanje aparata" na strani 16
 Odpiranje upravljalne plošče	Praznjenje ali polnjenje posode za vodo → "Polnjenje posode za vodo" na strani 17
 Start/Stop	Zagon ali prekinitev delovanja → "Nastavitev in zagon delovanja aparata" na strani 15

### Upravljalni element ShiftControl




Z upravljalnim elementom ShiftControl se pomikate po vrsticah na prikazovalniku in izbirate nastavitve. Nastavitve, ki jih lahko spreminjate, so svetlejše.






Tipka	Uporaba
<	Levo pomikanje po prikazovalniku v levo
>	Desno pomikanje po prikazovalniku v desno
^	Gor pomikanje po prikazovalniku navzgor
v	Dol pomikanje po prikazovalniku navzdol

**Opomba:** Nastavitvene vrednosti lahko pregledate hitreje, če držite tipko pritisnjeno. Takoj ko spustite tipko, se hitri pregled zaustavi.

## Glavni meni

Za vstop v glavni meni pritisnite tipko na dotik .


Meni	Uporaba
	Načini gretja Izberite želeni način gretja in temperaturo za vašo jed → "Vklop in izklop aparata" na strani 15
	Pomoč pri peki in pečenju Priporočene nastavitve za peko in pečenje → "Pomoč pri peki in pečenju" na strani 22
	Programi s paro Priprava jedi s paro → "Programi" na strani 23



	Moj profil Individualna prilagoditev nastavitvev aparata → "Osnovne nastavitve" na strani 21
	Odstranjevanje vodnega kamna
	Sušenje Sušenje notranjosti pečice po uporabi pare → "Po vsakem delovanju s paro" na strani 18
	EasyClean Čiščenje manjše umazanije v notranjosti pečice → "Funkcija čiščenja" na strani 27
	Samodejno čiščenje s pirolizo Čiščenje notranjosti pečice. → "Funkcija čiščenja" na strani 27

## Meni Načini gretja

Aparat ponuja različne načine gretja. Po vklopu aparata se nahajate neposredno v meniju Načini gretja.

Če je nastavljena temperatura nad 275 °C, jo aparat po pribl. 40 minutah zniža na pribl. 275 °C.

Način gretja	Temperatura	Uporaba
	Vroč zrak CircoTherm 40–200 °C	Za peko in pečenje na eni ali več ravneh. Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika, ki je nameščen na zadnji steni.
	Zgornji/spodnji grelnik * 50–275 °C	Za tradicionalno peko in pečenje na eni ravni. Posebno primerno za pecivo s sočnim nadevom. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.
	Termo pečenje na žaru * 50–250 °C	Za peko perutnine, celih rib in večjih kosov mesa. Izmenično se vklapljata in izklapljata grelnik za žar in ventilator. Ventilator vrtniči vroč zrak okrog jedi.
	Stopnja za pico 50–275 °C	Za pripravo pic in jedi, ki jih je treba peči od spodaj. Delujeta spodnji grelnik in okrogli grelnik v zadnji steni.
	Stopnja za peko kruha * 180–240 °C	Za pečenje kruha, žemelj in peciva, za katero je potrebna visoka temperatura.
	Žar z veliko površino 50–290 °C	Za peko tankih živil (npr. zrezki, klobasice in toast) na žaru ter za gratiniranje. Segreje se celotna površina pod grelnikom za žar.
	Žar z majhno površino 50–290 °C	Za peko majhnih količin zrezkov, klobasic ali toasta na žaru in za gratiniranje. Segreje se srednja površina pod žarom.
	Spodnji grelnik 50–250 °C	Za pripravo v vodni kopeli in za naknadno peko. Deluje spodnji grelnik.
	Dušenje 70–120 °C	Za pazljivo in počasno dušenje že popečenih, mehkih kosov mesa v odprti posodi. Toplota pri nizki temperaturi prihaja enakomerno od zgoraj in spodaj.
	Funkcija vzhajanja testa ** 2 stopnji	Za vzhajanje kvašenega in kislega testa ter za pripravo jogurta. Testo vzhaja hitreje kot pri sobni temperaturi. Površina testa se ne izsuši.
	Stopnja odtaljevanja 30–60 °C	Za nežno odmrzovanje zamrznjenih jedi.
	Ohranjanje jedi toplih * 60–100 °C	Za ohranjanje pripravljenih jedi na toplem.
	Zgornje/spodnje gretje Eco 50–275 °C	Za nežno pripravo izbranih jedi. Delujeta zgornji in spodnji grelnik. Ta način gretja je najučinkovitejši pri temperaturi od 150 do 250 °C. Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v običajnem načinu.

	CircoTherm Eco	40–200 °C	<p>Za nežno pripravo izbranih jedi na eni ravni brez predgretja. Ventilator razporeja toploto okroglega grelnika na zadnji steni v notranjosti pečice.</p> <p>Ta način gretja je najučinkovitejši pri temperaturi od 125 do 200 °C.</p> <p>Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v načinu s kroženjem zraka in energijskega razreda.</p>
	Pogrevanje **	80–180 °C	Za nežno pogrevanje jedi ali za zapekanje peciva.

\* Dovajanje pare je pri tem načinu gretja mogoče (uporaba le s polno posodo za vodo)  
Način gretja s paro (uporaba le s polno posodo za vodo)

## Funkcije v notranjosti pečice

Funkcije v notranjosti pečice olajšajo delovanje aparata. Tako se npr. notranjost v celoti razsvetli, hladilni ventilator pa varuje aparat pred pregrevanjem.

### Odpiranje vrat aparata

Če med delovanjem aparata odprete vrata, se bo delovanje zaustavilo. Ko zaprete vrata, aparat deluje naprej.

**Opomba:** Pri nekaterih načinih gretja aparat deluje dalje, tudi če so vrata aparata odprta.

### Osvetlitev notranjosti pečice

Ko odprete vrata aparata, se vklopi osvetlitev notranjosti. Če vrata ostanejo odprta več kot pribl. 15 minut, se osvetlitev spet izklopi.

Pri večini načinov delovanja se osvetlitev notranjosti vklopi takoj, ko zaženete delovanje. Ko je delovanje zaključeno, se osvetlitev izklopi.

**Opomba:** V osnovnih nastavitvah lahko določite, da se osvetlitev notranjosti pri delovanju ne vklopi.  
→ "Osnovne nastavitve" na strani 21

### Hladilni ventilator

Hladilni ventilator se po potrebi vklopi in izklopi. Topel zrak odteka nad vrati.

### Pozor!

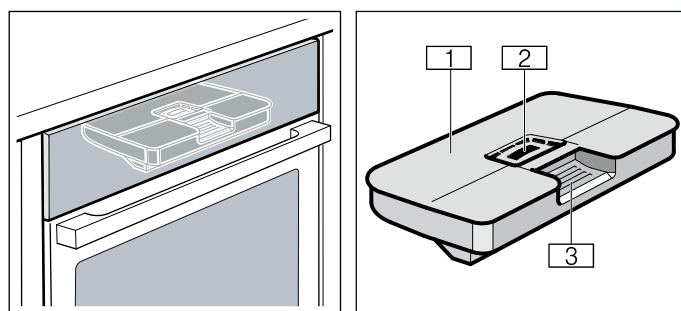
Prezračevalne reže ne prekrijte. Sicer se aparat pregreje.

Da se po delovanju notranjost pečice čim hitreje ohladi, hladilni ventilator še nekaj časa deluje.

**Opomba:** V osnovnih nastavitvah lahko spremenite čas delovanja hladilnega ventilatorja. → "Osnovne nastavitve" na strani 21

## Posoda za vodo

Aparat je opremljen s posodo za vodo. Posoda za vodo je za upravljalno ploščo. Za programe s paro z vodo napolnite posodo za vodo. → "Para" na strani 16



- 1 Pokrov posode za vodo
- 2 Odprtina za polnjenje
- 3 Ročaj za izvzemanje in vstavljanje posode za vodo

## Pribor

Vašemu aparatu je priložen raznolik pribor. Tukaj si lahko preberete informacije o priloženem priboru in njegovi pravilni uporabi.

### Priložen pribor

Vaš aparat je opremljen z naslednjim priborom:



Uporabljajte le originalni pribor. Ta je namreč posebej usklajen z vašim aparatom.

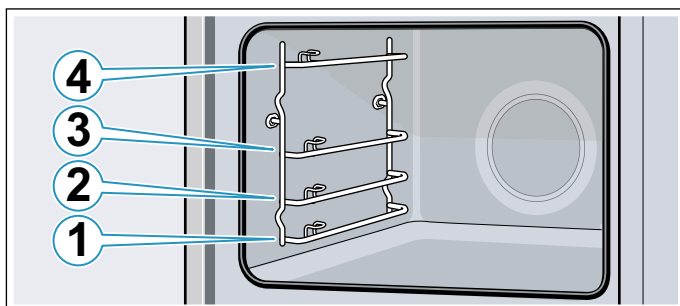
Pribor lahko dokupite pri servisni službi, v specializiranih trgovinah in prek spleta.

**Opomba:** Ko se pribor segreje, lahko spremeni obliko. To ne vpliva na delovanje. Ko se ponovno ohladi, deformacija izgine.

### Vstavljanje pribora

V notranjosti pečice so 4 višine za vstavljanje pribora. Višine za vstavljanje pribora se štejejo od spodaj navzgor.

Pri nekaterih aparatih je v notranjosti pečice najvišja višina označena s simbolom za žar.



Pribor lahko izvlečete približno do polovice, ne da bi se prevrnili.

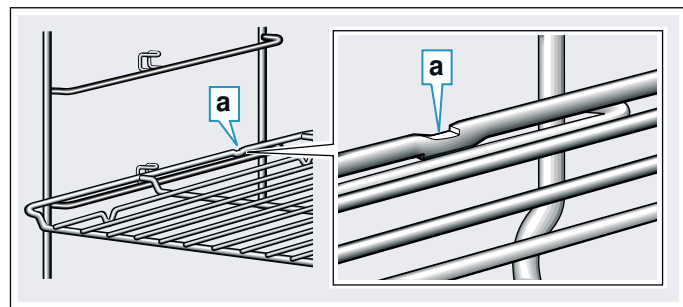
### Opombe

- Pazite, da je pribor ob vstavljanju v notranjost aparata vedno pravilno obrnjen.
- Pribor vedno do konca potisnite v notranjost aparata tako, da se ne dotika vrat aparata.

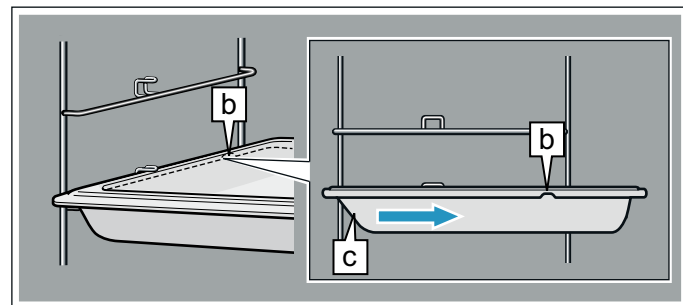
### Funkcija zaskočke

Pribor je mogoče izvleči približno do polovice, dokler se ne zaskoči. Funkcija zaskočke prepreči, da se pribor pri tem, ko ga vlečete iz pečice, prevrže navzdol. Pribor mora biti pravilno vstavljen v notranjost pečice, tako da bo zaščita pred prevrženjem delovala.

Ko vstavljate rešetko, pazite, da je zatič **a** na zadnji strani in da je obrnjen navzdol. Odprta stran mora biti obrnjena proti vratom aparata, izboklina pa navzdol



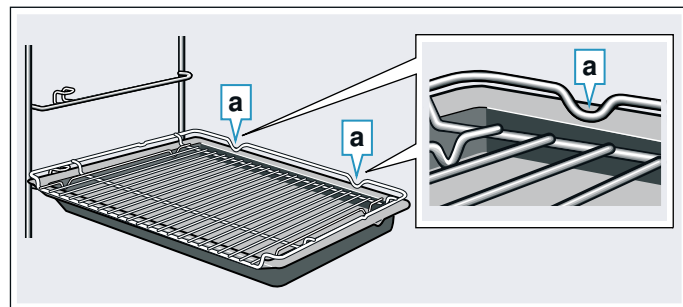
Ko vstavljate pekač ali univerzalni pekač, pazite, da je zatič **b** na zadnji strani in da je obrnjen navzdol. Poševni del pribora **c** mora biti spredaj obrnjen proti vratom aparata.



### Kombiniranje pribora

Rešetko lahko vstavite istočasno z univerzalnim pekačem, da tako prestrežete tekočino, ki kaplja od jedi.

Pri vstavljanju rešetke pazite, da sta oba distančnika **a** na zadnjem robu. Ko vstavljate univerzalni pekač, je rešetka nad zgornjim vodilom višine vstavljanja.



## Dodatni pribor

Dodatni pribor lahko kupite pri servisni službi ali na spletu. Obsežno ponudbo pribora za vaš aparat najdete tudi v naših prospektih in na internetu.

Razpoložljivost in možnost naročanja prek spleta se razlikujeta glede na državo. Prosimo, preverite v prodajni dokumentaciji.

**Opomba:** Vsak dodaten pribor ni primeren za vse aparate. Pri nakupu vedno sporočite točno oznako (št. E) svojega aparata. → "Servisna služba" na strani 36

Pribor
Rešetka za peko
Pekač, primeren za čiščenje s pirolizo
Univerzalni pekač, primeren za čiščenje s pirolizo
Pekač za narastke, primeren za čiščenje s pirolizo
Parni komplet za pečico
Profesionalni pekač, primeren za čiščenje s pirolizo
Pokrov za profesionalni pekač
Pekač za pizzo
Pekač za žar, primeren za čiščenje s pirolizo
Šamotna plošča za peko kruha, primerna za čiščenje s pirolizo
Steklen pekač, 5,1 l
Steklen pekač
Izvlek ComfortFlex (1 raven) + okvir*
Izvlek ComfortFlex (1 raven)*
Trojni podaljšani izvlek*
* Pribor se ne prilega vsakemu aparatu, pri naročilu navedite številko E

## Pred prvo uporabo

Preden boste lahko vaš nov aparat uporabili, morate določiti nekatere nastavitve. Poleg tega očistite notranjost aparata in pribor.

### Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo se pri vodovodnem podjetju pozanimajte, kakšna je trdota vode v vodovodu.

Da vas lahko aparat zanesljivo spomni na naslednje odstranjevanje vodnega kamna, morate pravilno nastaviti trdoto vode.

#### Pozor!

- Poškodbe aparata zaradi uporabe neustreznih tekočin.  
Ne uporabljajte destilirane vode, vodovodne vode z visoko vsebnostjo klora (> 40 mg/l) ali drugih tekočin.  
Uporabljajte izključno svežo, hladno vodovodno vodo, zmehčano vodo ali negazirano mineralno vodo.
- Možne so motnje v delovanju pri uporabi filtrirane ali demineralizirane vode.  
Čeprav je rezervoar za vodo poln, aparat lahko zahteva, da dolijete vodo, ali pa se delovanje s paro po pribl. 2 minutah prekine.  
V tem primeru filtrirani ali demineralizirani vodi dodajte ustekleničeno negazirano mineralno vodo v razmerju 1 proti 1.

#### Opombe

- Če je v vodi veliko apnenca, priporočamo uporabo zmehčane vode.
- Če uporabljate izključno zmehčano vodo, lahko trdoto vode nastavite na „zmehčana“.
- Če uporabljate mineralno vodo, nastavite trdoto vode na „4 zelo trda“.
- Če uporabljate mineralno vodo, mora biti negazirana.

Trdota vode	Nastavitev
0	0 zmehčana
1 (do 1,3 mmol/l)	1 mehka
2 (1,3–2,5 mmol/l)	2 srednja
3 (2,5–3,8 mmol/l)	3 trda
4 (nad 3,8 mmol/l)	4 zelo trda

### Prvo delovanje

Ko priključite aparat na omrežje, se na prikazovalniku prikaže prva nastavitev "Jezik".

#### Nastavitev jezika

1. S tipko  $\curvearrowright$  se pomaknite v zadnjo vrstico spodaj.
2. S tipko  $\langle$  ali  $\rangle$  izberite jezik.
3. S tipko  $\curvearrowleft$  se pomaknite nazaj na "Jezik".
4. S tipko  $\rangle$  izberite naslednjo nastavitvev.

### Nastavitev ure

1. S tipko  $\curvearrowright$  se pomaknite v zadnjo vrstico spodaj.
2. S tipko  $\langle$  ali  $\rangle$  izberite trenutno uro.
3. S tipko  $\curvearrowright$  se pomaknite v naslednjo vrstico.
4. S tipko  $\langle$  ali  $\rangle$  izberite trenutno minuto.
5. Tolikokrat pritisnite tipko  $\wedge$ , da se prikaže "Ura".
6. S tipko  $\rangle$  izberite naslednjo nastavitev.

### Nastavitev datuma

1. S tipko  $\curvearrowright$  se pomaknite v zadnjo vrstico spodaj.
2. S tipko  $\langle$  ali  $\rangle$  izberite trenutni dan.
3. S tipko  $\curvearrowright$  se pomaknite v naslednjo vrstico.
4. S tipko  $\langle$  ali  $\rangle$  izberite trenutni mesec.
5. S tipko  $\curvearrowright$  se pomaknite v naslednjo vrstico.
6. S tipko  $\langle$  ali  $\rangle$  izberite trenutno leto.
7. Tolikokrat pritisnite na tipko  $\wedge$ , da se prikaže "Datum".
8. S tipko  $\rangle$  izberite naslednjo nastavitev.

### Nastavitev trdote vode

1. S tipko  $\curvearrowright$  se pomaknite v zadnjo vrstico spodaj.
2. S tipko  $\langle$  ali  $\rangle$  izberite območje trdote vode.
3. S tipko  $\wedge$  se pomaknite nazaj na "Trdota vode".
4. S tipko  $\rangle$  prevzemite nastavitve.  
Prvi zagon je zaključen.

### Opombe

- To nastavitev lahko kadar koli spremenite v osnovnih nastavitvah. → "Osnovne nastavitve" na strani 21
- Po priključitvi elektrike ali po izpadu električnega toka se na zaslonu pojavi nastavitev za prvo delovanje.

### Čiščenje notranjosti aparata

Da odstranite vonj po novem izdelku, segrejte prazno in zaprto pečico.

1. Vzemite pribor iz pečice.
2. Iz pečice odstranite ostanke embalaže, npr. delce stiropora.
3. Pred segrevanjem obrišite gladke površine v notranjosti pečice z mehko, vlažno krpo.
4. S tipko na dotik ① vklopite aparat.
5. Napolnite rezervoar za vodo. → "Polnjenje posode za vodo" na strani 17
6. Nastavite navedeni način gretja, temperaturo in dodajanje pare ter vklopite pečico. → "VarioSteam - priprava s pomočjo pare" na strani 16

Nastavitve	
Način gretja	Vroč zrak CircoTherm $\mathcal{L}$ z dodajanjem pare $\mathcal{S}$ (močna jakost)
Temperatura	največ
Trajanje	1 ura

7. Dokler aparat greje, zračite kuhinjo.
8. Po navedenem trajanju izklopite aparat s tipko na dotik ①.
9. Počakajte, da se notranjost pečice ohladi.
10. Očistite gladke površine z milnico in vlažno krpo.
11. Izpraznite rezervoar za vodo in osušite notranjost pečice. → "Po vsakem delovanju s paro" na strani 18

### Čiščenje pribora

Temeljito očistite pribor z milnico in vlažno krpo ali mehko krtačo.

## Upravljanje aparata

Upravljalne elemente in njihove načine delovanja ste že spoznali. Zdaj vam bomo razložili, kako lahko svoj aparat nastavite. Izvedeli boste, kaj se dogaja ob vklopu in izklopu in kako lahko nastavite načine delovanja.

### Vklop in izklop aparata

Za vklop ali izklop aparata pritisnite tipko na dotik .

Po izklopu aparata lahko na prikazovalniku vidite, ali je preostala toplota v notranjosti pečice visoka ali nizka.

Prikazovalnik	Temperatura
Preostala toplota visoka	nad 120 °C
Preostala toplota nizka	med 60 °C in 120 °C

### Opombe






- Določeni prikazi in napotki na prikazovalniku, npr. preostala toplota v pečici, ostanejo vidni tudi, ko je aparat izklopljen.
- Po delovanju aparata hladilni ventilator najprej slišno deluje naprej, dokler se notranjost pečice večinoma ne ohladi.
- Če aparata ne potrebujete, ga izklopite. Če dalj časa ničesar ne nastavite, se aparat samodejno izklopi.

### Nastavitev in zagon delovanja aparata




Primer: vroč zrak CircoTherm  s 170 °C


1. Pritisnite tipko na dotik , da vklopite aparat. Tako neposredno vstopite v meni Načini gretja .




2. S tipko  ali  izberite način gretja.
3. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
4. S tipko  ali  izberite temperaturo.



**Opomba:** Odvisno od načina delovanja so možne še druge nastavitve. Za vsako nadaljnjo nastavitev se s tipko  pomaknite v naslednje vrstice. S tipko  ali  izberite nastavitev.

5. Pritisnite tipko na dotik , da vklopite aparat. Na prikazovalniku se prikaže potek segrevanja in čas delovanja.

**Opomba:** Če se želite takoj po vklopu pomakniti v glavni meni , lahko v poglavju Osnovne nastavitve pod naslovom "Delovanje po vklopu" izberete glavni meni.

### Predlagane vrednosti

Za vsak način gretja aparat predlaga temperaturo ali stopnjo. Te lahko prevzamete ali spremenite na posameznem območju.


### Stolpec segrevanja

Ko zaženete način gretja, se na prikazovalniku pokaže stolpec segrevanja. Stolpec segrevanja prikazuje naraščanje temperature v notranjosti pečice.

### Čas poteka



Ko zaženete način gretja, se prikaže čas poteka. Med delovanjem čas poteka narašča. Tako lahko preverite, koliko časa delovanje že traja.

### Prikaz trenutne temperature

Da se na prikazovalniku pokaže trenutna temperatura, pritisnite tipko na dotik .







Trenutna temperatura se prikaže za kratek čas in samo med segrevanjem.

### Dodatne informacije

Če sveti tipka na dotik , lahko prikličete prikaz informacij. V ta namen pritisnite tipko na dotik . Informacija se prikaže za nekaj sekund.

### Sprememba ali prekinitev delovanja aparata


#### Spreminjanje delovanja aparata

1. S tipko na dotik  zaustavite delovanje.
2. S tipko  ali  se pomaknite v vrstico z nastavitvijo, ki jo želite spremeniti.
3. S tipko  ali  spremenite nastavitev.
4. S tipko na dotik  zaženite spremenjeno delovanje.

#### Opombe

- Med prekinitvijo delovanja lahko hladilni ventilator deluje naprej.
- Po spremembi temperature zaustavljeni čas teče dalje. Po spremembi načina gretja začne čas spet teči z ničle.

#### Prekinitev delovanja aparata

Tolikokrat pritisnite tipko na dotik , da prekinete delovanje aparata.

**Opomba:** Načinov delovanja, kot je funkcija čiščenja, ne morete prekiniti.

## Hitro segrevanje aparata

S funkcijama Hitro segrevanje in PowerBoost lahko skrajšate trajanje segrevanja. Od nastavljenega načina gretja je odvisno, ali se bo aparat segreval na način Hitro segrevanje ali PowerBoost. Za razliko od Hitrega segrevanja lahko pri funkciji PowerBoost jedi že pred začetkom segrevanja vstavite v hladno pečico. S funkcijo PowerBoost pripravljajte jedi samo na eni ravni.

Funkcija	Način gretja	Postavite jed v notranjost pečice
Hitro segrevanje	Zgornje/spodnje gretje	po segrevanju
Funkcija PowerBoost*	Vroč zrak CircoTherm  Stopnja za peko kruha	pred segrevanjem

\* ne pripravljajte jedi na več ravneh

### Opombe

- Če sveti tipka na dotik , lahko vklopite Hitro segrevanje ali PowerBoost.
- Če želite predčasno izklopiti Hitro segrevanje ali PowerBoost, pritisnite tipko na dotik .

### Vklop hitrega segrevanja

1. Nastavitev zgornjega/spodnjega gretja in temperature.  
**Opomba:** Nastavite temperaturo nad 100 °C, da se aparat hitro segreje.
2. Pritisnite tipko na dotik , da zaženete delovanje aparata.
3. Pritisnite tipko na dotik , da vklopite hitro segrevanje.  
Na prikazovalniku se prikaže simbol .
4. Ko je nastavljena temperatura dosežena, se hitro segrevanje samodejno izklopi. Simbol na prikazovalniku ugasne. Postavite jed v notranjost pečice.

### Vklop funkcije PowerBoost

1. Nastavitev vročega zraka CircoTherm ali stopnje za peko kruha in temperature.  
**Opomba:** Nastavite temperaturo nad 100 °C, da se aparat hitro segreje.
2. Postavite jed na eno raven v notranjosti pečice.
3. Pritisnite tipko na dotik , da zaženete delovanje aparata.
4. Pritisnite tipko na dotik , da vklopite PowerBoost.  
Na prikazovalniku se prikaže simbol .  
Ko je nastavljena temperatura dosežena, se PowerBoost samodejno izklopi. Simbol na prikazovalniku ugasne.

## Para

Nekateri načini gretja omogočajo pripravo jedi s paro. Poleg tega so vam na voljo še načini gretja "Stopnja priprave" in "Pogrevanje".

### Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Če so vratca aparata odprta, lahko iz njega uhaja vroča para. Para je glede na temperaturo nevidna. Pri odpiranju vratc, ne stojte preblizu aparata. Vratca aparata odprite previdno. Otrokom ne dovolite v bližino.

### Zvoki

#### Črpalka

Med delovanjem in po izklopu je slišno brnenje. Zvok je posledica preverjanja delovanja črpalke. Gre za normalen zvok, ki je povezan z delovanjem.

#### Plošča

Med odpiranjem upravljalne plošče je slišati brnenje ali klikanje. Zvok nastaja zaradi premikanja upravljalne plošče navzven. Takšen zvok je normalen.

### VarioSteam - priprava s pomočjo pare

Pri pripravi jedi z dovajanjem pare se v času delovanja aparata v različnih intervalih in z različno močjo v notranjost pečice dovaja para. Tako si zagotovite boljši rezultat priprave.

#### Vaša jed

- bo imela hrustljivo skorjico
- bo imela svetlečo se površino
- bo znotraj sočna in mehka
- se bo le minimalno skrčila

Sami lahko nastavite zeleno kombinacijo načina gretja in intenzitete pare. Za izbiro primerne načina gretja in intenzitete pare uporabite podatke v preglednicah. Lahko pa tudi izberete enega izmed programov s paro. → "Preizkušanje jedi v kahalnem studiu" na strani 36 → "Programi" na strani 23

### Stopnje pare

Za dovod pare so vam na voljo različne stopnje:

- nizka
- srednje
- trda

### Primerni načini gretja

Pri naslednjih načinih gretja lahko priključite paro:

- Vroč zrak CircoTherm
- Zgornje/spodnje gretje
- Termo pečenje na žaru
- Stopnja za peko kruha
- Ohranjanje jedi toplih

### Zagon

1. Pritisnite tipko na dotik .
2. Napolnite posodo za vodo.
3. Nastavite način gretja in temperature.



4. Pritisnite tipko na dotik ☹, da vklopite dovod pare.
5. S tipko ~ se pomaknite v vrstico z intenziteto pare ☹.
6. S tipko < ali > izberite intenziteto pare.
7. Pritisnite tipko na dotik ▷||. Aparat začne z delovanjem.

**Opomba:** Če v posodi za vodo med delovanjem z dovajanjem pare zmanjka vode, se na prikazovalniku pojavi poziv, da napolnite posodo za vodo. Delovanje se nadaljuje brez dovajanja pare. Delovanje se nadaljuje brez dovajanja pare.

### Prekinitev dovoda pare

Za predčasno prekinitev dovoda pare pritisnite tipko na dotik ☹.

**Opomba:** Delovanje se nadaljuje brez dovajanja pare. Delovanje se nadaljuje brez dovajanja pare.

### Prekinitev delovanja aparata

Tolikokrat pritisnite tipko na dotik ▷||, da prekinete delovanje aparata.

### Konec

Za izklop aparata pritisnite tipko na dotik Ⓛ.

## Funkcija vzhajanja testa

Z načinom gretja "Vzhajanje testa ☹" kvašeno testo vzhaja bistveno hitreje kot pri sobni temperaturi in se ne izsuši.

Za vzhajanje testa sta vam na voljo dve funkciji. Za izbiro primerne funkcije uporabite podatke v preglednicah. → "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 36

**Opomba:** Če se posoda za vodo med funkcijo vzhajanja testa izprazni, se delovanje prekine. Napolnite posodo za vodo.

### Zagon

1. Pritisnite tipko na dotik Ⓛ.
2. Napolnite posodo za vodo.  
**Opomba:** Funkcijo vzhajanja testa vklopite le, ko je notranjost aparata povsem ohlajena (sobna temperatura).
3. S tipko < ali > izberite "Funkcijo vzhajanja testa ☹".
4. S tipko ~ se pomaknite v naslednjo vrstico.
5. S tipko < ali > izberite stopnjo.
6. S tipko ~ se pomaknite v naslednjo vrstico.
7. S tipko < ali > izberite trajanje.
8. Pritisnite tipko na dotik ▷||. Aparat začne z delovanjem.

Po izteku trajanja se oglasi zvočni signal in delovanje aparata se samodejno izklopi. Signal prekinete s pritiskom tipke na dotik ☹.

### Prekinitev

Tolikokrat pritisnite tipko na dotik ▷||, da prekinete delovanje aparata.

### Konec

Za izklop aparata pritisnite tipko na dotik Ⓛ.

## Pogrevanje

Z načinom gretja "Pogrevanje ☹" lahko nežno pogrejete že pripravljene jedi ali popečete pecivo od prejšnjega dne. Dovod pare se samodejno vklopi.

**Opomba:** Če se posoda za vodo med delovanjem funkcije pogrevanja izprazni, se delovanje prekine. Napolnite posodo za vodo.

### Zagon

1. Pritisnite tipko na dotik Ⓛ.
2. Napolnite posodo za vodo.
3. S tipko < ali > izberite "Regeneracija" ☹.
4. S tipko ~ se pomaknite v naslednjo vrstico.
5. S tipko < ali > izberite temperaturo.
6. S tipko ~ se pomaknite v naslednjo vrstico.
7. S tipko < ali > izberite trajanje.
8. Pritisnite tipko na dotik ▷||. Aparat začne z delovanjem.

Po izteku trajanja se oglasi zvočni signal in delovanje aparata se samodejno izklopi. Signal prekinete s pritiskom tipke na dotik ☹.

### Prekinitev

Tolikokrat pritisnite tipko na dotik ▷||, da prekinete delovanje aparata.

### Konec

Za izklop aparata pritisnite tipko na dotik Ⓛ.

## Polnjenje posode za vodo

Posoda za vodo je za upravljalno ploščo. Preden zaženete program s paro, odprite upravljalno ploščo in posodo za vodo napolnite z vodo.

Prepričajte se, da ste območje trdote vode pravilno nastavili. → "Osnovne nastavitve" na strani 21

### ⚠ Opozorilo – Nevarnost poškodbe in požara!

Posodo za vodo polnite le z vodo ali raztopino za odstranjevanje vodnega kamna, ki jo priporočamo mi. V posodo za vodo ne vlivajte gorljivih tekočin (npr. alkoholnih pijač). Vroče površine (izgorevanje) lahko povzročijo, da se para gorljivih tekočin v pečici vžge. Vratca aparata lahko razpokajo. Uhajajo lahko vroča para in plameni.

### ⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Med delovanjem aparata se lahko posoda za vodo segreje. Ko aparat preneha delovati, počakajte, da se posoda za vodo ohladi. Posodo za vodo izvezite iz odprtine za posodo.

### Pozor!

Zaradi neprimernih tekočin lahko pride do poškodb na aparatu.

Ne uporabljajte destilirane vode, vodovodne vode z visoko vsebnostjo klora (> 40 mg/l) ali drugih tekočin. Uporabljajte le svežo, mrzlo vodovodno vodo, zmehčano vodo ali mineralno vodo brez ogljikove kisline.

**Pozor!**


Možne so motnje v delovanju pri uporabi filtrirane ali demineralizirane vode.

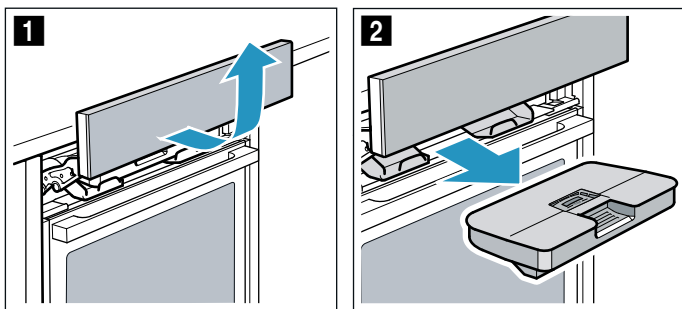
Čeprav je rezervoar za vodo poln, aparat lahko zahteva, da dolijete vodo, ali pa se delovanje s paro po pribl. 2 minutah prekine.

V tem primeru filtrirani ali demineralizirani vodi dodajte ustekleničeno negazirano mineralno vodo v razmerju 1 proti 1.

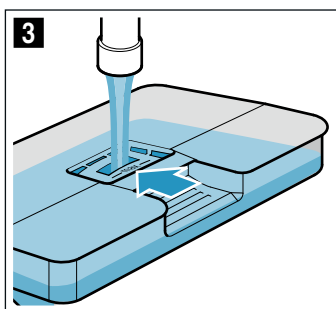
**Opombe**

- Če vaša voda vsebuje veliko vodnega kamna, priporočamo, da uporabljate zmehčano vodo.
- Če uporabljate le zmehčano vodo, lahko nastavite območje trdote vode na "zmehčana".
- Če uporabljate mineralno vodo, nastavite območje trdote vode na "4 zelo trda".
- Če že uporabljate mineralno vodo, potem uporabljajte mineralno vodo brez ogljikove kisline.

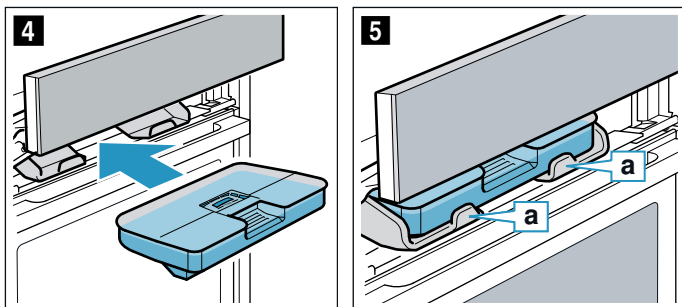
1. Dotaknite se tipke na dotik . Upravljalna plošča se samodejno pomakne naprej.
2. Upravljalno ploščo z obema rokama povlecite naprej in jo nato potisnite navzgor, da se zaskoči (slika **1**).
3. Posodo za vodo privzdignite in jo vzemite iz odprtine (slika **2**).



4. Pokrov pritisnite navzdol vzdolž tesnila, da voda ne more iztekati iz posode za vodo.
5. Posodo za vodo napolnite z mrzlo vodo do oznake „max“ (slika **3**).



6. Vstavite napolnjeno posodo za vodo (slika **4**). Posoda za vodo se mora zaskočiti za obema držaloma **a** (slika **5**).



7. Upravljalno ploščo počasi pomaknite navzdol in jo nato potisnite nazaj, da jo povsem zaprete. Posoda za vodo je napolnjena. Lahko vklopite načine delovanja s paro.

**Naknadno polnjenje posode za vodo****Opombe**

- Pri načinih delovanja brez pomoči pare se delovanje nadaljuje brez dovajanja pare.
- Če se posoda za vodo med delovanjem funkcije vzhajanja testa ali regeneracije izprazni, se delovanje prekine. Napolnite posodo za vodo.

1. Odprite upravljalno ploščo.
2. Izvzemite posodo za vodo in vanjo dotočite vodo.
3. Ponovno namestite napolnjeno posodo za vodo in zaprite upravljalno ploščo.

**Po vsakem delovanju s paro****⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!**

Če so vratca aparata odprta, lahko iz njega uhaja vroča para. Para je glede na temperaturo nevidna. Pri odpiranju vratc, ne stojte preblizu aparata. Vratca aparata odprite previdno. Otrokom ne dovolite v bližino.

**⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!**


Aparat se med delom segreje. Pred čiščenjem aparat pustite, da se ohladi.

**Pozor!**

Škoda na emajlu: če na dnu notranjosti aparata stoji voda, ne zaženite pečice. Pred zagonom pobrišite vodo na dnu pečice.

Po vsakem delovanju s paro se preostala voda prečrpa nazaj v posodo za vodo. Nato izpraznite posodo za vodo in jo osušite. V notranjosti pečice ostane vlaga. Za sušenje notranjosti pečice lahko uporabite način delovanja "Sušenje ☺" ali jo osušite na roko.

**Opombe**

- Po izklopu aparata tipka na dotik  še nekaj časa sveti, da vas opomni na to, da morate izprazniti posodo za vodo.
- Madeže vodnega kamna odstranite s krpo, namočeno v kis, nato obrišite površine s čisto vodo in jih osušite z mehko krpo.

**Praznjenje posode za vodo****Pozor!**

- Posode za vodo ne sušite v vroči pečici. Tako se lahko posoda za vodo poškoduje.
- Posode za vodo ne čistite v pomivalnem stroju. Tako se lahko posoda za vodo poškoduje.

1. Odprite upravljalno ploščo.
2. Odstranite rezervoar za vodo.
3. Previdno odstranite pokrov rezervoarja za vodo.
4. Izpraznite rezervoar za vodo, očistite ga s sredstvom za pomivanje in ga temeljito sperite s čisto vodo.
5. Vse dele do suhega obrišite z mehko krpo.
6. Do suhega zdrgnite tesnilo na pokrovu.
7. Pustite pokrov odprt, da se posuši.









8. Namestite in pritisnite pokrov na rezervoar za vodo.
9. Ponovno namestite napolnjen rezervoar za vodo in zaprite upravljalno ploščo.

### Zagon sušenja

Pri sušenju se pečica segreje, tako da se vlaga v pečici spremeni v paro. Zatem odprite vratca aparata, da para uide iz pečice.

### Pozor!

Škoda na emailju: če na dnu notranjosti aparata stoji voda, ne zaženite pečice. Pred zagonom pobrišite vodo na dnu pečice.




1. Počakajte, da se aparat ohladi.
2. Večjo umazanijo iz notranjosti pečice takoj odstranite in obrišite vlago z dna pečice.
3. Po potrebi pritisnite tipko na dotik , da vklopite aparat.
4. Pritisnite na tipko na dotik , da se prikažejo načini delovanja.
5. S tipko  ali  izberite "Sušenje ".
6. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico. Prikaže se trajanje. Ni ga mogoče spremeniti.
7. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
8. Pritisnite tipko na dotik . Sušenje se zažene in po 10 minutah samodejno zaključí.
9. Odprite vrata aparata in jih pustite odprta 1 do 2 minuti, da lahko vlaga izhlapi iz pečice.

### Ročno sušenje notranjosti pečice

1. Počakajte, da se aparat ohladi.
2. Odstranite umazanijo iz notranjosti pečice.
3. Notranjost pečice s čistilno gobico obrišite do suhega.
4. Vratca aparata pustite odprta 1 uro, da se pečica popolnoma posuši.


## Časovne funkcije

Vaš aparat ima različne časovne funkcije.




Časovna funkcija	Uporaba
 Alarm	Alarm deluje kot ura za kuhanje jajc. Aparat se ne vklopi in izklopi samodejno.
 Trajanje	Po preteku nastavljenega trajanja se aparat samodejno izklopi.
 Končano ob	Aparat se samodejno vklopi in se po preteku nastavljenega trajanja in časa zaključka samodejno izklopi.

**Opomba:** Ko nastavite časovno funkcijo, se časovni interval podaljša, če nastavljate višje vrednosti. Primer: trajanje do 1 ure lahko nastavite do minute natančno, nad eno uro pa na 5 minut natančno.

### Vklop in izklop prikaza časovnih funkcij



Za vklop in izklop prikaza časovnih funkcij pritisnite tipko na dotik .






**Opomba:** Po določenem času se prikaz časovnih funkcij samodejno izklopi. Če ste že nastavili kakšno časovno funkcijo, bo ta prevzeta.

 Budilka	--:-- min   s >
 Trajanje	--:-- h   min
 Končano ob	17:20

### Nastavitev alarma

Alarm lahko nastavite tako pri vklopljenem kot tudi pri izklopljenem aparatu.

1. Pritisnite tipko na dotik .
2. Na prikazovalniku se prikažejo časovne funkcije. S tipko  izberite trajanje.
 

**Opomba:** Ko je aparat vklopljen, se s tipko  pomaknite v vrstico  Alarm in nato s tipko  izberite trajanje.
3. Pritisnite tipko na dotik , da zaženete alarm. Na prikazovalniku se prikaže simbol . Alarm poteka.

**Opomba:** Ko poteče nastavljeni čas, se zasliši signal. Signal prekinete s pritiskom tipke na dotik .

## Nastavitev trajanja

Po preteku nastavljenega trajanja se aparat samodejno izklopi. Funkcijo lahko uporabljate samo skupaj z enim od načinov gretja.

1. Pritisnite tipko na dotik  $\odot$ .
2. Nastavite način gretja in temperature.
3. Pritisnite tipko na dotik  $\ominus$ .  
Na prikazovalniku se prikažejo časovne funkcije.
4. Trajanje nastavite s tipko  $\langle$  ali  $\rangle$ .
  - Tipka  $\langle$  predlagana vrednost 10 minut
  - Tipka  $\rangle$  predlagana vrednost 30 minut
5. Pritisnite tipko na dotik  $\gg$ , da zaženete alarm.

Po izteku trajanja se oglasi zvočni signal in delovanje aparata se samodejno izklopi. Signal prekinete s pritiskom tipke na dotik  $\ominus$ .

## Zamik delovanja - "Končano ob"

Aparat se samodejno vklopi in se ob vnaprej izbranem času zaključka izklopi. V ta namen nastavite t trajanje in določite čas zaključka delovanja.

Zamik delovanja lahko uporabljate samo skupaj z enim od načinov gretja.

### Opombe

- Pazite, da živila ne bodo predolgo v pečici, da se ne pokvarijo.
- Vseh načinov gretja ni mogoče vklopiti z zamikom.

1. Jedi na primernen priboru potisnite v pečico in zaprite vrata aparata.
2. Pritisnite tipko na dotik  $\odot$ .
3. Nastavite način gretja in temperature.
4. Pritisnite tipko na dotik  $\ominus$ .  
Na prikazovalniku se prikažejo časovne funkcije.
5. S tipko  $\rangle$  izberite trajanje.
6. S tipko  $\sim$  se pomaknite v vrstico "→| Konec ob".
7. S tipko  $\rangle$  izberite čas zaključka.
8. Pritisnite tipko na dotik  $\gg$ .  
Aparat počaka do primerne trenutka, da začne z delovanjem.

Ob izteku časa se oglasi zvočni signal in delovanje aparata se samodejno izklopi. Signal prekinete s pritiskom tipke na dotik  $\ominus$ .

## Preverjanje, spreminjanje ali brisanje nastavitev

1. Pritisnite tipko na dotik  $\ominus$ .  
Na prikazovalniku se prikažejo časovne funkcije.
2. S tipko  $\sim$  ali  $\wedge$  se pomikajte po vrsticah.
3. Po potrebi s tipko  $\langle$  ali  $\rangle$  spremenite nastavitve. Da izbrišete funkcijo ure, nastavite "00:00".  
Nastavitev se samodejno prevzame.

## Varovalo za otroke

Da otroci pečiče pomotoma ne vključijo ali spremenijo nastavitev, je aparat opremljen z otroškim varovalom.

Aparat ima dve različni zapori.

Zapora	Vklop/izklop
Samodejno otroško varovalo	Prek menija Moj profil → "Osnovne nastavitve" na strani 21
Enkratno otroško varovalo	Prek tipke na dotik $\ominus$

**Opomba:** Ko vklopite otroško varovalo, se upravljalno polje zaklene. Izjema sta tipki na dotik  $\ominus$  in  $\odot$ . Otroško varovalo lahko kadarkoli izklopite.

## Samodejno otroško varovalo

Upravljalno polje se zaklene, da aparata ni mogoče vklopiti. Da ga vklopite, morate izklopiti samodejno otroško varovalo. Po koncu delovanja aparata se upravljalno polje samodejno zaklene.

### Vklop

1. Pritisnite tipko na dotik  $\odot$ .
2. Pritisnite tipko na dotik  $\uparrow$ .
3. S tipko  $\langle$  ali  $\rangle$  izberite "Moj profil".
4. S tipko  $\sim$  se pomaknite v naslednjo vrstico.
5. S tipko  $\langle$  ali  $\rangle$  izberite "Samodejno otroško varovalo".
6. S tipko  $\sim$  se pomaknite v zadnjo vrstico spodaj.
7. S tipko  $\rangle$  izberite "Vklopljeno".
8. Pritisnite tipko na dotik  $\uparrow$ .
9. S tipko  $\sim$  se pomaknite v naslednjo vrstico, da shranite nastavitve.  
Samodejno otroško varovalo je vklopljeno. Po izklopu se na prikazovalniku prikaže simbol  $\Rightarrow$ .

### Prekinitev

1. Tipko na dotik  $\ominus$  držite pritisnjeno, dokler se na prikazovalniku ne prikaže "Otroško varovalo izklopljeno".
2. Pritisnite tipko na dotik  $\odot$ .
3. Vklopite želeni način delovanja aparata.



### Izklop

1. Tipko na dotik  $\ominus$  držite pritisnjeno, dokler se na prikazovalniku ne prikaže "Otroško varovalo izklopljeno".
2. Pritisnite tipko na dotik  $\odot$ .
3. Pritisnite tipko na dotik  $\uparrow$ .
4. S tipko  $\langle$  ali  $\rangle$  izberite "Moj profil".
5. S tipko  $\sim$  se pomaknite v naslednjo vrstico.
6. S tipko  $\langle$  ali  $\rangle$  izberite "Samodejno otroško varovalo".
7. S tipko  $\sim$  se pomaknite v zadnjo vrstico spodaj.
8. S tipko  $\langle$  izberite "Izklopljeno".
9. Pritisnite tipko na dotik  $\uparrow$ .
10. S tipko  $\sim$  se pomaknite v naslednjo vrstico, da shranite nastavitve.  
Samodejno otroško varovalo je izklopljeno.
11. Pritisnite tipko na dotik  $\odot$ .


## Enkratno otroško varovalo

Upravljalno polje se zaklene, da aparata ni mogoče vklopiti. Da ga vklopite, morate izklopiti enkratno samodejno otroško varovalo. Po izklopu upravljalno polje ni več zaklenjeno.















### Vklop in izklop

1. Tipko na dotik  držite pritisnjeno, dokler se na prikazovalniku ne prikaže "Otroško varovalo vklopljeno".  
Otroško varovalo je vklopljeno.
2. Tipko na dotik  držite pritisnjeno, dokler se na prikazovalniku ne prikaže "Otroško varovalo izklopljeno".  
Otroško varovalo je izklopljeno.


## Osnovne nastavitve

Da boste aparat optimalno in enostavno upravljali, so vam na voljo različne nastavitve. Po potrebi lahko te nastavitve spremenite s funkcijo Moj profil .

### Spremembe Mojega profila

1. Pritisnite tipko na dotik .
2. Pritisnite tipko na dotik .
3. S tipko  ali  izberite "Moj profil .
4. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
5. S tipko  ali  izberite nastavev.
6. S tipko  se pomaknite do izbire.
7. S tipko  ali  izberite nastavev.
8. Pritisnite tipko na dotik .
9. Da shranite nastavev, s tipko  pritisnite na "shrani".  
Da prekličete nastavev, s tipko  pritisnite na "prekliči".

### Seznam osnovnih nastavitvev


















Nastavev	Izbira
Jezik	Izbira jezika
Čas	Nastavev trenutnega časa
Datum	Nastavev trenutnega datuma
Trdota vode	0 (zmehčana) 1 (mehka) 2 (srednja) 3 (trda) 4 (zelo trda)
Priljubljeni programi	Določanje načinov gretja, ki se bodo prikazali v meniju Načini gretja
Zvočni signal	Kratko trajanje Srednje trajanje Dolgo trajanje
Ton tipk	Izklopljen (izjema: ton tipke na dotik  ostane) Vklopljen
Jakost osvetlitve prikazovalnika	Možna nastavev 5 stopenj
Prikaz ure	Digitalno izklop.
Osvetlitev	Vklopljena pri delovanju Izklopljena pri delovanju
Otroško varovalo	Samo zapora tipk Zaklepanje vrat in zapora tipk
Samodejno otroško varovalo	Izklopljeno Vklopljeno
Delovanje po vklopu	Glavni meni Načini gretja Pomoč pri peki in pečenju Parni programi

Nočna zatemnitev	Izklopljena Vključena (prikazovalnik se zatemni med 22:00 in 5:59)
Logotip znamke	Prikaži Ne prikaži
Ventilator, zamik izklopa	Priporočljivo Minimalno
Izvelčni sistem*	Brez dodatne opreme (ogrodje ali enojni izvlek) Z dodatno opremo (dvojni ali trojni izvlek)
Tovarniške nastavitve	Ponastavitev
*) Ta osnovna nastavitve mogoče ni na voljo, odvisno od tipa aparata	

## Določanje priljubljenih programov

Določite lahko, kateri načini gretja se bodo prikazali v meniju Načini gretja.

**Opomba:** Načini gretja "CircoTherm vroči zrak", "Termo pečenje na žaru" in "Žar z veliko površino" se vedno prikazujejo v meniju Načini gretja. Ne morete jih izklopiti.

1. Pritisnite tipko na dotik .
2. Pritisnite tipko na dotik .
3. S tipko  ali  izberite "Moj profil .
4. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
5. S tipko  ali  izberite "Priljubljeni".
6. S tipko  izberite "Določanje priljubljenih".
7. S tipko  ali  izberite način gretja.
8. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
9. S tipko  ali  izberite "Vključeno" ali "Izklopljeno".  
**Opomba:** Če ste izbrali "Vključeno", bo ta način gretja prikazan v meniju Načini gretja. Če ste izbrali "Izklopljeno", ta način gretja ne bo prikazan v meniju Načini gretja.
10. Pritisnite tipko na dotik .
11. Da shranite nastavitve, s tipko  pritisnite na "shrani".  
Da prekličete nastavitve, s tipko  pritisnite na "prekliči".

## Pomoč pri peki in pečenju

S pomočjo pri peki in pečenju lahko zelo enostavno pripravljate jedi. Aparat bo opravil optimalno nastavitve.

Da zagotovite dobre rezultate, notranjost aparata za pripravo izbrane jedi ne sme biti prevroča. V tem primeru se na zaslonu prikaže opozorilo. Počakajte, da notranjost aparata ohladi in ponovno vklopite program.

### Navodila za nastavitve

- Rezultat priprave je odvisen od kakovosti živil in vrste posode. Za optimalne rezultate priprave uporabljajte le neoporečna živila in meso iz hladilnika.
- Pomoč pri peki in pečenju vam pomaga pri nastavitvah za klasične kolače, kruh in pečenko. Aparat za vas izbere optimalni način gretja. Predlaga ustrezno temperaturo in trajanje priprave, ki ju lahko po želji spremenite.
- Dobili boste npr. napotke o posodi, višini vstavljanja posode ali dodajanju tekočine k mesu. Nekatere jedi je treba med pripravo obračati ali mešati. To se bo kmalu po zagonu programa izpisalo na prikazovalniku. Zvočni signal vas pravočasno opomni na to.
- Napotke za primerno posodo in namige ter trike za pripravo jedi najdete na koncu navodil za uporabo.












### Izbira jedi










V naslednji preglednici so podane ustrezne nastavitve za navedene jedi.

Jedi
Umešano testo v tortnem/štirikotnem pekaču
Biskvit (6 jajc)
Biskvitna rolada
Kolač iz kvašenega testa s suhim nadevom
Kvašena pletenica/venec
Drobno pecivo iz listnatega testa
Mafini, 1 raven
Bel kruh v podolgovatem modelu
Predpečene žemljice/ francoska štruca
Pica, globoko zamrznjena, s tankim testom, 1 kos
Pomfrit, globoko zamrznjen, 1 raven
Krompirjev narastek, iz surovega krompirja
Krompir v pečici
Lazanja, sveža
Svinjska pečenka, prepojena z maščobo, brez kože
Pečenka iz mletega mesa (1 kg)
Goveja dušena pečenka
Jagnječje stegno brez kosti
Piščanec, cel
Piščančja bedra
Gos, cela (3–4 kg)


## Nastavitev jedi

Aparat vas bo vodil skozi celotni postopek nastavitve za izbrane jedi.

1. Pritisnite tipko na dotik , da vklopite aparat.
2. Pritisnite tipko na dotik .
3. S tipko  ali  izberite "Pomoč pri peki in pečenju".
4. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
5. S tipko  ali  izberite želeno kategorijo.
6. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
7. S tipko  ali  izberite želeno jed.
8. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico. Na prikazovalniku se prikažejo priporočene nastavitve.
 





**Opomba:** Pri nekaterih jedeh se lahko prikažejo tudi dodatni napotki, npr. glede višine za vstavljanje ali posode. V ta namen pritisnite tipko . Da se vrnete na priporočene nastavitve, pritisnite tipko .
9. Po potrebi lahko spremenite priporočene nastavitve. V ta namen pritisnite tipko . S tipko  ali  se pomaknite na želeno nastavitve. S tipko  ali  spremenite nastavitve.
10. S tipko na dotik || zaženite delovanje aparata. Po izteku trajanja se oglasi zvočni signal in delovanje aparata se samodejno izklopi. Signal prekinete s pritiskom tipke na dotik .

Pri nekaterih priporočenih nastavitvah vam aparat ponudi možnost naknadne priprave jedi.


Če ste zadovoljni z rezultatom priprave, s tipko  izberite "Končaj".

Če niste zadovoljni z rezultatom priprave, lahko nadaljujete s pripravo jedi.

### Naknadna priprava

1. S tipko  izberite "Naknadna priprava".
2. Po potrebi s tipko  ali  spremenite oredlagano nastavitve.
3. Pritisnite tipko na dotik ||, da zaženete funkcijo "Naknadna priprava".

### Prekinitev

Tolikokrat pritisnite tipko na dotik ||, da prekinete delovanje aparata.

### Izklop aparata

Za izklop aparata pritisnite tipko na dotik .

## Programi

S programi lahko zelo enostavno pripravljate jedi. Izberete program in vnesete težo jedi. Program bo opravil optimalno nastavitve.

Da zagotovite dobre rezultate, notranjost aparata za pripravo izbrane jedi ne sme biti prevroča. V tem primeru se na zaslonu prikaže opozorilo. Počakajte, da notranjost aparata ohladi in ponovno vklopite program.

### Navodila za nastavitve

- Rezultat priprave je odvisen od kakovosti živil in vrste posode. Za optimalne rezultate priprave uporabljajte le neoporečna živila in meso iz hladilnika. Če uporabljate globoko zamrznjena živila, uporabite živila neposredno potem, ko jih vzamete iz zamrzovalnika.
- Pri nekaterih jedeh morate vnesti težo. Tu aprata za vas prevzame nastavitve časa in temperature. Teže ni možno nastaviti izven predvidenega območja.
- Pri programih za peko, za katere aparat sam izbere temperaturo, so možne temperature do 300 °C. Zato pazite, da uporabljate posodo, ki je odporna na visoko temperaturo.
- Dobili boste npr. napotke o posodi, višini vstavljanja posode ali dodajanju tekočine k mesu. Nekateri jedi je treba med pripravo obračati ali mešati. To se bo kmalu po zagonu programa izpisalo na prikazovalniku. Zvočni signal vas pravočasno opomni na to.
- Napotke za primerno posodo in namige ter trike za pripravo jedi najdete na koncu navodil za uporabo.

### Para

Aparat nudi programe za parno funkcijo, s katerimi boste lahko enostavno in profesionalno pripravili jedi.

Navodila za parne funkcije najdete v ustreznem poglavju. → "Para" na strani 16

### Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Če so vratca aparata odprta, lahko iz njega uhaja vroča para. Para je glede na temperaturo nevidna. Pri odpiranju vratc, ne stojte preblizu aparata. Vratca aparata odprite previdno. Otrokom ne dovolite v bližino.














## Izbira jedi


V naslednji preglednici so podane ustrezne nastavitve za navedene jedi.

Jedi
Bel kruh, ki ni pečen v modelu
Pšenični kruh, kruh iz mešane moke, ki ni pečen v pekaču
Pšenični kruh, kruh iz mešane moke v štirikotnem pekaču
Kvašen kruh iz mešane ržene moke v štirikotnem pekaču
Nekvašen kruh
Kvašena pletenice, nepolnjena / kvašeni venec
Biskvitna torta
Svinjska pečenka s skorjo
Svinjska vratna pečenka brez kosti
Prekajena rebrca, brez kosti / zvita pečenka
Goveji file, svež, srednje pečen
Rostbif, svež, srednje pečen
Rostbif, svež, angleško pečen
Piščanec, cel, svež
Deli piščanca, sveži
Raca, gos, nepolnjena, sveža
Cela riba
Pogrevanje že pripravljenih prilog


## Nastavitev programa

Aparat vas bo vodil skozi celotni postopek nastavitve za izbrane jedi.

1. Pritisnite tipko na dotik , da vklopite aparat.
2. Pritisnite tipko na dotik .
3. S tipko  izberite "Parni programi".
4. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
5. S tipko  izberite zeleno kategorijo jedi.
6. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
7. S tipko  izberite zeleni parni program.
8. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.  
Na prikazovalniku se prikažejo ustrezne nastavitve.  
**Opomba:** Pri nekaterih jedeh se lahko prikažejo tudi dodatni napotki, npr. glede višine za vstavljanje ali posode. V ta namen pritisnite tipko . Da se vrnete na nastavitve, pritisnite tipko .
9. Po potrebi lahko spremenite težo pri nekaterih jedeh.  
V ta namen pritisnite tipko .  
Težo nastavite s tipko .
10. Pritisnite tipko na dotik , da vklopite aparat.  
Prikaže se predvideno trajanje.  
**Opomba:** V prvih minutah se lahko prikazano trajanje pri nekaterih programih spremeni, saj je čas segrevanja odvisen npr. od temperature vode in hrane, ki jo pripravljate.




Po izteku trajanja se oglasi zvočni signal in delovanje aparata se samodejno izklopi. Signal prekinete s pritiskom tipke na dotik .

Pri nekaterih programih vam aparat ponudi možnost naknadne priprave jedi.


Če ste zadovoljni z rezultatom priprave, s tipko  izberite "Končaj".

Če niste zadovoljni z rezultatom priprave, lahko nadaljujete s pripravo jedi.

### Naknadna priprava

1. S tipko  izberite "Naknadna priprava".
2. Po potrebi s tipko  spremenite oredlagano nastavitve.
3. Pritisnite tipko na dotik , da zaženete funkcijo "Naknadna priprava".

### Prekinitev

Tolikokrat pritisnite tipko na dotik , da prekinete delovanje aparata.

### Izklop aparata

Za izklop aparata pritisnite tipko na dotik .



## Nastavitev za sabat











Nastavitev za sabat omogoča trajanje do 74 ur. Hrana v pečici ostane topla, ne da bi morali pečico vklopiti in izklopiti.

### Vklop funkcije Sabat


Preden lahko začnete uporabljati nastavitev Sabat, jo morate vklopiti med "Priljubljenimi" v osnovnih nastavitvah.


Ko je funkcija Sabat vklopljena, lahko v meniju izbirate načine gretja.

Aparat deluje z zgornjim/spodnjim grelnikom. Nastavite lahko temperaturo med 85 °C in 140 °C.


1. Pritisnite tipko na dotik .
2. S tipko  ali  izberite "Funkcija sabat".
3. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
4. S tipko  ali  izberite temperaturo.
5. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
6. S tipko  ali  izberite trajanje.
7. Pritisnite tipko na dotik . Aparat začne z delovanjem.

### Opombe

- Ko vklopite funkcijo Sabat, nastavitev ne morete več spreminjati in delovanja ne morete prekiniti s tipko na dotik .
- Če med delovanjem odprete vrata aparata, se delovanje ne prekine.

Ko trajanje funkcije Sabat poteče, se oglasi zvočni signal. Aparat preneha greti. Izklopite aparat s tipko na dotik .

### Prekinitev funkcije Sabat

Za prekinitev funkcije Sabat pritisnite tipko na dotik .

## Čistilna sredstva

Pri redni negi in vzdrževanju bo vaš aparat še dolgo ostal lep in funkcionalen. Tukaj vam bomo razložili, kako morate svoj aparat vzdrževati in čistiti.

### Primerna čistilna sredstva

Upoštevajte navedbe v tabeli, da se izognete poškodbam na različnih površinah zaradi uporabe neustreznih čistilnih sredstev. Glede na vrsto aparata, pri vašem aparatu mogoče niso na voljo vsa območja.

#### Pozor!

#### Poškodbe površin

Ne uporabljajte

- agresivnih ali abrazivnih čistil,
- močnih alkoholnih čistil,
- trdih čistilnih blazinic ali gobic,
- visokotlačnih ali parnih čistilnikov,
- posebnih čistilnikov za toplo čiščenje.

Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito sperite.

**Nasvet:** Pri servisni službi lahko kupite čistilna in negovalna sredstva, ki so še posebej priporočljiva. Upoštevajte posamezna navodila proizvajalca.

#### Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Aparat se močno segreje. Nikoli se ne dotikajte vročih notranjih delov pečice ali grelnih elementov. Vedno počakajte, da se aparat ohladi. Otrok ne puščajte blizu.

Območje	Čiščenje
<b>Zunanost aparata</b>	
Sprednji del iz nerjavnega jekla	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin odstranite takoj. V nasprotnem primeru lahko pod takšnimi madeži nastane korozija. Pri servisni službi ali v specializiranih trgovinah so na voljo posebna negovalna čistila za nerjavno jeklo, ki so primerna za čiščenje toplih površin. Z mehko krpo nanesite nekaj kapljic čistila.
Umetne snovi	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo.
Lakirane površine	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo.
Upravljalno polje	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo. Če pride sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna na upravljalno polje, ga takoj obrišite. Teh madežev v nasprotnem primeru ne boste več mogli odstraniti.

Steklo vratc	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte strgal za steklokeramiko ali spiral iz nerjavnega jekla.
Ročaj vratc	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Če pride sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna v stik z ročajem vrat, ga takoj obrišite. Teh madežev v nasprotnem primeru ne boste več mogli odstraniti.
<b>Notranjost aparata</b>	
Emajlirane površine	Vroča milnica ali voda s kisom: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Zažgane ostanke hrane zmečajte z vlažno krpo in milnico. Pri trdovratni umazaniji uporabite žičnato mrežico iz nerjavnega jekla ali čistilo za pečice. <b>Pozor!</b> Čistila za pečice nikoli ne uporabite v topli pečici. Emajl se lahko poškoduje. Pred naslednjim segrevanjem odstranite vse ostanke iz notranjosti pečice in z vrat aparata.  Po čiščenju pustite pečico odprto, da se posuši. Najbolje je, da uporabite funkcijo čiščenja. → "Funkcija čiščenja" na strani 27 <b>Opomba:</b> Zaradi ostankov živil lahko nastanejo bele obloge. Te ne predstavljajo težave in ne vplivajo na delovanje. Po potrebi jih odstranite s citronsko kislino.
Stekleni pokrov osvetlitve pečice	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Pri trdovratni umazaniji uporabite čistilo za pečice.
Pokrov vrat	iz nerjavnega jekla: Uporabite čistilo za nerjavno jeklo. Upoštevajte navodila proizvajalcev. Ne uporabljajte negovalnih sredstev za nerjavno jeklo. iz plastike: Očistite z vroči milnico in krpo za pomivanje. Osušite z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo. Če želite pokrov vrat očistiti, ga snemite.
Ogrodje	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.
Izvelčni sistem	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Z izvelčnih vodil ne odstranjujte maziva, najbolje je, da jih očistite, ko so vstavljeni. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.
Pribor	Vroča milnica: Namočite in očistite s krpo za pomivanje ali ščetko. Pri trdovratni umazaniji uporabite gobico iz nerjavnega jekla. Emajlirani pribor je primeren za pomivanje v pomivalnem stroju.

Posoda za vodo	Vroča milnica: Čistite z vlažno krpo in s čisto vodo temeljito izperite, da odstranite ostanke čistila. Osušite z mehko krpo. Pustite, da se posuši pri odprtem pokrovu. Tesnilo na pokrovu obrišite do suhega. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.
----------------	--

### Opombe

- Majhne barvne razlike se na sprednji strani naprave pojavijo zaradi različnih materialov, kot so na primer steklo, plastika ali kovina.
- Sence na steklu v vratcih, ki so videti kot lise, so odsevi osvetlitve pečice.
- Emajl v pečici se pri zelo visokih temperaturah prežge. Tako lahko nastanejo majhne razlike v barvi. To je povsem običajno in ne vpliva na delovanje. Robov tankih pekačev ni mogoče v celoti emajlirati. Robovi so zato lahko grobi. To ne vpliva na protikorozijsko zaščito.

### Čiščenje aparata

Aparat redno čistite in takoj odstranite umazanijo, da se na njem ne bo nabrala trdovratna umazanija.

#### **Opozorilo – Nevarnost požara!**

Ostanki hrane, masti in sokov od pečenja se lahko vnamejo. Pred uporabo odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice, z grelnih elementov in s pribora.

### Nasveti

- Po vsaki uporabi očistite notranjost aparata. Tako se umazanija ne zažge.
- Vodni kamen ter madeže maščobe, škroba in beljakovin vedno takoj odstranite.
- Zelo sočna peciva pecite v univerzalnem pekaču.
- Za peko uporabite primerno posodo, npr.: pekače.

## Funkcija čiščenja

Aparat omogoča načine delovanja Samodejno čiščenje, EasyClean in Odstranjevanje vodnega kamna. S pomočjo samodejnega čiščenja lahko očistite pečico. Pomoč pri čiščenju EasyClean uporabljajte za sprotno čiščenje pečice. V načinu EasyClean se umazanija najprej namoči. Nato jo lažje odstranite. Z odstranjevanjem vodnega kamna lahko vodni kamen iz uparjalnika.


### Samodejno čiščenje

Očistite notranjost pečice v načinu delovanja „Samodejno čiščenje“.

Izbirate lahko med tremi stopnjami čiščenja.


Stopnja	Intenzivnost čiščenja	Trajanje
1	lažje	pribl. 1 ura, 15 minut
2	srednje	pribl. 1 ura, 30 minut
3	intenzivno	pribl. 2 uri

Trdovratnejša in starejša kot je umazanija, višjo stopnjo čiščenja izberite. Eno čiščenje porabi pribl. 2,5–4,7 kilovatnih ur.

**Opomba:** Zaradi varnosti se vratca samodejno zaklenejo. Ponovno jih lahko odprete, ko simbol  za zaklenitev v statusni vrstici ugasne. Med čiščenjem osvetlitev pečice ne sveti.

### Opozorilo

#### Nevarnost opeklin!

- Notranjost pečice se med funkcijo čiščenja zelo segreje. Nikdar ne odpirajte vrat aparata. Počakajte, da se aparat ohladi. Otrokom ne dovolite v bližino.
-  Med čiščenjem postane aparat na zunanji strani zelo vroč. Ne dotikajte se vrat aparata. Počakajte, da se aparat ohladi. Otrokom ne dovolite v bližino.

### Opozorilo

#### Nevarnost za zdravje!

Pri funkciji čiščenja se notranjost pečice segreje na zelo visoko temperaturo, tako da ostanki od pečenja, peke na žaru in peke zgorijo. Pri tem se sproščajo hlapi, ki lahko dražijo sluznico. Med funkcijo čiščenja izdatno zračite kuhinjo. Ne zadržujte se dolgo v prostoru. Otrokom in domačim živalim ne dovolite v bližino. To navodilo upoštevajte tudi, ko nastavite poznejši čas izvajanja funkcije z zamaknjenim koncem delovanja.

### Priprava

### Opozorilo

#### Nevarnost požara!

- Večji ostanki hrane, masti in sokov od pečenja se lahko med funkcijo čiščenja vnamejo. Pred vsako uporabo funkcije čiščenja iz notranjosti in pribora odstranite večjo umazanijo.

- Med čiščenjem postane aparat na zunanji strani zelo vroč. Na ročaj vratc nikoli ne obešajte gorljivih predmetov, npr. krp za posodo. Sprednja stran aparata mora biti prosta. Otrokom ne dovolite v bližino.
- Če je tesnilo vrat poškodovano, okoli vrat uhaja veliko toplote. Tesnila ne drgnite in ga ne odstranite. Nikoli ne uporabljajte aparata s poškodovanim tesnilom ali brez tesnila.

### Opozorilo – Resna nevarnost za zdravje!

Med čiščenjem se aparat zelo segreje. Prevleka proti sprijemanju na pekačih in modelih se uniči, zaradi česar lahko nastanejo strupeni plini. S funkcijo čiščenja nikdar ne čistite tudi pekačev ali modelov, ki so prevlečeni s prevleko proti prijemanju. S funkcijo čiščenja lahko čistite le emajliran pribor.

### Pozor!

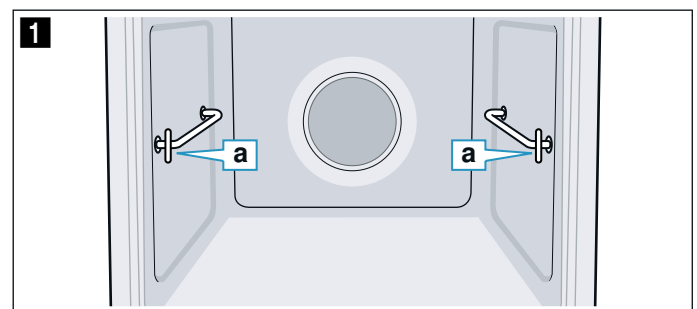
Ogrodja in izvleki med čiščenjem spremenijo barvo. Pred zagonom funkcije čiščenja odstranite ogrodja in izvleke iz notranjosti pečice.

- Odstranite ogrodja in izvleke iz notranjosti pečice. → "Ogrodje" na strani 30
- Odstranite rezervoar za vodo. → "Para" na strani 16

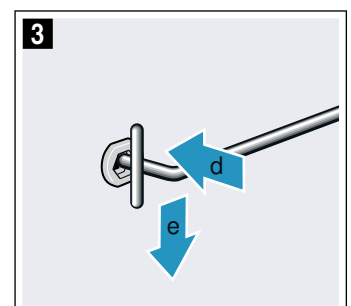
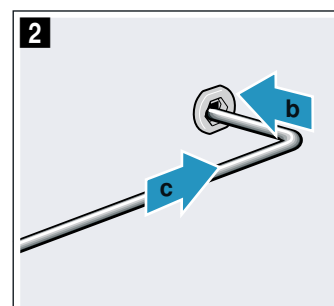
### Pozor!

Pred zagonom funkcije čiščenja vzemite rezervoar za vodo iz aparata.

- Iz notranjosti pečice in s pribora odstranite grobo umazanijo.
- Očistite robne površine pečice okoli tesnila. Tesnila ne drgnite. → "Čistilna sredstva" na strani 25
- Notranje steklo vrat očistite z vročo milnico in krpo za pomivanje. Osušite z mehko krpo. Pri trdovratni umazaniji uporabite čistilo za pečice.
- Za istočasno čiščenje pribora nataknite nosilce za pribor. Pazite, da bo navpični element **a** na nosilcu za pribor spredaj (slika **1**).



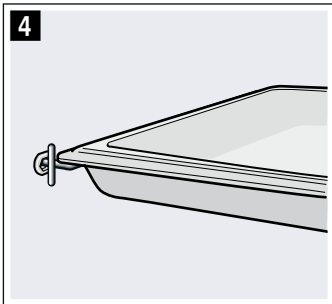
- Nosilec za pribor vtaknite v zadnjo pušo do prislona **b** in ga potisnite nazaj **c** (slika **2**).
- Nato ga vtaknite v sprednjo pušo do prislona **d** in ga potisnite navzdol **e** (slika **3**).



9. Pri vsakem čiščenju na nosilec za pribor položite samo en kos emajliranega pribora brez premaza proti prijemanju, npr. univerzalni pekač (slika 4).

**Pozor!**

Rešetka med funkcijo čiščenja spremeni barvo. Rešetke ne čistite skupaj s pečico.



**Opomba:** Drug pribor, primeren za funkcijo čiščenja, je naveden v preglednici za dodatni pribor. → "Pribor" na strani 12

**Start**

1. Pritisnite tipko na dotik ①.
2. Pritisnite tipko na dotik ②.
3. S tipko < ali > izberite "Samodejno čiščenje ∞∞∞".
4. S tipko ~ se pomaknite v naslednjo vrstico.
5. S tipko < ali > izberite stopnjo čiščenja.

**Opomba:** Ko se čiščenje začne, stopnje čiščenja ni več mogoče spremeniti.

6. S tipko ~ se pomaknite v naslednjo vrstico.
7. Pritisnite tipko na dotik ③.

Aparat začne s samodejnim čiščenjem.

Med delovanjem funkcije čiščenja zračite kuhinjo.

Med samodejnim čiščenjem se vrata aparata samodejno zaklenejo. Na prikazovalniku se prikaže simbol ④.

**Opomba:** Če želite, da se samodejno čiščenje začne pozneje, nastavite čas zaključka.

**Prekinitev**

Za prekinitev pritisnite tipko na dotik ①. Vrata aparata lahko odprete šele, ko simbol za zaklepanje ④ ugasne.

**Konec**

Ko je samodejno čiščenje končano, se oglasi zvočni signal. Vrata aparata lahko odprete šele, ko simbol za zaklepanje ④ ugasne.

**Po končani funkciji čiščenja**

1. Pustite, da se notranjost aparata ohladi.
2. Z vlažno krpo obrišite ostanke pepela v notranjosti pečice in na vratih aparata.
3. Če ste skupaj s pečico čistili pribor, ga vzemite ven in ga obrišite z vlažno krpo.
4. Nosilec pribora spredaj dvignite in izvlecite. → "Ogrodje" na strani 30
5. Ponovno namestite ogrodja ali izvleke. → "Ogrodje" na strani 30

**EasyClean**

Pomoč pri čiščenju EasyClean vam olajša čiščenje pečice. Z uparjanjem milnice se umazanija najprej namoči. Nato jo lažje odstranite.

**⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!**

Zaradi vode lahko v vroči notranjosti aparata nastaja vroča vodna para. Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico.

**Start**

**Opombe**

- Pomoč pri čiščenju "EasyClean ⑤" lahko zaženete žele, ko je pečica hladna (sobna temperatura) in so vrata aparata zaprta.
- Med delovanjem ne odpirajte vrat aparata. Sicer se pomoč pri čiščenju "EasyClean ⑤" prekine.

1. Vzemite pribor iz pečice.
2. 0,4 litra vode (ne uporabljajte destilirane vode) dodajte nekaj kapljic sredstva za pomivanje posode in mešanico zlijte na sredino dna pečice.
3. Pritisnite tipko na dotik ⑤.
4. Pritisnite tipko na dotik ⑥.
5. S tipko < ali > izberite "EasyClean ⑤".
6. S tipko ~ se pomaknite v naslednjo vrstico.
7. Pritisnite tipko na dotik ⑦. Aparat zažene EasyClean. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas trajanja.

**Konec**

Po izteku pomoči pri čiščenju se oglasi zvočni signal in delovanje aparata se samodejno izklopi.

Takoj ko odprete vrata aparata, se vklopi osvetlitev notranjosti pečice, da lažje očistite notranjost pečice. Preostanek vode v notranjosti pečice morate hitro odstraniti. Ne pustite vode dalj časa (npr. čez noč) v notranjosti pečice. Aparata ne smete uporabljati, če je notranjost pečice še mokra ali vlažna.

**Čiščenje po uporabi**

1. Odprite vrata aparata in z vpojno gobo pobrišite preostalo vodo.
2. Gladke površine v notranjosti pečice očistite s krpo za pomivanje ali z mehko ščetko. Trdovratne ostanke lahko odstranite z gobico iz jeklene volne.
3. Robove iz vodnega kamna odstranite s krpo, namočeno v kis. Nato notranjost izperite s čisto vodo in z mehko krpo zbršite do suhega (tudi pod tesnilom vrat).
4. S tipko na dotik ① izklopite aparat.
5. Glede na tip aparata odprite ali spustite vrata do prislona (pribl. 30°) in jih pribl. 1 uro pustite odprta, da se emajlirane površine v notranjosti pečice posušijo. Lahko pa opravite tudi hitro sušenje notranjosti pečice.

**Postopek hitrega sušenja notranjosti pečice**

1. Po koncu delovanja pomoči pri čiščenju glede na tip aparata odprite ali spustite vrata aparata do prislona (pribl. 30°).
2. Dotaknite se tipke na dotik ①.

3. Zaženite vroč zrak CircoTherm s 50 °C.
4. Po 5 minutah izklopite aparat in zaprite vrata aparata.

### Odstranite grobo umazanijo

Za odstranjevanje posebno trdovratne umazanije imate več možnosti.

- Pustite, da milnica nekaj časa deluje, preden zaženete pomoč pri čiščenju.
- Zamazana mesta na gladkih površinah natrite s sredstvom za pomivanje, preden zaženete pomoč pri čiščenju.
- Ponovite pomoč pri čiščenju, ko se notranjost pečice ohladi.

### Odstranjevanje vodnega kamna

Če želite, da aparat deluje še dolgo časa, morate redno odstranjevati vodni kamen.

Postopek odstranjevanja vodnega kamna je sestavljen iz več korakov. Iz higienskih razlogov mora biti postopek odstranjevanja vodnega kamna izveden v celoti, da lahko aparat ponovno uporabljate.

Odstranjevanje vodnega kamna traja pribl 70–95 minut.

- Odstranjevanje vodnega kamna (pribl. 55–70 minut), nato izpraznite in na novo napolnite posodo za vodo
- Prvo izplakovanje (pribl. 9–12 minut), nato izpraznite in na novo napolnite posodo za vodo
- Drugo izplakovanje (pribl. 9–12 minut), nato izpraznite in osušite posodo za vodo

Če je postopek odstranjevanja vodnega kamna prekinjen (npr. zaradi izpada električnega toka ali zaradi izklopa aparata), boste morali po ponovnem vklopu aparata dvakrat izvesti splakovanje. Do konca drugega splakovanja aparat ne izvaja drugih funkcij.









Pogostost odstranjevanja vodnega kamna iz aparata je odvisna od trdote uporabljene vode. Kakor hitro je možnih le še 5 delovanj s paro, vas aparat s sporočilom na zaslonu opozori, da je treba odstraniti vodni kamen. Število preostalih delovanj se bo prikazalo po vklopu. Tako imate čas, da pravočasno pripravite odstranjevanje vodnega kamna.

### Start


#### Pozor!

- Škoda na aparatu: za odstranjevanje vodnega kamna uporabljajte izključno tekoča sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, ki jih priporočamo. Čas delovanja pri odstranjevanju vodnega kamna je prilagojen sredstvu za odstranjevanje vodnega kamna. Druga sredstva za odstranjevanje vodnega kamna lahko poškodujejo aparat. Kataloška številka sredstva za odstranjevanje vodnega kamna 311 680
- Raztopina za odstranjevanje vodnega kamna: raztopina ali sredstvo ne smeta priti v stik z upravljalnim poljem ali drugimi površinami aparata. Površine se poškodujejo. Če se to vseeno zgodi, raztopino za odstranjevanje vodnega kamna takoj odstranite z vodo.


Če ste aparat pred odstranjevanjem vodnega kamna uporabljali v načinu s paro, najprej izklopite aparat, da se izčrpa preostala voda iz sistema uparjalnika.

1. Raztopino za odstranjevanje vodnega kamna pripravite iz 400 ml vode in 200 ml tekočega sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.
2. Pritisnite tipko na dotik .
3. Odstranite posodo za vodo in jo napolnite z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna.
4. Do konca vstavite posodo za vodo, napolnjeno z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna.
5. Zaprite upravljalno ploščo.
6. Pritisnite tipko na dotik .
7. S tipko  ali  izberite "Odstranjevanje vodnega kamna .
8. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico. Prikaže se trajanje odstranjevanja vodnega kamna. Ni ga mogoče spremeniti.
9. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
10. Pritisnite tipko na dotik . V aparatu poteka odstranjevanje vodnega kamna. Na prikazovalniku se odšteva čas trajanja. Ko je odstranjevanje vodnega kamna končano, se oglasi zvočni signal.

### Prvo izpiranje

1. Odprite upravljalno ploščo.
2. Posodo za vodo temeljito operite, jo napolnite z vodo in znova vstavite.
3. Zaprite upravljalno ploščo.
4. Pritisnite tipko na dotik . Aparat izpira. Ko je izpiranje končano, se oglasi zvočni signal.

### Drugo izpiranje

1. Odprite upravljalno ploščo.
2. Posodo za vodo temeljito operite, jo napolnite z vodo in znova vstavite.
3. Zaprite upravljalno ploščo.
4. Pritisnite tipko na dotik . Aparat izpira. Ko je izpiranje končano, se oglasi zvočni signal.

### Čiščenje po uporabi

1. Odprite upravljalno ploščo.
2. Posodo za vodo izpraznite in osušite.
3. Izklopite aparat. Odstranjevanje vodnega kamna je zaključeno, aparat pa je ponovno pripravljen za uporabo.

## Ogradje

Če aparat vestno negujete in čistite, bo dolgo ostal lep in funkcionalen. Tu je navedeno, kako izvzamete in očistite ogradje.

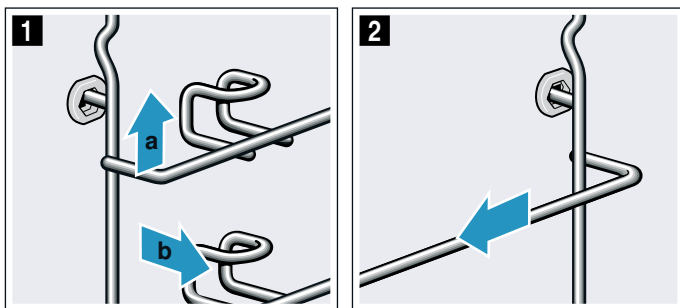
### Montaža in demontaža ogradja

#### ⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Ogradje postane zelo vroče. Ne dotikajte se vročega ogradja. Vedno počakajte, da se aparat ohladi. Otrokom ne dovolite v bližino.

#### Odstranjevanje ogradja

1. Ogradje na sprednji strani rahlo privzdignite **a** in ga odstranite **b** (slika **1**).
2. Nato celotno ogradje potegnite naprej ter ga vzemite ven (slika **2**).

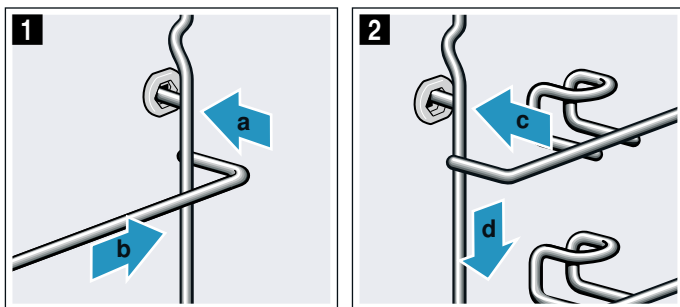


Očistite ogradje s čistilom in gobico za pomivanje. Za trdovratno umazanijo uporabite ščetko.

#### Namestitev ogradja

Ogradje se prilega le desno ali levo. Pri obeh ogradjih pazite, da je držalo spredaj.

1. Ogradje najprej sredinsko vstavite v zadnjo pušo **a**, da ogradje naleže na steno notranjosti, in ga potisnite nazaj **b** (slika **1**).
2. Zatem ga vstavite še v prednjo pušo **c**, da ogradje tudi tu naleže na steno notranjosti, in ga potisnite v smeri navzdol **d** (slika **2**).



## Vratca aparata

Če aparat vestno negujete in čistite, bo dolgo ostal lep in funkcionalen. Tu je navedeno, kako izvzamete in očistite vratca.

### Snemanje in nameščanje vrat aparata

Za čiščenje stekel v vratih lahko snamete vrata aparata.

#### ⚠ Opozorilo – Nevarnost telesnih poškodb!

Tečaji na vratih aparata se lahko zaprejo z veliko silo. Pri nameščanju in snemanju vrat aparata vedno zasukajte obe blokadi do prislona.

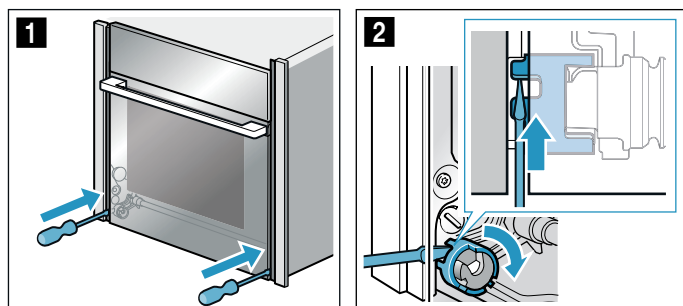
#### ⚠ Opozorilo – Nevarnost telesnih poškodb!

Če snamete vrata aparata, ne da bi zasukali obe blokadi do prislona, se lahko tečaj zapre. Ne segajte v tečaj. Pokličite servisno službo.

#### Demontaža vrat aparata

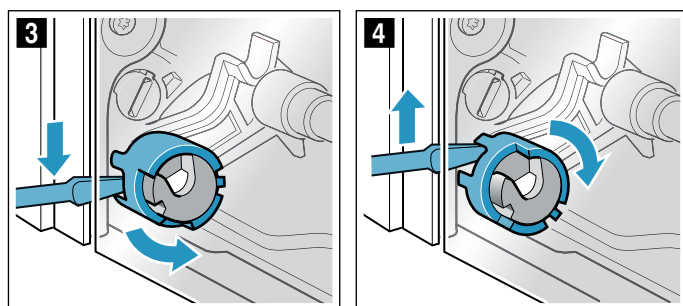
1. Odprite levo in desno varovalo vrat (slika **1**). V ta namen držite izvijač vodoravno in na obeh straneh potisnite varovalo vrat (črni element) navzgor do prislona (slika **2**).

**Nasvet:** Z žepno svetilko posvetite v režo, da najdete varovalo vrat.

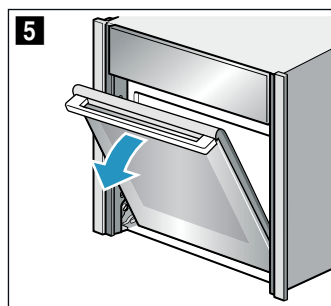


Varovalo vrat zaprto (slika **3**)

Varovalo vrat odprto (slika **4**)



2. Vrata aparata odprite za pribl. 45° (slika **5**).

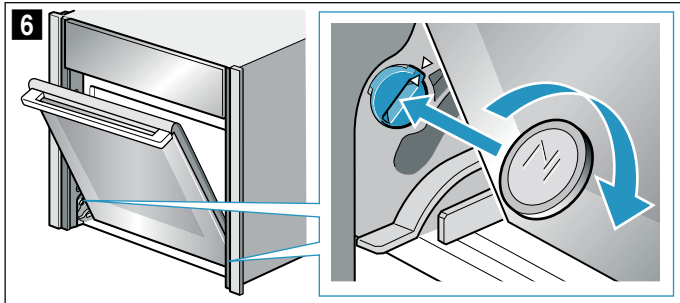


3. S kovancem zasukajte oba aretirna mehanizma levo in desno na spodnji notranji strani aparata do prislonu.

Aretirni mehanizem na levi strani: v smeri urnega kazalca

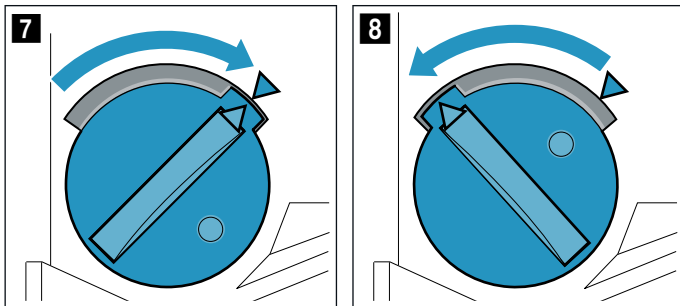
Aretirni mehanizem na desni strani: v nasprotni smeri urnega kazalca

Puščici kažeta ena proti drugi in aretirni mehanizem se slišno zaskoči (slika **6**).



Aretirni mehanizem na levi strani fiksiran (slika **7**)

Aretirni mehanizem na levi strani sproščen (slika **8**)



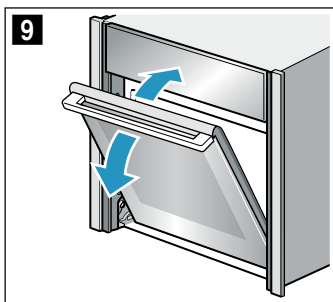
4. Vrata aparata premikajte navzgor in navzdol, da zaslišite rahel klik (slika **9**).

Vrata aparata so v aretirnem položaju. Lahko jih le malo premaknete.

**Pozor!**

Poškodba tečajev vrat. Vrat aparata v aretirnem položaju ne odpirajte ali zapirajte na silo.

Če ste vrata aparata v aretirnem položaju na silo odprli ali zaprli, pokličite servisno službo.



**⚠ Opozorilo**

**Nevarnost telesnih poškodb!**

Ročaj vrat se lahko odlomi. Vrat aparata ne nosite tako, da jih držite za ročaj. Vrata aparata primite z obema rokama na levi in desni, da jih prenesete ali snamete

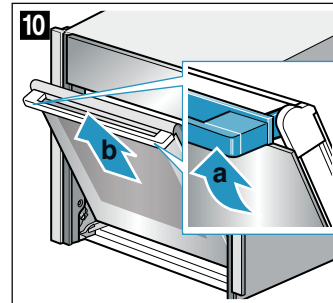
5. Vrata aparata primite z obema rokama na levi in desni in ročaj nekoliko zasukajte navzgor **a**, da lahko vrata aparata snamete v smeri navzgor **b**. (slika **10**).

**⚠ Opozorilo**

**Nevarnost telesnih poškodb!**

Padec vrat aparata.

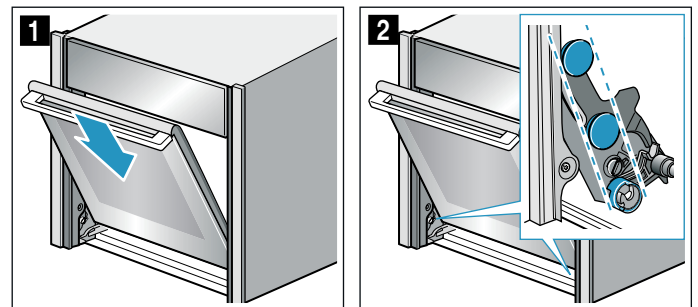
Vrata aparata tehtajo 7-10 kg. Z vrati aparata ravnajte previdno.



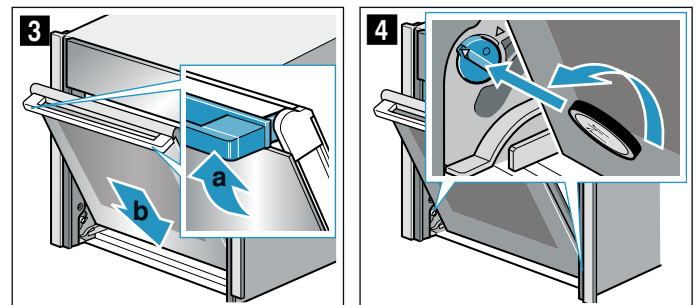
6. Vrata aparata položite na ravno, mehko in čisto podlago.

**Montaža vrat aparata**

1. Vrata hkrati namestite na obe vodilni kolesci na levi in desni strani (slika **1**) in (slika **2**). Pazite, da vrata aparata ne ležijo postrani in da so v celoti nameščena.



2. Ročaj vrat nekoliko zasukajte navzgor **a** (slika **3**). Vrata aparata še nekoliko zdrsnejo do konca navzdol **b** (slika **3**).
3. S kovancem sprostite oba aretirna mehanizma na vratih aparata (slika **4**).



Aretirni mehanizem levo: v nasprotni smeri urnega kazalca

Aretirni mehanizem desno: v smeri urnega kazalca

4. Vrata aparata nekoliko odprite, da zaslišite rahel klik. Zaprite vrata aparata.

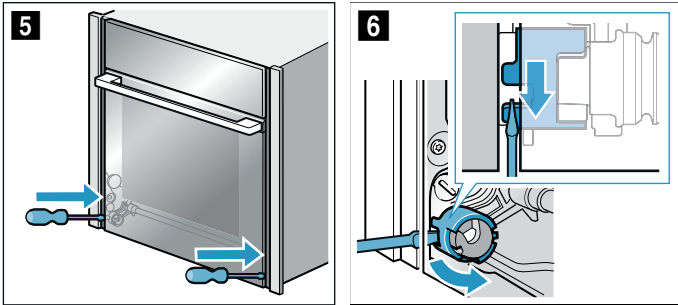
**⚠ Opozorilo**

**Nevarnost telesnih poškodb zaradi odprtih varoval vrat!**

Vrata aparata se lahko snamejo. Lahko se poškodujete vi in vrata aparata. Po nameščanju vrat vedno zaprite levo in desno varovalo vrat.

5. Zaprite levo in desno varovalo vrat (slika 5).

V ta namen držite izvijač vodoravno in na obeh straneh potisnite varovalo vrat navzdol do prislona (slika 6).



**Demontaža in montaža stekel vrat**

Za lažje čiščenje lahko snamete stekla vrat aparata.

V ta namen morate najprej sneti vrata aparata (glejte poglavje "Snemanje in nameščanje vrat aparata").

**⚠ Opozorilo – Nevarnost poškodb!**

Aparat znova uporabite šele, ko so stekla na vratih in vratca aparata pravilno nameščena.

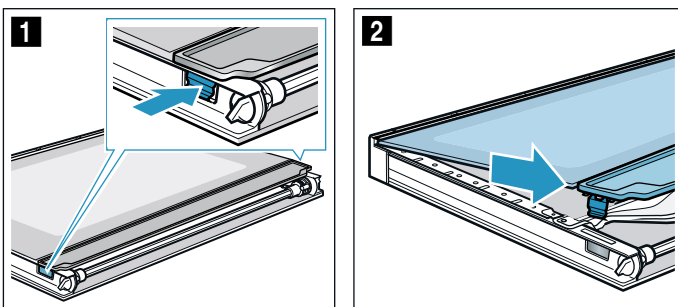
**⚠ Opozorilo – Nevarnost telesnih poškodb!**

Sestavni deli v aparatu imajo lahko ostre robove. Nadenite si zaščitne rokavice.

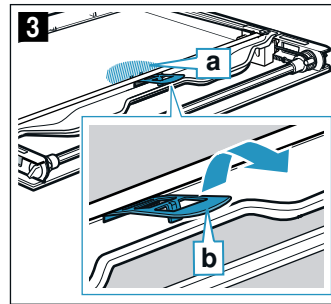
**Demontaža**

**Opomba:** Demontirana stekla položite na ravno, mehko in čisto podlago.

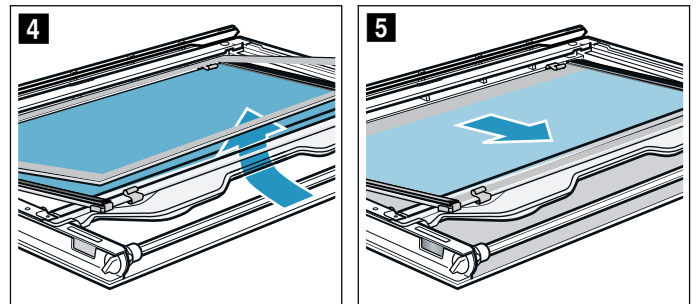
1. Snemanje vrat aparata.
2. Vrata aparata s sprednjo stranjo navzdol položite na ravno, mehko in čisto podlago.
3. Pritisnite na levo in desno zunanjo stran vrat aparata, da notranje steklo na obeh straneh izskoči (slika 1).
4. Notranje steklo previdno dvignite in ga izvlecite v smeri puščice (slika 2).



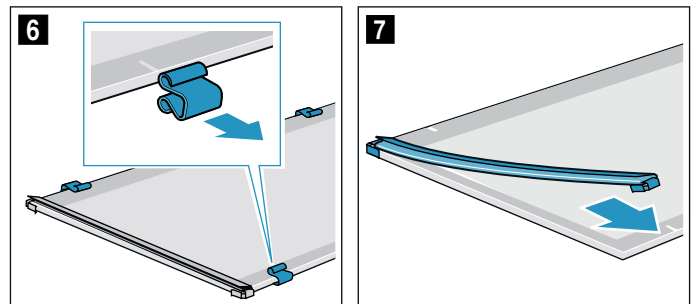
5. Vmesno steklo v predelu a potisnite navzdol in previdno dvignite držalo b, da lahko steklo izvlečete (slika 3).



6. Prvo in drugo vmesno steklo dvignite od spodaj (slika 4) in ju izvlecite v smeri puščice (slika 5).



7. Če morate očistiti distančnike (slika 6) in tesnila (slika 7), jih snemite.



8. Stekla na vratih z obeh strani očistite s čistilom za steklo in mehko krpo.

**⚠ Opozorilo**

**Nevarnost telesnih poškodb!**

Opraskano steklo na vratih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, ostrih ali grobih čistil.

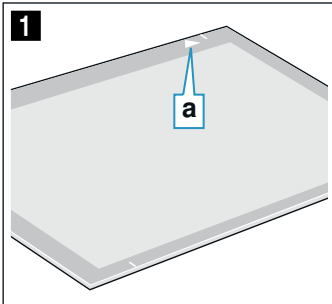
9. Osušite stekla na vratih in jih ponovno namestite.



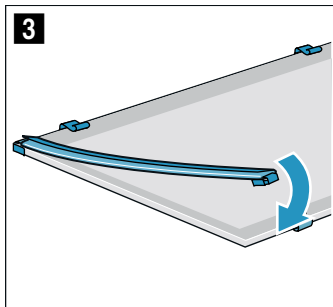
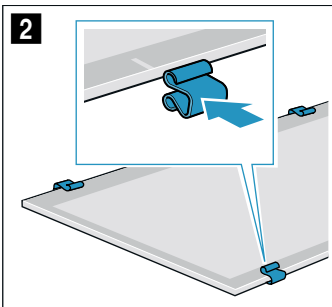
**Vgradnja**

**Opomba:** Pri vgradnji pazite, da so stekla vrat nameščena v prvotnem vrstnem redu.

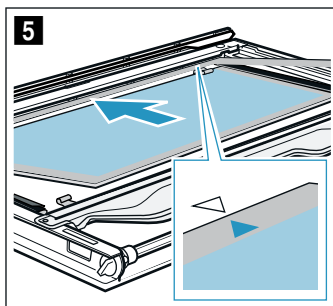
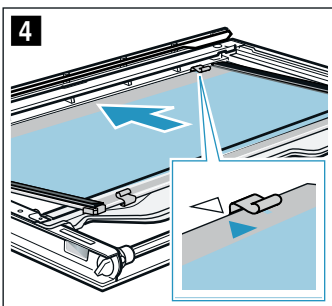
1. Vmesno steklo položite tako, da puščica **a** kaže na desno in navzgor (slika **1**).



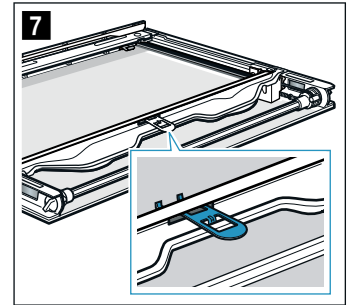
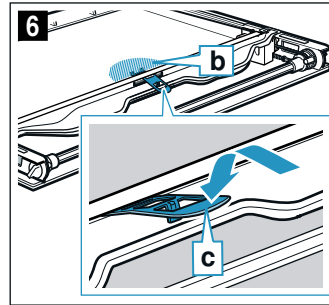
2. Preverite položaj 4 distančnikov in 2 tesnil na vmesnem steklu:
  - Nataknite distančnike na sredino vsake linije (slika **2**).
  - Tesnila pritrdite na vogale (slika **3**).



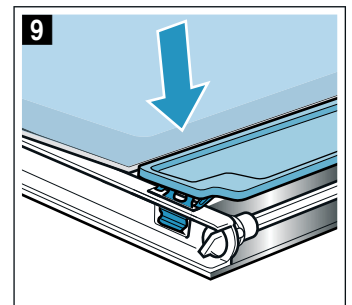
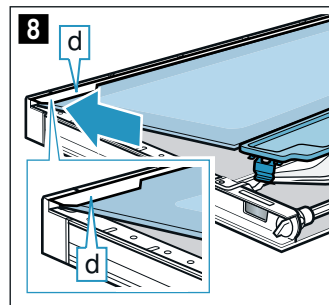
3. Vstavite vmesno steklo s tesnili in distančniki. Puščica na vmesnem steklu mora biti poravnana s puščico na okvirju (slika **4**).
4. Vstavite drugo vmesno steklo brez tesnil in distančnikov in jo potisnite v smeri puščice, dokler ni vstavljena v okvir. Puščica na vmesnem steklu mora biti poravnana s puščico na okvirju (slika **5**).



5. Vmesno steklo v predelu **b** potisnite navzdol, poševno vstavite držalo **c** in ga pritisnite, da se zaskoči (slika **6**).  
Držalo je vstavljeno (slika **7**).



6. Notranje steklo poševno potisnite nazaj v vodilo **d** (slika **8**).
7. Notranje steklo pritisnite od zgoraj, da se zaskoči (slika **9**).



## Kaj storiti ob motnjah?

Pogosto je vzrok za motnje zgolj kakšna malenkost. Preden pokličete servisno službo, poskusite sami odpraviti motnjo, pri čemer si pomagajte s preglednico.

**Nasvet:** Če vam kakšna jed kdaj ne uspe najboljše, si oglejte poglavje Preizkušeno za vas v našem kuharskem studiu. Tam boste našli veliko namigov in nasvetov za kuhanje.

### Opozorilo – Nevarnost telesnih poškodb!

Nestrokovna popravila so nevarna. Nikoli ne poskušajte sami popraviti aparata. Popravila lahko opravlja le strokovnjak, ki se je izšolal pri nas. Če je aparat v okvari, pokličite servisno službo.

### Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!












Nestrokovna popravila so nevarna. Samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu, sme izvajati popravila in menjati poškodovane priključne vode. Če je aparat v okvari, izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite pooblaščen servis.

## Seznam motenj

### Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

- Popravila elektronike aparata mora opraviti strokovnjak.
- Pri delih na elektroniki aparata mora biti električna obvezno izklopljena. Preklopite avtomatsko varovalko ali odvijte varovalko v omarici z varovalkami v stanovanju.

Motnja	Možni vzrok	Ukrep/navodilo
Aparat ne deluje	Vtič ni vtaknjen v vtičnico	Aparat priključite na električno omrežje
	Izpad električnega toka	Preverite, ali drugi kuhinjski aparati delujejo
	Okvara varovalke	V omarici z varovalkami preverite, ali je varovalka za aparat neoporečna
Delovanje s paro ali odstranjevanje vodnega kamna se ne zažene oz. ne deluje več	Posoda za vodo je prazna	Napolnite posodo za vodo
	Upravljalna plošča je odprta	Zaprte upravljalno ploščo
	Odstranjevanje vodnega kamna onemogoči delovanja s paro	Izvedba odstranjevanja vodnega kamna
	Senzor v okvari	Pokličite servisno službo
Po vklopu načina delovanja se na zaslonu pojavi sporočilo, da je temperatura previsoka.	Aparat se ni zadosti ohladil	Počakajte, da se aparat ohladi in ponovno vključite način delovanja
Aparat vas pozove, da vključite izpiranje	Med odstranjevanjem vodnega kamna se dovod elektrike prekine ali izključi aparat	Po ponovnem vklopu aparata vključite dva cikla izpiranja
Aparat poziva k odstranjevanju vodnega kamna, ne da bi se prej pojavil števec	Nastavljeno območje trdote vode je prenizko	Izvedba odstranjevanja vodnega kamna Preverite in po potrebi prilagodite nastavljeno območje trdote vode
Tipke utripajo	Običajen pojav zaradi kondenzata za upravljalno ploščo	Tipke ne utripajo več, kakor hitro kondenzat izhlapi
Rezultat priprave pri pripravi s pomočjo pare je presuh ali prevlažen	Izbrana je bila napačna intenziteta pare	Zvišajte ali znižajte intenziteto pare
Prikaže se sporočilo „Napolnite rezervoar za vodo“, čeprav je rezervoar za vodo napolnjen	Upravljalna plošča je odprta	Zaprte upravljalno ploščo
	Rezervoar za vodo se ni zaskočil	Rezervoar za vodo se mora zaskočiti → "Para" na strani 16
	Senzor v okvari	Pokličite servisno službo
	Rezervoar za vodo je padel. Zaradi tresljajev so se zrahljali deli v notranjosti rezervoarja za vodo, zaradi česar ta več ne tesni.	Naročite nov rezervoar za vodo
Pri pripravi jedi para uhaja skozi reže za prezračevanje	Običajen postopek	Ni mogoče
Upravljalna plošča, ki pokriva posodo za vodo, se ne odpre	Vtič ni vtaknjen v vtičnico	Aparat priključite na električno omrežje
	Izpad električnega toka	Preverite, ali drugi kuhinjski aparati delujejo
	Okvara varovalke	V omarici z varovalkami preverite, ali je varovalka za aparat neoporečna
	Senzor tipke na dotik  v okvari	Pokličite servisno službo Po potrebi izpraznite posodo za vodo: odprite vrata aparata, s prsti sezite pod upravljalno ploščo in jo izvlecite

Aparata ni mogoče vklopiti, na prikazovalniku se prikaže simbol 	Samodejno otroško varovalo je vklopljeno	Držite tipko na dotik  , dokler simbol  ne ugasne
Vklopljenega aparata ni mogoče upravljati, na prikazovalniku se prikaže simbol 	Otroško varovalo je vklopljeno	Držite tipko na dotik  , dokler simbol  ne ugasne
Aparat ne greje, na prikazovalniku se prikaže 	V osnovnih nastavitvah je vklopljen demonstracijski način	Aparat za približno 10 sekund izključite iz električnega omrežja (izključite varovalko v omarici z varovalkami), nato v naslednjih 3 minutah v osnovnih nastavitvah izklopite demonstracijski način → "Osnovne nastavitve" na strani 21
Vrat aparata ni mogoče odpreti, na prikazovalniku je prikazan simbol 	Vrata aparata so zaklenjena, dokler se notranjost pečice ne ohladi	Počakajte, da simbol  ugasne
	Vrata aparata so zaklenjena z otroškim varovalom	Držite tipko  , dokler simbol  ne ugasne, spremenite nastavev otroškega varovala
Pri pripravi jedi se zasliši "plopajoč" zvok	Učinek mraz/toplota pri zamrznjenih jedeh, pogojen z vodno paro	Ni mogoče
Na prikazovalniku se pojavi „D“ ali „E“, npr. D0111 ali E0111.	Tehnična težava	Izklopite in ponovno vklopite aparat. Če se sporočilo ponovno prikaže, pokličite servisno službo. Natančno navedite številko napake.

## Prekoračeno maksimalno trajanje delovanja

Aparat samodejno preneha delovati, če ni nastavljeno trajanje in če nastavev dalj časa ni bila spremenjena.

Dejansko trajanje do samodejnega prenehanja delovanja se pri izbranih nastavitvah spreminja.

Aparat na prikazovalniku javi, da bo delovanje samodejno ustavljeno. Nato aparat preneha delovati.

Da lahko aparat ponovno uporabljate, ga najprej izklopite. Nato aparat ponovno vključite in nastavite želeni način delovanja.

## Osvetlitev v notranjosti pečice


Pečico osvetljuje ena ali več lučk LED z dolgo življenjsko dobo.

Če se lučka LED ali steklen pokrov lučke vseeno pokvari, pokličite servisno službo. Pokrova lučke ni dovoljeno sneti.

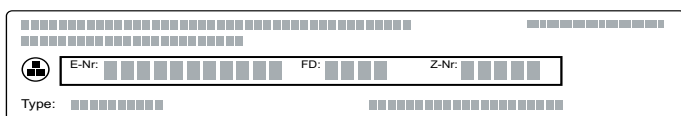
## Servisna služba

Če je treba vaš aparat popraviti, je za vas na voljo naša servisna služba za stranke. Vedno bomo našli primerno rešitev, tudi za preprečevanje nepotrebnih obiskov osebja servisne službe.

### Številka E in številka FD

Kadar nas pokličete, prosimo, navedite celotno številko izdelka (številko E) in proizvodno številko (številko FD), da vam bomo lahko ustrezno pomagali. Tipko ploščico s številkami najdete na desni, če odprete upravljalno ploščo. V ta namen pritisnite tipko na dotik .

→ "Para" na strani 16



Da vam ne bo treba predolgo iskati številke, ko ju boste potrebovali, lahko tukaj vpišete številke svoje naprave in telefonsko številko servisne službe.

Št. E	Št. FD
-------	--------

### Servisna služba

Prosimo, upoštevajte, da obisk servisnega tehnika v primeru napačnega upravljanja tudi med garancijskim rokom ni brezplačen.

Podatke o servisnih službah za vse države najdete v priloženem seznamu servisnih služb.

Zaupajte pristojnosti proizvajalca. Tako boste lahko prepričani, da popravila opravljajo izšolani servisni tehniki z originalnimi nadomestnimi deli za vaš aparat.

## Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu

Tukaj lahko najdete široko paleto jedi in ustrezne nastavitve. Pokazali vam bomo, kateri način gretja in temperatura sta najprimernejša za vašo jed. Našli boste navedbe o primernem priboru in višini, na kateri bi morali peči. Preberete si lahko tudi nasvete za primerno posodo in pripravo.

**Opomba:** Pri pripravi živil lahko v notranjosti aparata nastane veliko vodne pare.

Aparat je zelo energetsko učinkovit, kar pomeni, da med delovanjem oddaja zelo malo toplote. Zaradi velikih temperaturnih razlik med notranjostjo aparata in zunanjimi deli aparata se lahko na vratih, upravljalnem polju ali sosednjem pohištvo nabere kondenzat. To je običajen, fizikalni pojav. Kondenzatu se lahko izognete s predgretjem in previdnim odpiranjem vrat.

Če jedi pripravljate s pomočjo sopare, je zaželeno, da v pečici nastane veliko pare. Ko se notranjost aparata po pripravi jedi ohladi, jo obrišite.

### Silikonski modeli

Če želite doseči optimalen rezultat peke, priporočamo temne kovinske modele.

Če želite kljub temu uporabiti silikonski model, upoštevajte proizvajalčeva navodila in recepte. Silikonski modeli so pogosto manjši od navadnih. Količine in podatki v receptu se lahko razlikujejo.

Silikonski modeli niso primerni za pripravo jedi s paro.

### Pecivo in drobno pecivo

Aparat ponuja številne načine gretja za pripravo peciv in drobnega peciva. V nastavitvenih tabelah najdete optimalne nastavitve za veliko jedi.

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

Uporabite samo originalen pribor aparata. Ta je namreč optimalno prilagojen notranjosti in načinom delovanja vašega aparata.

### Peka s pomočjo pare

Določena peciva (npr. pecivo iz kvašenega testa) dobijo pri peki s paro hrustljivo skorjo in svetlečo površino. Pecivo se manj izsuši.

Peka s pomočjo pare je mogoča le na eni ravni.

Nekatere jedi so najbolj slastne takrat, ko jih pečete v več korakih. Te so navedene v razpredelnici.

### Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

### Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje nivoje v pečici:

- visoko pecivo: višina 2
- ploščato pecivo: višina 3

Če vklopite način gretja CircoTherm vroči zrak, lahko izbirate med nivoji 1, 2, 3 in 4.

**Peka na več ravneh**

Uporabite vroč zrak CircoTherm. Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotova ob istem času.

Peka na dveh ravneh:

- Univerzalni pekač: raven 3  
Pekač: raven 1
- Modeli na rešetki  
prva rešetka: raven 3  
druga rešetka: raven 1

Peka na treh ravneh:

- Pekač: raven 4  
Univerzalni pekač: raven 3  
Pekač: raven 1

Peka na štirih ravneh

- 4 rešetke s papirjem za peko  
prva rešetka: raven 4  
druga rešetka: raven 3  
tretja rešetka: višina 2  
četrti rešetka: višina 1

Če pripravljate več jedi hkrati, lahko prihranite do 45 % energije. V notranjost pečice naložite modele enega zraven drugega ali enega zamaknjeno nad drugim.

**Pribor**

Pazite, da vedno uporabljate primeren pribor in da je ta pri vstavljanju v pečico vedno pravilno obrnjen.

**Rešetka**

Rešetko vstavite tako, da bo odprta stran obrnjena proti vratom aparata in da bo ukrivljen del obrnjen navzdol. Posodo in pekače vedno postavite na rešetko.

**Univerzalni pekač ali pekač**

Univerzalni pekač ali pekač previdno vstavite do prislona, s poševnim delom proti vratcem.

Za sočne kolače uporabljajte univerzalni pekač, da sok, ki se izloča, ne umaže notranjosti pečice.

**Modeli za peko**

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

Beli pekači ter pekači iz keramike in stekla podaljšajo čas peke, pri čemer pecivo ne porjavi enakomerno. Če uporabljate te pekače in spodnje/zgornje gretje, pekač vstavite na višino 1.

Za peko s pomočjo pare morajo biti modeli za peko odporni na vročino in paro.

**Papir za peko**

Uporabljajte le papir za peko, ki je primeren za izbrano temperaturo. Papir za peko vedno ustrezno obrežite.

**Priporočene nastavitvene vrednosti**

V tabeli so za različne vrste peciva navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od strukture in količine testa. Zaradi tega so navedena območja nastavitven. Najprej poskusite z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli enakomernjšo porjavitev. Po potrebi jih naslednjič nastavite višje.

**Opomba:** Z višjimi temperaturami ne boste skrajšali časa trajanja peke. Tako bi bilo pecivo ali drobno pecivo pečeno le zunaj, znotraj pa bi bilo še surovo.





Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje jedi v mrzlo pečico. Privarčujete lahko do 20 % energije. Če pečico predgrejete, se naveden čas trajanja skrajša za nekaj minut.

Za določene jedi je predgretje potrebno, kar je navedeno v preglednici. Pečico najprej predgrejte, šele nato vstavite jed in pribor.

Če želite peči po lastnem receptu, se ravnajte po podobnem pecivu v tabeli. Dodatne informacije najdete v namigih za peko za preglednico z nastavitvami.








Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate. Tako si zagotovite optimalen rezultat peke in prihranite do 20 % energije.






































Uporabljeni načini gretja:





































-  Vroč zrak CircoTherm
-  Zgornje/spodnje gretje
-  Stopnja za pizzo
-  Stopnja za peko kruha

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min
<b>Kolači v modelih</b>						
Kolač iz umešanega testa, preprost	Okrogel/štirikotni model	2		140-160	-	50-70
Kolač iz umešanega testa, preprost	Okrogel/štirikotni model	2		150-160	1	50-70
Kolač iz umešanega testa, preprost, 2 nivoja	Okrogel/štirikotni model	3+1		140-160	-	60-80
Kolač iz umešanega testa, fini	Okrogel/štirikotni model	2		150-170	-	60-80
Sadni kolač iz umešanega testa, fini	Model za šarkelj/model z odstranljivim robom	2		160-180	-	40-60
Sadni kolač iz umešanega testa, fini	Model za šarkelj/model z odstranljivim robom	2		150-170	-	40-60
Tortno dno iz umešanega testa	Model za tortno dno	3		150-170	-	20-30
* predgretje						
** pečico 5 min ogrevajte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja						

Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min
Tortno dno iz umešanega testa	Model za tortno dno	2		150-160	1	25-35
Sadna ali skutna torta z dnom iz krhkega testa	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		170-190	-	60-80
Švicarska pita	Pekač za pizzo	3		220-240	-	35-45
Švicarska pita	Pekač za pizzo	3		170-190	-	45-55
Pita	Model za pito, črni pekač	3		190-210	-	25-40
Pita	Model za pito, črni pekač	3		200-220	1	30-40
Kvašen šarkelj	Model za šarkelj	2		150-160	-	50-70
Kvašen šarkelj	Model za šarkelj	2		150-160	1	60-70
Kolač iz kvašenega testa	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		150-160	-	20-30
Kolač iz kvašenega testa	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za tortno dno	3		160-180*	-	20-30
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za tortno dno	2		150-160	1	20-35
Biskvitna torta, 3 jajca	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Biskvitna torta, 3 jajca	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Biskvitna torta, 6 jajc	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Biskvitna torta, 6 jajc	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35
<b>Pecivo na pekaču</b>						
Kolač iz umešanega testa z oblogo	Pekač	3		150-170	-	25-40
Kolač iz umešanega testa z oblogo	Pekač	3		160-170	1	30-40
Pecivo iz umešanega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-160	-	30-50
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo	Pekač	3		170-190	-	25-35
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		160-170	-	35-45
Pecivo iz krhkega testa s sočno oblogo	Univerzalni pekač	3		160-180	-	55-65
Pecivo iz krhkega testa s sočno oblogo	Univerzalni pekač	3		150-170	-	55-85
Švicarska pita	Univerzalni pekač	3		200-210	-	40-50
Švicarska pita	Univerzalni pekač	3		170-190	-	45-55
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo	Univerzalni pekač	3		150-170	-	25-35
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo	Pekač	3		150-160	1	20-30
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170	-	20-30
Pecivo iz kvašenega testa s sočno oblogo	Univerzalni pekač	3		180-200	-	30-40
Pecivo iz kvašenega testa s sočno oblogo	Univerzalni pekač	3		160-170	-	40-50
Pecivo iz kvašenega testa s sočno oblogo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170	-	45-60
Kvašena pletenica, kvašen venec	Pekač	2		150-160	-	30-40
Kvašena pletenica, kvašen venec	Pekač	2		150-160	2	25-35
Biskvitna rolada	Pekač	3		180-200*	-	8-15
Biskvitna rolada	Pekač	3		180-200*	1	10-15
Božični kolač s 500 g moke	Pekač	3		150-170	-	55-65
Božični kolač s 500 g moke	Univerzalni pekač	3		140-150	2	80-90
* predgretje						
** pečico 5 min ogrevajte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja						

Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min
Zavitek, sladek	Univerzalni pekač	2		170-180	-	50-60
Zavitek, sladek	Univerzalni pekač	3		180-190	2	50-60
Zavitek, zamrznjen	Univerzalni pekač	3		200-220	-	35-45
Zavitek, zamrznjen	Univerzalni pekač	3		180-200	1	35-45
<b>Drobno pecivo</b>						
Tortice	Pekač	3		160**	-	20-30
Tortice	Pekač	3		150**	-	25-35
Tortice, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150**	-	25-35
Tortice, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	4+3+1		140**	-	35-45
Mafini	Pekač za mafine	3		160-180*	-	15-25
Mafini	Pekač za mafine	3		150-160	1	25-35
Mafini, 2 nivoja	Pekači za mafine	3+1		160-180*	-	15-30
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Pekač	3		150-170	-	25-35
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Pekač	3		160-180	2	25-35
Drobno pecivo iz kvašenega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170	-	25-40
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3		170-190*	-	20-35
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3		200-220*	1	15-25
Pecivo iz listnatega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		170-190*	-	20-45
Pecivo iz listnatega testa, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	4+3+1		170-190*	-	20-45
Pecivo iz listnatega testa, plosko, 4 nivoji	4 rešetke	4+3+2+1		180-200*	-	20-35
Pecivo iz kuhanega testa	Pekač	3		190-210	-	30-40
Pecivo iz kuhanega testa	Pekač	3		200-220*	1	25-35
Pecivo iz paljenega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		190-210	-	35-45
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3		160-180	-	20-30
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3		160-180	1	25-35
<b>Piškoti</b>						
Brizgano pecivo	Pekač	3		140-150**	-	25-40
Brizgano pecivo	Pekač	3		140-150**	-	25-40
Brizgano pecivo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-150**	-	30-40
Brizgano pecivo, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	4+3+1		130-140**	-	35-55
Piškoti	Pekač	3		140-160	-	15-30
Piškoti, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		140-160	-	15-30
Piškoti, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	4+3+1		140-160	-	15-30
Španski vetrcci	Pekač	3		80-90*	-	120-150
Španski vetrcci, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		80-90*	-	120-180
Makroni	Pekač	3		90-110	-	20-40
Makroni, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		90-110	-	25-45
Makroni, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	4+3+1		90-110	-	30-50
* predgretje						
** pečico 5 min ogrevajte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja						

**Nasveti za peko**

Ugotoviti želite, ali je kolač pečen.	Na najvišjem delu v kolač zapičite leseno palčko. Če se testo ne prime na palčko, je kolač pečen.
Kolač se sesede.	Naslednjič uporabite manj tekočine. Ali pa nastavite za 10 °C nižjo temperaturo in podaljšajte čas peke. Upoštevajte sestavine in navodila za pripravo, ki so navedeni v receptu.

Kolač je na sredini narasel, ob robovih je nizek.	Namastite le dno tortnega modela. Po peki kolač previdno ločite z nožem.
Sadni sok teče čez rob.	Naslednjič uporabite univerzalni pekač.
Drobno pecivo se pri peki sprime skupaj.	Okoli vsakega kosa mora biti približno 2 cm prostora. Tako je dovolj prostora, da lahko pecivo vzhaja in enakomerno porjavi.
Kolač je presuh.	Nastavite za 10 °C višjo temperaturo in skrajšajte čas peke.
Cel kolač je presvetel.	Če sta višina vstavljanja in pribor pravilna, po potrebi zvišajte temperaturo ali podaljšajte čas peke.
Kolač je zgoraj presvetel, spodaj pa pretemen.	Naslednjič pecite na eni ravni višje.
Kolač je zgoraj pretemen, spodaj pa presvetel.	Naslednjič pecite na eni ravni nižje. Izberite nižjo temperaturo in podaljšajte čas peke.
Kolač v modelu ali podolgovatem pekaču postane zadaj pretemen.	Pekača ne postavite neposredno ob zadnjo steno, ampak na sredino pribora.
Cel kolač je pretemen.	Naslednjič izberite nižjo temperaturo in po potrebi podaljšajte čas peke.
Pecivo je neenakomerno porjavelo.	Izberite nekoliko nižjo temperaturo. Tudi prevelik papir za peko lahko ovira kroženje zraka. Papir za peko vedno ustrezno obrežite. Pazite, da pekač ne stoji neposredno pred odprtini zadnje stene notranjosti pečice. Pri peki drobnega peciva uporabljajte kar se da enake velikosti in debeline.
Pekli ste na več ravneh. Na zgornjem pekaču je pecivo temnejše kot na spodnjem.	Za peko na več ravneh vedno izberite vroč zrak CircoTherm. Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotova ob istem času.
Pecivo je videti v redu, vendar v notranjosti še ni pečeno.	Pecite pri nižji temperaturi nekoliko dlje in po potrebi dodajte manj tekočine. Pri kolačih s sočnim nadevom najprej specite spodnji del. Posujte ga z mandlji ali drobtinami in šele nato dodajte nadev.
Kolača ne morete stresti iz modela.	Kolač naj se po peki še 5 do 10 minut ohlaja. Če se še vedno ne odlepi, rob še enkrat previdno zrahljajte z nožem. Ponovno prevrnite kolač in model večkrat pokrijte z mokro, hladno krpo. Naslednjič model namažite z maslom in posujte z drobtinami.

## Kruh in žemljice

Aparat nudi številne načine gretja za peko kruha in žemljic. V nastavitvenih tabelah najdete optimalne nastavitve za veliko jedi.

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

Uporabite samo originalen pribor aparata. Ta je namreč optimalno prilagojen notranjosti in načinom delovanja vašega aparata.

### Peka s pomočjo pare

Kruh in žemljice dobijo pri peki s paro hrustljivo skorjo in svetlečo površino. Pecivo se manj izsuši.

Peka s pomočjo pare je mogoča le na eni ravni.

### Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

#### Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje nivoje v pečici:

- visoko pecivo: višina 2
- ploščato pecivo: višina 3

Če vklopite način gretja CircoTherm vroči zrak, lahko izbirate med nivoji 1, 2, 3 in 4.

#### Peka na dveh ravneh

Uporabite vroč zrak CircoTherm. Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotova ob istem času.

- Univerzalni pekač: raven 3  
Pekač: raven 1
- Modeli na rešetki  
prva rešetka: raven 3  
druga rešetka: raven 1

Če pripravljate več jedi hkrati, lahko prihranite do 45 % energije. V notranjost pečice naložite modele enega zraven drugega ali enega zamaknjeno nad drugim.

### Pribor

Pazite, da vedno uporabljate primeren pribor in da je ta pri vstavljanju v pečico vedno pravilno obrnjen.

#### Rešetka

Rešetko vstavite tako, da bo odprta stran obrnjena proti vratom aparata in da bo ukrivljen del obrnjen navzdol. Posodo in pekače vedno postavite na rešetko.

#### Univerzalni pekač ali pekač

Univerzalni pekač ali pekač previdno vstavite do prislona, s poševnim delom proti vratcem.

#### Modeli za peko

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

Beli pekači ter pekači iz keramike in stekla podaljšajo čas peke, pri čemer pecivo ne porjavi enakomerno. Če uporabljate te pekače in spodnje/zgornje gretje, pekač vstavite na višino 1.

Za peko s pomočjo pare morajo biti modeli za peko odporni na vročino in paro.

#### Papir za peko

Uporabljajte le papir za peko, ki je primeren za izbrano temperaturo. Papir za peko vedno ustrezno obrežite.



**Globoko zamrznjeni izdelki**

Ne uporabljajte močno poledenelih globoko zamrznjenih izdelkov. Odstranite led z jedi.

Globoko zamrznjeni izdelki so deloma neenakomerno predpečeni. Neenakomerna porjavitev ostane tudi po peki.

**Priporočene nastavitvene vrednosti**

V tabeli so za različne vrste kruha in žemljic navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od strukture in količine testa. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno porjavitev. Če je treba, jo naslednjič nastavite višje.

**Opomba:** Z višjimi temperaturami ne boste skrajšali časa trajanja peke. Tako bi bili kruh in žemljice pečeni le zunaj, znotraj pa bi bili še surovi.

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje jedi v mrzlo pečico. Privarčujete lahko do 20 % energije. Če pečico predgrejete, se naveden čas trajanja skrajša za nekaj minut.

Za določene jedi je predgretje potrebno, kar je navedeno v preglednici. Pečico najprej predgrejete, šele nato vstavite jed in pribor. Nekatere jedi so najbolj

slastne takrat, ko jih pečete v več korakih. Te so navedene v tabeli.

Nastavitvene vrednosti za kruh veljajo tako za testo v pekaču kakor za testo v podolgovatem modelu.







Če želite peči po lastnem receptu, se ravnajte po podobnem pecivu v tabeli.

Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate. Tako si zagotovite optimalen rezultat peke in prihranite do 20 % energije.

**Pozor!**
















V vročo pečico ne nalivajte vode in na dno ne postavljajte posode z vodo. Zaradi temperaturne spremembe lahko nastanejo poškodbe na emajlu.

Uporabljeni načini gretja:

-  Vroč zrak CircoTherm
-  Zgornje/spodnje gretje
-  Termo pečenje na žaru
-  Stopnja za pizzo
-  Stopnja za peko kruha
-  Žar z veliko površino

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min
<b>Kruh</b>						
Bel kruh, 750 g	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		210-220*	-	10-15
				180-190*	-	25-35
Bel kruh, 750 g	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Mešani kruh, 1,5 kg	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		210-220*	-	10-15
				180-190*	-	40-50
Mešani kruh, 1,5 kg	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Polnozrnat kruh, 1 kg	Univerzalni pekač	2		210-220*	-	10-15
				180-190*	-	40-50
Polnozrnat kruh, 1 kg	Univerzalni pekač	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Nekvašen kruh	Univerzalni pekač	3		220-240	-	25-35
Nekvašen kruh	Univerzalni pekač	3		220-230	3	20-30
<b>Žemlje</b>						
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Univerzalni pekač	3		180-200	-	10-15
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Pekač	3		200-220	2	10-20
Žemlje, sladke, sveže	Pekač	3		150-170*	-	15-25
Žemlje, sladke, sveže	Pekač	3		150-170	3	25-35
Žemlje, sladke, sveže, 2 ravni	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170*	-	20-30
Žemlje, sveže	Pekač	3		170-190	-	20-30
Žemlje, sveže	Pekač	3		200-220	2	20-30

\* predgretje

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min
Predpečena francoska štruca, hlajena	Univerzalni pekač	3		180-200	-	20-30
Predpečena francoska štruca, hlajena	Pekač	3		200-220	1	10-20
Žemljice, bageta, regeneracija	Rešetka	2		150-160*	-	10-20
<b>Žemlje, zamrznjene</b>						
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Univerzalni pekač	3		180-200	-	10-15
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Pekač	3		180-200	1	15-25
Luženo pecivo, oblikovani kosi	Univerzalni pekač	3		180-200	-	20-25
Luženo pecivo, oblikovani kosi	Pekač	3		210-230	1	18-25
Francoski rogljički, oblikovani kosi	Univerzalni pekač	3		170-190	-	30-35
Francoski rogljički, oblikovani kosi	Pekač	3		180-200	1	20-25
Žemljice, bageta, regeneracija	Rešetka	2		160-170	-	10-20
<b>Toast</b>						
Gratiniran popečen toast, 4 kosi	Rešetka	3		190-210	-	10-15
Gratiniran popečen toast, 12 kosov	Rešetka	3		230-250	-	10-15
Opečen toast (brez predgretja)	Rešetka	4		290	-	4-6

\* predgretje

## Pice, kiš in pikantna peciva

Aparat ponuja številne načine gretja za pripravo pic, kiša in pikantnih peciv. V nastavitvenih tabelah najdete optimalne nastavitve za veliko jedi.

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

Uporabite samo originalen pribor aparata. Ta je namreč optimalno prilagojen notranjosti in načinom delovanja vašega aparata.

### Peka s pomočjo pare

Določena peciva (npr. pecivo iz kvašenega testa) dobijo pri peki s paro hrustljivo skorjo in svetlečo površino. Pecivo se manj izsuši.

Peka s pomočjo pare je mogoča le na eni ravni.

### Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

#### Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje nivoje v pečici:

- visoko pecivo: višina 2
- ploščato pecivo: višina 3

Če vklopite način gretja CircoTherm vroči zrak, lahko izbirate med nivoji 1, 2, 3 in 4.

#### Peka na več ravneh

Uporabite vroč zrak CircoTherm. Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotova ob istem času.

Peka na dveh ravneh:

- Univerzalni pekač: raven 3  
Pekač: raven 1
- Modeli na rešetki  
prva rešetka: raven 3  
druga rešetka: raven 1

Peka na štirih ravneh

- 4 rešetke s papirjem za peko  
prva rešetka: raven 4  
druga rešetka: raven 3  
tretja rešetka: višina 2  
četrt rešetka: višina 1

Če pripravljate več jedi hkrati, lahko prihranite do 45 % energije. V notranjost pečice naložite modele enega zraven drugega ali enega zamaknjeno nad drugim.

### Pribor

Pazite, da vedno uporabljate primeren pribor in da je ta pri vstavljanju v pečico vedno pravilno obrnjen.

#### Rešetka

Rešetko vstavite tako, da bo odprta stran obrnjena proti vratom aparata in da bo ukrivljen del obrnjen navzdol. Posodo in pekače vedno postavite na rešetko.

#### Univerzalni pekač ali pekač

Univerzalni pekač ali pekač previdno vstavite do prislona, s poševnim delom proti vratcem.

Pri picah z veliko oblogami uporabite univerzalni pekač.

#### Modeli za peko

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

Beli pekači ter pekači iz keramike in stekla podaljšajo čas peke, pri čemer pecivo ne porjavi enakomerno. Če uporabljate te pekače in spodnje/zgornje gretje, pekač vstavite na višino 1.

Za peko s pomočjo pare morajo biti modeli za peko odporni na vročino in paro.

#### Papir za peko

Uporabljajte le papir za peko, ki je primeren za izbrano temperaturo. Papir za peko vedno ustrezno obrežite.

#### Globoko zamrznjeni izdelki

Ne uporabljajte močno poledenih globoko zamrznjenih izdelkov. Odstranite led z jedi.

Globoko zamrznjeni izdelki so deloma neenakomerno predpečeni. Neenakomerna porjavitev ostane tudi po peki.

### Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli so za različne jedi navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od strukture in količine testa. Zaradi tega so navedena območja nastavitven. Najprej poskusite z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli enakomernjšo porjavitev. Po potrebi jih naslednjič nastavite višje.

**Opomba:** Z višjimi temperaturami ne boste skrajšali časa trajanja peke. Tako bo jed pečena le zunaj, znotraj pa bo ostala surova.





Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje jedi v mrzlo pečico. Privarčujete lahko do 20 % energije. Če pečico predgrejete, se naveden čas trajanja skrajša za nekaj minut.

Za določene jedi je predgretje potrebno, kar je navedeno v preglednici. Pečico najprej predgrejte, šele nato vstavite jed in pribor.

Če želite peči po lastnem receptu, se ravnajte po podobnem pecivu v tabeli.























Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate. Tako si zagotovite optimalen rezultat peke in prihranite do 20 % energije.

Uporabljeni načini gretja:

-  Vroč zrak CircoTherm
-  Zgornje/spodnje gretje
-  Stopnja za pizzo
-  Stopnja za peko kruha

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min
<b>Pizza</b>						
Sveža pizza	Plitvi pekač	3		200-220	-	25-35
Sveža pizza, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		180-200	-	35-45
Sveža pizza, tanko dno	Pekač za pizzo	2		220-230	-	20-30
Hlajena pizza	Rešetka	3		190-210	-	10-15
<b>Zamrznjena pizza</b>						
Pizza s tankim dnem, 1 kos	Rešetka	3		190-210	-	15-20
Pizza s tankim dnem, 2 kosa	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		190-210	-	20-25
Pizza z debelim dnem, 1 kos	Rešetka	3		180-200	-	20-25
Pizza z debelim dnem, 2 kosa	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		190-210	-	20-30
Obložena francoska štručka	Rešetka	3		200-220	-	15-20
Mini pizze	Univerzalni pekač	3		180-200	-	15-20
Mini pizze, Ø 7 cm, 4 nivoji	4 rešetke	4+3+2+1		180-200*	-	20-30
<b>Pikantni kolači &amp; pite</b>						
Pikantni kolači v modelu	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikantni kolači v modelu	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		170-190	1	60-70
Francoska pita	Model za pito, črni pekač	3		190-210	-	30-40
Alzaška plamenjača	Univerzalni pekač	3		260-280*	-	10-15
Alzaška plamenjača	Univerzalni pekač	2		200-220*	2	15-25
Pirožki	Model za narastke	2		190-200	-	30-45
Pirožki	Model za narastke	2		170-190	-	50-70
Empanada	Univerzalni pekač	3		180-190	-	30-45
Empanada	Univerzalni pekač	2		170-190	2	30-40
Burek	Univerzalni pekač	2		180-200	-	35-45
Burek	Univerzalni pekač	1		200-220*	-	20-30
* predgretje						

## Narastki in sufleji

Aparat ponuja številne načine gretja za pripravo narastkov in suflejev. V nastavitvenih tabelah najdete optimalne nastavitve za veliko jedi.

Uporabite samo originalen pribor aparata. Ta je namreč optimalno prilagojen notranjosti in načinom delovanja vašega aparata.

### Višine za vstavljanje pribora

Za vstavljanje pribora uporabite navedene višine.

Jedi lahko pripravljate na eni ravni v modelih ali v univerzalnem pekaču.

- Modeli na rešetki: višina 2
- Univerzalni pekač: višina 3

Sufleje pripravite s pomočjo sopare. Ne potrebujete vodne kopeli.

Če pripravljate več jedi hkrati, lahko prihranite do 45 % energije. V notranjost pečice naložite modele eden zraven drugega.

### Pribor

Pazite, da vedno uporabljate primeren pribor in da je ta pri vstavljanju v pečico vedno pravilno obrnjen.

### Rešetka

Rešetko vstavite tako, da bo odprta stran obrnjena proti vratom aparata in da bo ukrivljen del obrnjen navzdol. Posodo in pekače vedno postavite na rešetko.

### Univerzalni pekač

Univerzalni pekač vstavite do prislona, s poševnim delom proti vratcem.

### Posoda

Za narastke in gratinirane jedi uporabljajte široko, plosko posodo. V ozki, visoki posodi traja priprava jedi dalj časa, jedi pa na zgornji strani postanejo temnejše.

Za pripravo jedi s pomočjo pare morajo biti modeli za peko odporni na vročino in paro.

### Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli so za različne narastke in sufleje navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in trajanje priprave sta odvisna od količine in recepta. Čas priprave narastka je odvisen od velikosti posode in višine narastka. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno porjavitev. Če je treba, jo naslednjič nastavite višje.






**Opomba:** Z višjimi temperaturami ne boste skrajšali časa priprave. Narastek ali sufle bi bil tako le na zunanji strani pečen, v notranjosti pa še surov.

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje jedi v mrzlo pečico. Privarčujete lahko do 20 % energije. Če pečico predgrejete, se naveden čas priprave skrajša za nekaj minut.

Če želite peči po lastnem receptu, se orientirajte po podobnih jedeh v tabeli.















Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate. Tako si zagotovite optimalni rezultat peke ter prihranite do 20 % energije.

Uporabljeni načini gretja:

-  Vroč zrak CircoTherm
-  Zgornje/spodnje gretje
-  Termo pečenje na žaru
-  Stopnja za pizzo
-  Stopnja za peko kruha

Stopnje intenzitete pare so v preglednici navedene s številkami:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Narastki in sufleji	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min.
Narastek, pikanten, kuhane sestavine	Model za narastke	2		170-190	-	35-50
Narastek, pikanten, kuhane sestavine	Model za narastke	2		150-170	2	40-50
Narastek, sladek	Model za narastke	2		160-180	-	40-50
Narastek, sladek	Model za narastke	2		170-190	-	40-60
Lazanja, sveža, 1 kg	Model za narastke	2		160-180	-	50-60
Lazanja, sveža, 1 kg	Model za narastke	2		170-180	2	35-45
Lazanja, zamrznjena, 400 g	Rešetka	2		190-210	-	30-35
Lazanja, zamrznjena, 400 g	Odprta posoda	2		180-190	2	40-50
Gratiniran krompir, surove sestavine, 4 cm visok	Model za narastke	2		160-190	-	50-70
Gratiniran krompir, surove sestavine, 4 cm visok	Model za narastke	2		160-170	3	50-60
Gratiniran krompir, surove sestavine, 4 cm visok, 2 ravni	Model za narastke	3+1		150-170	-	60-80
Sufle	Model za narastke	2		160-180*	-	35-45
Sufle	Model za narastke	2		170-180	2	30-40
Sufle	Modelčki za oblikovanje porcij	2		170-190	-	65-75

## Perutnina

Aparat ponuja številne načine gretja za pripravo perutnine. V nastavitvenih tabelah najdete optimalne nastavitve za nekatere jedi.

### Peka na rešetki

Peka na rešetki je še posebej primerna za pripravo velike perutnine ali več kosov na enkrat.

Univerzalni pekač potisnite skupaj z naloženo rešetko na navedeno višino. Pazite, da je rešetka pravilno naložena na univerzalni pekač. → *"Pribor" na strani 12*

Glede na velikost in vrsto perutnine v univerzalni pekač nalijte do ½ litrov vode. Maščoba, ki kaplja od pečenje, se bo ujela v pekač. Iz ujete maščobe lahko naredite omako. Poleg tega na ta način nastane tudi manj dima, notranjost aparata pa ostane čistejša.

### Peka v posodi

Uporabljajte le posodo, ki je primerna za pečico. Preverite, ali se posoda prilega notranjosti aparata.

Najprimernejša je posoda iz stekla. Vročo posodo odložite na suh podstavek. Če je podlaga mokra ali mrzla, lahko steklo poči.

Svetleči pekači iz nerjavnega jekla ali aluminija odsevajo toploto kakor ogledalo, zato so le pogojno primerni. Perutnina se peče dalj časa in manj porjavi. Uporabite višjo temperaturo in/ali daljši čas priprave.

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

### Odkrita posoda

Za peko perutnine je najboljšo, da uporabite visok pekač. Pekač položite na rešetko. Če nimate ustrezne posode, uporabite univerzalni pekač.

### Pokrita posoda

Pri uporabi pokrite posode ostane notranjost aparata veliko čistejša. Pazite, da velikost pokrova ustreza in da se dobro zapre. Posodo postavite na rešetko.

Pri odpiranju posode po pripravi lahko iz nje uhaja zelo vroča para. Pokrov dvignite zadaj, da para iz posode uide na strani, ki je stran od telesa.

Perutnina se lahko hrustljivo zapeče tudi v zaprtem pekaču. V ta namen uporabite pekač s steklenim pokrovom in nastavite višjo temperaturo.

### Peka s pomočjo pare

Določene jedi postanejo pri pripravi s pomočjo pare bolj hrustljave. Jedi se bolj svetijo in se manj izsušijo.

Uporabite odkrito posodo. Posoda mora biti odporna na vročino in paro.

Pomoč pare priključite, kakor je navedeno v nastavitveni razpredelnici. Nekatere jedi so najbolj slastne takrat, ko jih pripravljate v več korakih. Te so navedene v razpredelnici.

### Pečenje na žaru

Med pečenjem na žaru morajo biti vrata pečice zaprta. Nikoli ne pecite na žaru pri odprtih vratih pečice.

Živila za pečenje na žaru zložite na rešetko. Najmanj en nivo nižje od rešetke vstavite univerzalni pekač, tako da odlivna poševnina gleda proti vratom pečice. Tako maščoba kaplja v pekač.

Za pečenje na žaru uporabite čim bolj enako debele in težke kose živil. Na ta način bodo enakomerno porjavili in ostali sočni. Živila za pečenje na žaru zložite direktno na rešetko.

Obračajte jih s kleščami za žar. Če v meso zapičite vilico, bo izgubilo sok in postalo suho.

### Opombe

- Žar se med pečenjem vedno znova vklopi in izklopi, kar je povsem običajno. Intervali so odvisni od nastavitvene temperature.
- Pri pečenju na žaru lahko nastaja dim.

### Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli najdete za perutnino, ki jo pripravljate, optimalen način gretja. Temperatura in trajanje priprave sta odvisna od količine, strukture in temperature živil. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Če je treba, jih naslednjic nastavite višje.

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavitev nepolnjene, za peko pripravljene perutnine, ki je bila hranjena pri temperaturi hladilnika, v mrzlo notranjost pečice. Privarčujete lahko do 20 % energije. Če pečico predgrejete, se naveden čas priprave skrajša za nekaj minut.

V tabeli so informacije o perutnini navedene skupaj s predlaganimi vrednostmi. Če želite pripravljati težko perutnino, v vsakem primeru uporabite nižjo temperaturo. Če pripravljate več kosov, se za izračun časa priprave orientirajte po teži najtežjega kosa. Posamezni kosi naj bi bili približno enako veliki.

Splošno velja: večji kot je kos perutnine, nižja naj bo temperatura in daljši je čas priprave.

Perutnino obrnite po pribl. ½ do ¾ navedenega časa.






**Opomba:** Uporabljajte le papir za peko, ki je primeren za izbrano temperaturo. Papir za peko vedno ustrezno obrežite.

### Nasveti

- Pri raci in gosi zarezite v kožo pod krili. Tako lahko mast odteka.
- Pri račjih prsih zarezite kožo. Račjih prsi ne obračajte.
- Ko obračate perutnino, pazite na to, da so najprej spodaj prsi oz. stran s kožo.
- Perutnina bo še posebej hrustljava in rjava, če jo ob koncu peke namažete z maslom, slano vodo ali pomarančnim sokom.

Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate. Tako si zagotovite optimalni rezultat peke ter prihranite do 20 % energije.

Uporabljeni načini gretja:

-  Vroč zrak CircoTherm
-  Zgornje/spodnje gretje
-  Termo pečenje na žaru
-  Stopnja za pizzo
-  Žar z veliko površino

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min
<b>Piščanec</b>						
Piščanec, 1 kg	Rešetka	2		200-220	-	60-70
Piščanec, 1 kg	Rešetka	2		190-210	2	50-60
File piščančjih prsi po 150 g (pečenje na žaru)	Rešetka	4		275*	-	15-20
Manjši kosi piščanca, po 250 g	Rešetka	3		220-230	-	30-35
Manjši kosi piščanca, po 250 g	Rešetka	3		200-220	2	30-45
Piščančje palčke, medaljoni, zamrznjeni	Univerzalni pekač	3		190-210	-	20-25
Pitana kokoš, 1,5 kg	Rešetka	2		200-220	-	70-90
Pitana kokoš, 1,5 kg	Rešetka	2		180-200	2	65-75
<b>Raca &amp; gos</b>						
Raca, 2 kg	Rešetka	1		180-200	-	90-110
Raca, 2 kg	Rešetka	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Račje prsi, po 300 g	Rešetka	3		230-250	-	25-30
Račje prsi, po 300 g	Rešetka	3		220-240	2	25-30
Gos, 3 kg	Rešetka	2		160-180	-	120-150
Gos, 3 kg	Rešetka	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Gosja bedra, po 350 g	Rešetka	2		210-230	-	40-50
Gosja bedra, po 350 g	Rešetka	3		190-200	2	45-55
<b>Pura</b>						
Mlada pura, 2,5 kg	Rešetka	2		180-200	-	70-90
Mlada pura, 2,5 kg	Rešetka	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Puranje prsi, brez kosti, 1 kg	Pokrita posoda	2		240-260	-	80-100
Puranje stegno, s kostmi, 1 kg	Rešetka	2		180-200	-	80-100
Puranje stegno, s kostmi, 1 kg	Rešetka	2		170-180	2	80-100

\* pečico 5 min ogrevajte

## Meso

Aparat ponuja številne načine gretja za pripravo mesa. V nastavitvenih tabelah najdete optimalne nastavitve za veliko jedi.

### Peka in praženje

Suho meso po želji premažite z maščobo ali ga obložite z rezinami slanine.

Kožo navzkriž narežite. Ko obračate pečenko, pazite, da je spodaj najprej koža.

Ko je pečenka gotova, naj še približno 10 minut počiva v izključeni, zaprti pečici. Tako se sok mesa boljše

porazdeli. Po potrebi zavijte pečenko v aluminijasto folijo. V navedeno trajanje priprave ni vključen priporočen čas počitka.

### Peka na rešetki

Če pečete na rešetki, se meso z vseh strani hrustljivo zapeče.

Glede na velikost in vrsto mesa v univerzalni pekač nalijte do ½ litrov vode. Maščoba in sok pečenke, ki kapljata od pečenja, se bosta ujela v pekač. Iz njiju lahko naredite omako. Poleg tega na ta način nastane tudi manj dima, notranjost aparata pa ostane čistejša.

Univerzalni pekač potisnite skupaj z naloženo rešetko na navedeno višino. Pazite, da je rešetka pravilno naložena na univerzalni pekač. → "Pribor" na strani 12

### **Peka in praženje v posodi**

Peka in praženje v posodi sta enostavnejša. Pečenko lahko v posodi preprosto vzamete iz pečice, omako pa lahko pripravite neposredno v posodi.

Uporabljajte le posodo, ki je primerna za delovanje pečice. Preverite, ali se posoda prilega notranjosti aparata.

Najprimernejša je posoda iz stekla. Vročo posodo odložite na suh podstavek. Če je podlaga mokra ali mrzla, lahko steklo počí.

Suhemu mesu dodajte tekočino. V stekleni posodi naj bo dno posode prekrito pribl. ½ cm.

Količina tekočine je odvisna od vrste mesa in materiala posode. Nanjo vpliva tudi to, ali uporabljate pokrov ali ne. Če meso pripravljate v emajliranem ali temnem kovinskem pekaču, potrebujete nekoliko več tekočine kot pri peki v steklenem pekaču.

Med peko se tekočina v posodi upari. Po potrebi previdno dolijte tekočino.

Svetleči pekači iz nerjavnega jekla ali aluminija odsevajo toploto kakor ogledalo, zato so le pogojno primerni. Meso se peče dlje časa in manj porjavi. Uporabite višjo temperaturo in/ali daljši čas priprave.

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

### **Odkrita posoda**

Za peko mesa je najboljše, da uporabite visok pekač. Pekač položite na rešetko. Če nimate ustrezne posode, uporabite univerzalni pekač.

### **Pokrita posoda**

Pri uporabi pokrite posode ostane notranjost aparata veliko čistejša. Pazite, da velikost pokrova ustreza in da se dobro zapre. Posodo postavite na rešetko.

Razdalja med mesom in pokrovom naj bo najmanj 3 cm. Meso lahko vzide.

Pri odpiranju posode po pripravi lahko iz nje uhaja zelo vroča para. Pokrov dvignite zadaj, da para iz posode uide na strani, ki je stran od telesa.

Pred praženjem meso po potrebi popecite. Če želite sok dušenega mesa, dodajte vodo, vino, kis in podobno. Dno posode more biti prekrito do višine 1–2 cm.

Med peko se tekočina v posodi upari. Po potrebi previdno dolijte tekočino.

Meso se lahko hrustljivo zapeče tudi v zaprtem pekaču. V ta namen uporabite pekač s steklenim pokrovom in nastavite višjo temperaturo.

### **Peka in dušenje s pomočjo pare**

Določene jedi postanejo pri pripravi s pomočjo pare bolj hrustljave, prav tako se manj izsušijo.

Uporabite odkrito posodo. Posoda mora biti odporna na vročino in paro.

Pečenk ni treba obračati.

Paro priključite, kakor je navedeno v nastavitveni razpredelnici. Nekatere jedi so najbolj slastne takrat, ko

jih pripravljate v več korakih. Te so navedene v razpredelnici.

### **Pečenje na žaru**

Med pečenjem na žaru morajo biti vrata pečice zaprta. Nikoli ne pecite na žaru pri odprtih vratih pečice.

Živila za pečenje na žaru zložite na rešetko. Najmanj en nivo nižje od rešetke vstavite univerzalni pekač, tako da odlivna poševnina gleda proti vratom pečice. Tako maščoba kaplja v pekač.

Za pečenje na žaru uporabite čim bolj enako debele in težke kose živil. Na ta način bodo enakomerno porjavili in ostali sočni. Živila za pečenje na žaru zložite direktno na rešetko.

Obračajte jih s kleščami za žar. Če v meso zapičite vilico, bo izgubilo sok in postalo suho.

Živila z žara posolite šele, ko so pečena. Sol meso izsuši.

### **Opombe**

- Žar se med pečenjem vedno znova vklopi in izklopi, kar je povsem običajno. Intervali so odvisni od nastavljenih temperature.
- Pri pečenju na žaru lahko nastaja dim.

### **Priporočene nastavitvene vrednosti**

Tabela vam ponuja optimalni način gretja za najrazličnejše mesne jedi. Temperatura in trajanje priprave sta odvisna od količine, strukture in temperature živil. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Če je treba, jih naslednjič nastavite višje.

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavev mesa, ki je bil hranjen pri temperaturi hladilnika, v mrzlo notranjost pečice. Privarčujete lahko do 20 % energije. Če pečico predgrijete, se naveden čas priprave skrajša za nekaj minut.

V tabeli so informacije o kosih mesa za peko navedene skupaj s predlaganimi vrednostmi. Ko želite pripraviti težji kos mesa, v vsakem primeru uporabite nižjo temperaturo. Če pripravljate več kosov, se za izračun časa priprave orientirajte po teži najtežjega kosa. Posamezni kosi naj bi bili približno enako veliki.





Splošno velja: večji kot je kos pečenke, nižja naj bo temperatura in daljši je čas priprave.

Pečenko in meso za peko na žaru obrnite po pribl. ½ do ⅔ navedenega časa.

Če želite peči po lastnem receptu, se orientirajte po podobnih jedeh v tabeli. Dodatne informacije najdete v namigih za peko, praženje in peko na žaru, ki se nahajajo za tabelo z nastavitvami.

Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate. Tako si zagotovite optimalni rezultat peke ter prihranite do 20 % energije.

Uporabljeni načini gretja:

-  Vroč zrak CircoTherm
-  Zgornje/spodnje gretje
-  Termo pečenje na žaru
-  Žar z veliko površino

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min
<b>Svinjina</b>						
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odprta posoda	2		180-190	-	110-130
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odprta posoda	2		180-190	1	110-130
Svinjska pečenka s kožo, npr. pleče, 2 kg	Rešetka	2		190-200	-	130-140
Svinjska pečenka s kožo, npr. pleče, 2 kg	Odprta posoda	2		100	3	25-30
				170-180	1	70-90
				200-210	-	20-25
Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		220-230	-	70-80
Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-180	1	80-90
Svinjski file, 400 g	Rešetka	3		220-230	-	20-25
Svinjski file, 400 g	Odprta posoda	3		210-220*	1	25-30
Prekajena zarebrnica s kostmi, 1 kg (z nekaj dodane vode)	Pokrita posoda	2		210-230	-	70-90
Prekajena zarebrnica s kostmi, 1 kg	Odprta posoda	2		160-170	1	70-80
Svinjski zrezki, debelina 2 cm	Rešetka	4		275	-	16-20
Svinjski medaljoni, debelina 3 cm	Rešetka	4		290*	-	10-14
<b>Govedina</b>						
Goveji file, srednje zapečen, 1 kg	Rešetka	2		210-220	-	40-50
Goveji file, srednje zapečen, 1 kg	Odprta posoda	2		190-200	1	50-60
Goveja dušena pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		200-220	-	130-160
Rostbif, srednje zapečen, 1,5 kg	Rešetka	2		220-230	-	60-70
Rostbif, srednje zapečen, 1,5 kg	Odprta posoda	2		190-200	1	65-80
Goveji zrezek, debelina 3 cm, srednje zapečen	Rešetka	4		290	-	15-20
Hamburger, debelina 3-4 cm	Rešetka	4		290	-	25-30
<b>Teletina</b>						
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		160-170	-	100-120
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-180	1	90-110
Telečja krača, 1,5 kg	Odprta posoda	2		200-210	-	100-120
Telečja krača, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-180	1	100-120
<b>Jagnjetina</b>						
Jagnječje stegno brez kosti, srednje zapečeno, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-190	-	50-80
Jagnječje stegno brez kosti, srednje zapečeno, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-180	1	80-90
Jagnječji hrbet s kostmi***	Rešetka	2		180-190	-	40-50
* predgretje						
** univerzalni pekač vstavite pod rešetko na nivoju 2						
*** brez obračanja						



Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min
Jagnječji hrbet s kostmi***	Odprta posoda	3		200-210*	1	25-30
Jagnječji kotlet**	Rešetka	4		290	-	14-18
<b>Klobase</b>						
Klobase za žar	Rešetka	4		290	-	10-15
<b>Mesne jedi</b>						
Pečenka iz mletega mesa, 1 kg	Odprta posoda	2		170-180	-	60-70
Pečenka iz mletega mesa, 1 kg	Odprta posoda	2		190-200	1	70-80
* predgretje						
** univerzalni pekač vstavite pod rešetko na nivoju 2						
*** brez obračanja						

## Nasveti za peko, praženje in peko na žaru

Notranjost je zelo umazana.	Jedi za peko na žaru pripravljajte v zaprtem pekaču ali uporabite pekač za žar. Ko uporabljate pekač za žar, boste dosegli najboljši rezultat peke. Pekač za čar lahko kupite kot dodaten pribor.
Pečenka je pretemna, koža ponekod zažgana in/ali pečenka je presuha.	Preverite nivo in temperaturo. Naslednjič izberite nižjo temperaturo in po potrebi skrajšajte čas peke.
Skorja je pretanka.	Zvišajte temperaturo ali pa po končani peku za kratek čas vključite žar.
Pečenka je videti v redu, omaka pa je prismojena.	Naslednjič izberite manjšo posodo za peko ali dodajte več tekočine.
Pečenka je videti v redu, omaka pa je presvetla in vodena.	Naslednjič izberite večjo posodo za pečenje ali dodajte manj tekočine.
Pri praženju se zažge meso.	Posoda za peko in pokrov se morata prilegati in dobro zapreti. Zmanjšajte temperaturo in po potrebi med praženjem dodajte tekočino.
Jedi, ki ste jih spekli na žaru, so presuhe.	Meso solite šele po peki na žaru. Sol iz mesa srka vodo. Jedi, ki jih pečete na žaru, med obračanjem ne zabadajte. Uporabite klešče za žar.

## Ribe

Aparat ponuja številne načine gretja za pripravo rib. V nastavitvenih tabelah najdete optimalne nastavitve za veliko jedi.

Cele ribe ni treba obračati. Celo ribo dajte v pečico v "položaju plavanja", s hrbtno plavutjo navzgor. Da bi trdno ostala v tem položaju, ji v trebušno odprtino položite nekaj narezanega krompirja ali ognjevarno posodico.

Ko se hrbtina plavut preprosto odstrani, je riba pripravljena.

### Pečenje in pečenje na žaru na rešetki

Živila za pečenje na žaru zložite na rešetko. Najmanj en nivo nižje od rešetke vstavite univerzalni pekač, tako da odlivna poševnina gleda proti vratom pečice.

Odvizno od velikosti in vrste ribe v univerzalni pekač vlijte največ ½ litra vode. Tako tekočina kaplja v podstavljen pekač. Zato nastaja manj dima in pečica ostane bolj čista.

Med pečenjem na žaru morajo biti vrata pečice zaprta. Nikoli ne pecite na žaru pri odprtih vratih pečice.

Za pečenje na žaru uporabite čim bolj enako debele in težke kose živil. Na ta način bodo enakomerno porjavili in ostali sočni. Živila za pečenje na žaru zložite direktno na rešetko.

Obračajte jih s kleščami za žar. Če v ribo zapičite vilico, bo izgubila sok in postala suha.

### Opombe

- Žar se med pečenjem vedno znova vklopi in izklopi, kar je povsem običajno. Intervali so odvisni od nastavljenih temperature.
- Pri pečenju na žaru lahko nastaja dim.

### Peka in dušenje v posodi

Uporabljajte le posodo, ki je primerna za delovanje pečice. Preverite, ali se posoda prilega notranjosti aparata.

Najprimernejša je posoda iz stekla. Vročo posodo odložite na suh podstavek. Če je podlaga mokra ali mrzla, lahko steklo počí.

Svetleči pekači iz nerjavnega jekla ali aluminija odsevajo toploto kakor ogledalo, zato so le pogojno primerni. Riba se peče dlje časa in manj porjavi. Uporabite višjo temperaturo in/ali daljši čas priprave.

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

### Odkrita posoda

Za pripravo cele ribe uporabite visok pekač. Pekač položite na rešetko. Če nimate ustrezne posode, uporabite univerzalni pekač.

### Pokrita posoda

Pri uporabi pokrite posode ostane notranjost aparata veliko čistejša. Pazite, da velikost pokrova ustreza in da se dobro zapre. Posodo postavite na rešetko.

Za dušenje dajte v posodo dve do tri jedilne žlice tekočine in malo limoninega soka oziroma kisa.

Pri odpiranju posode po pripravi lahko iz nje uhaja zelo vroča para. Pokrov dvignite zadaj, da para iz posode uide na strani, ki je stran od telesa.

Riba se lahko hrustljivo zapeče tudi v zaprtem pekaču. V ta namen uporabite pekač s steklenim pokrovom in nastavite višjo temperaturo.

### Peka s pomočjo pare

Določene jedi postanejo pri pripravi s pomočjo pare bolj hrustljave, prav tako se manj izsušijo.

Uporabite odkrito posodo. Posoda mora biti odporna na vročino in paro.

Rib ni treba obračati.

Paro priključite, kakor je navedeno v nastavitveni razpredelnici. Nekatere jedi so najbolj slastne takrat, ko jih pripravljate v več korakih. Te so navedene v razpredelnici.

### Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli najdete za ribe, ki jih pripravljate, optimalen način gretja. Temperatura in trajanje priprave sta odvisna od količine, strukture in temperature živil. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Če je treba, jih naslednjič nastavite višje.

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavitev ribe, ki je bila hranjen pri temperaturi hladilnika, v mrzlo notranjost pečice. Privarčujete lahko do 20 % energije. Če pečico predgrejete, se naveden čas priprave skrajša za nekaj minut.

V tabeli so informacije o ribah navedene skupaj s predlaganimi vrednostmi. Če želite pripravljati težko ribo, v vsakem primeru uporabite nižjo temperaturo. Če pripravljate več rib, se za izračun časa priprave orientirajte po teži najtežje ribe. Posamezne ribe naj bi bile približno enako velike.





Splošno velja: večja kot je riba, nižja naj bo temperatura in daljši je čas priprave.

Ribo, ki ni v "položaju plavanja", obrnite po pribl. 1/2 do 2/3 navedenega časa.

**Opomba:** Uporabljajte le papir za peko, ki je primeren za izbrano temperaturo. Papir za peko vedno ustrezno obrežite.

Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate. Tako si zagotovite optimalni rezultat peke ter prihranite do 20 % energije.

Uporabljeni načini gretja:

-  Vroč zrak CircoTherm
-  Zgornje/spodnje gretje
-  Termo pečenje na žaru
-  Žar z veliko površino

Stopnje intenzitete pare so v preglednici navedene s številkami:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min.
<b>Riba</b>						
Cela riba na žaru, pribl. 300 g, npr. postrv	Rešetka	2		170-190	-	20-30
Cela riba, pečena, 300 g, npr. postrv	Univerzalni pekač	2		170-180 160-170	1 -	15-20 5-10
Cela riba na žaru, 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	2		170-190	-	30-40
<b>Ribji fileji</b>						
Ribji file, naraven, pečen na žaru	Rešetka	4		220*	-	15-25
<b>Ribji kotleti</b>						
Ribji kotleti, 3 cm debeli**	Rešetka	4		290	-	10-20
<b>Riba, zamrznjena</b>						
Naravni ribji fileji	Pokrita posoda	2		210-230	-	20-30
Ribji file, gratiniran	Rešetka	2		200-220	-	45-60
Ribji file, gratiniran	Odprta posoda	2		200-220	1	35-45
Ribje palčke (obračajte med pripravo)	Univerzalni pekač	3		200-220	-	20-30
* predgretje						
** vstavite univerzalni pekač na višino za vstavljanje 2						

## Zelenjava in priloge

Tu so vam na voljo informacije o pripravi zelenjave, pečene na žaru, krompirja in globoko zamrznjenih izdelkov iz krompirja.

Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate. Tako si zagotovite optimalni rezultat peke ter prihranite energijo.

### Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

### Priprava na eni ravni

Držite se navedb v preglednici.

### Priprava na dveh ravneh

Uporabite CircoTherm vroči zrak. Pekači, ki ste jih vstavili istočasno, morda ne bodo gotovi ob istem času.

- Univerzalni pekač: raven 3
- Pekač: raven 1

### Pribor

Pazite, da vedno uporabljate primeren pribor in da je ta pri vstavljanju v pečico vedno pravilno obrnjen.

### Rešetka

Rešetko vstavite tako, da bo odprta stran obrnjena proti vratom aparata in da bo ukrivljen del obrnjen navzdol. Posodo in pekače vedno postavite na rešetko.

### Univerzalni pekač ali pekač

Univerzalni pekač ali pekač previdno vstavite do prislona, s poševnim delom proti vratcem.

## Papir za peko

Uporabljajte le papir za peko, ki je primeren za izbrano temperaturo. Papir za peko vedno ustrezno obrežite.





### Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli so za različne jedi navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in čas priprave sta odvisna od količine, sestave in kakovosti živil. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Poskusite najprej z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno porjavitev. Če je treba, jo naslednjič nastavite višje.

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje jedi v mrzlo pečico. Če pečico predgrejete, se naveden čas skrajša za nekaj minut.









Če želite peči po lastnem receptu, se orientirajte po podobnih jedeh v tabeli.

Uporabljeni načini gretja:

-  Vroč zrak CircoTherm
-  Stopnja za pizzo
-  Stopnja za peko kruha
-  Žar z veliko površino

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min
<b>Zelenjavne jedi</b>						
Zelenjava na žaru	Univerzalni pekač	4		290	-	10-15
<b>Krompir</b>						
Pečen krompir, prepolovljen	Univerzalni pekač	3		160-180	-	45-60
Pečen krompir, prepolovljen	Univerzalni pekač	3		180-190	1	40-50
<b>Izdelki iz krompirja, zamrznjeni</b>						
Krompirjeve polpete	Univerzalni pekač	3		200-220	-	25-35
Krompirjevi žepki, polnjeni	Univerzalni pekač	3		190-210	-	20-30
Kroketi	Univerzalni pekač	3		200-220	-	25-35
Ocvrt krompirček	Univerzalni pekač	3		190-210	-	25-35
Ocvrt krompirček, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		190-210	-	30-40

## Jogurt

Z aparatom lahko sami pripravite jogurt.


### Priprava jogurta


Iz pečice vzemite pribor in ogrodje. Notranjost pečice mora biti prazna. Med delovanjem ne odpirajte vrat aparata.

1. Na kuhalni plošči segrejte 1 liter mleka (3,5 % maščobe) na 90 °C ter ga nato ohladite na 40 °C. Pri trajnem mleku zadošča, če ga segrejete na 40 °C.

2. Vmešajte 150 g jogurta (temperatura hladilnika).
3. Z zmesjo napolnite majhne kozarce ali skodelice in jih pokrijte s plastično folijo za živila.
4. Skodelice ali kozarce postavite na dno pečice ter uporabite nastavitve, navedene v preglednici.
5. Po pripravi naj se jogurt ohladi v hladilniku.

Uporabljen način gretja:

-  Funkcija vzhajanja testa

Jed	Pribor	Višina vstavljaj- nja	Način gretja	Temperatu- ra v °C	Funkcija vzhajanja	Trajanje v urah
Jogurt	Modelčki za oblikovanje porcij	Dno notranjosti pečice		-	1	5-6

## Načini gretja Eco

CircoTherm Eco in Zgornje/spodnje gretje Eco sta napredna načina gretja za nežno pripravo mesa, rib in peciva. Aparat optimalno uravnava dovod energije v notranjost pečice. Jed se postopoma peče s preostalo toploto. Tako ostane bolj sočna in manj porjavi. Glede na izbrani način priprave in vrsto živila lahko prihranite energijo. Če med pripravo predčasno odprete vrata aparata ali če ga predgrevate, se ta učinek izgubi.

Uporabljajte samo originalni pribor aparata. Ta je optimalno prilagojen notranjosti pečice in načinom delovanja. Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate.

Jedi vstavite v hladno, prazno pečico. Pri načinu CircoTherm Eco izberite temperaturo med 125 in 200 °C, pri načinu Zgornje/spodnje gretje Eco pa med 150 in 250 °C. Vrata aparata naj bodo med pripravo zaprta. Jedi pripravljajte samo na eni ravni.

Način gretja CircoTherm Eco se uporablja za določanje porabe energije v načinu s kroženjem zraka in energijskega razreda. Način gretja Zgornje/spodnje gretje se uporablja za določanje porabe energije v običajnem načinu.

Način gretja CircoTherm Eco se uporablja za določitev energijskega razreda.

## Pribor

Pazite, da vedno uporabljate primeren pribor in da je ta pri vstavljanju v pečico vedno pravilno obrnjen.

## Rešetka

Rešetko vstavite tako, da bo odprta stran obrnjena proti vratom aparata in da bo ukrivljen del obrnjen navzdol. Posodo in pekače vedno postavite na rešetko.

## Univerzalni pekač ali pekač

Univerzalni pekač ali pekač previdno vstavite do prislonu, s poševnim delom proti vratcem.

## Modeli za peko in posoda

Najbolj primerni so kovinski temni modeli. Z njimi lahko privarčujete do 35 % energije.

Posoda iz nerjavnega jekla ali aluminija odseva toploto kot ogledalo. Bolj primerna je posoda, ki ne odseva toplote in je narejena iz emajla ali na toploto odpornega stekla ter posoda, prevlečena z aluminijevo tlačno litino.

Beli pekači in pekači iz keramike ali stekla podaljšajo čas peke, pri čemer pecivo ne porjavi enakomerno.

## Papir za peko



Uporabljajte le papir za peko, ki je primeren za izbrano temperaturo. Papir za peko vedno ustrezno obrežite.












## Priporočene nastavitvene vrednosti


















Tu so navedene različne jedi z načinoma priprave CircoTherm Eco" in Zgornje/spodnje gretje Eco. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od količine in strukture testa. Zaradi tega so navedena nastavitvena območja. Najprej poskusite z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno porjavitev. Če je potrebno, jo naslednjič nastavite višje.

**Opomba:** Z višjimi temperaturami ne boste skrajšali časa trajanja peke. Tako bi bili kolači ali pecivo pečeni le zunaj, znotraj pa bi bili še surovi.

Uporabljeni načini gretja:

-  CircoTherm Eco
-  Zgornje/spodnje gretje Eco

Jed	Pribor / posoda	Nivo peči- ce	Način gretja	Temperatu- ra v °C	Trajanje v min
<b>Kolači v modelih</b>					
Kolač iz umešanega testa v modelu	Okrogel/podolgovat model	2		140-160	60-80
Podlaga za torto iz umešanega testa	Model za dno torte	2		150-170	20-30
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za dno torte	2		150-170	20-30
Biskvitna torta, 3 jajca	Razstavljiv model Ø 26 cm	2		160-170	30-45
Biskvitna torta, 6 jajc	Razstavljiv model Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kvašen šarkelj	Model za šarkelj	2		150-170	50-70
<b>Pecivo na pekaču</b>					
Kolač iz umešanega testa s suho oblogo	Plitvi pekač	3		150-170	25-40
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo	Plitvi pekač	3		170-180	25-35
Biskvitna rolada	Plitvi pekač	3		180-190	15-20
Kvašena pletenica, kvašeni venec	Plitvi pekač	3		160-170	25-35
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo	Plitvi pekač	3		160-180	15-20

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
<b>Drobno pecivo</b>					
Muffini	Pekač za muffine	2		160-180	15-25
Tortice	Plitvi pekač	3		150-160	25-35
Pecivo iz listnatega testa	Plitvi pekač	3		170-190	20-35
Pecivo iz kuhanega testa	Plitvi pekač	3		190-200	40-50
Piškoti	Plitvi pekač	3		140-160	15-30
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3		140-150	25-35
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Plitvi pekač	3		160-180	25-35
<b>Kruh in žemljice</b>					
Mešani kruh, 1,5 kg	Globok štirikotni model	2		200-210	35-45
Kvašena lepinja	Univerzalni pekač	3		250-275	15-20
Sladke žemlje, sveže	Plitvi pekač	3		170-190	15-20
Žemlje, sveže	Plitvi pekač	3		180-200	20-30
<b>Meso</b>					
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odperta posoda	2		180-190	120-140
Goveja dušena pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		200-220	140-160
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odperta posoda	2		170-180	110-130
<b>Riba</b>					
Dušena riba, cela, 300 g, npr. postrv	Pokrita posoda	2		190-210	25-35
Dušena riba, cela, 1,5 kg, npr. losos	Pokrita posoda	2		190-210	45-55
Ribji file, naraven, dušen	Pokrita posoda	2		190-210	15-25

## Akrilamid v živilih

Akrilamid nastane predvsem pri visoko ogretyh izdelkih iz žit in krompirja, kot so na primer krompirjev čips,

pečen krompirček, toast, žemljice, kruh ali fino pecivo (keksi, medenjaki, piškoti).

Nasveti za pripravo jedi z majhno vsebnostjo akrilamida	
Splošno	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Čas priprave naj bo čim krajši.</li> <li>■ Jedi zapecite zlato in ne pretemno.</li> <li>■ Velika, debela kuhana živila vsebujejo manj akrilamida.</li> </ul>
Peka	Z zgornjim/spodnjim grelnikom maks. 200 °C Z vročim zrakom maks. 180 °C.
Piškoti	Z zgornjim/spodnjim grelnikom maks. 190 °C. Z vročim zrakom maks. 170 °C. Jajce ali rumenjaki znižata stopnjo tvorjenja akrilamida.
Pečen krompirček v pečici	Krompir zložite v pekač enakomerno in v eni plasti. V pekaču pecite najmanj 400 gramov krompirja, da se ne izsuši.

## Počasna peka

Počasna peka pomeni počasno pripravo hrane pri nizki temperaturi. Zaradi tega je včasih poimenovana tudi nizkotemperaturna peka.

Počasna peka je idealna za fine kose mesa (npr.: za mehke dele govedine, svinjine, jagnjetine ali perutnine), ki jih je treba peči toliko časa, da ostanejo še nekoliko roza. Meso ostane sočno, mehko in rahlo.

Vaša prednost: pri načrtovanju jedilnika imate veliko svobode, saj počasi pečeno meso brez težav ohranjate toplo. Med pripravo mesa ni treba obračati. Vratca aparata naj bodo zaprta, saj s tem ustvarite idealne pogoje za pripravo jedi.

Uporabljajte samo sveže in higiensko brezhibno meso brez kosti. Skrbno odstranite kite in maščobne robove. Pri počasni peki maščoba razvije močan priokus. Uporabite lahko tudi začinjeno ali marinirano meso. Ne uporabljajte odtajanega mesa.

Meso lahko po koncu priprave takoj narežete. Čas za mirovanje ni potreben. Zaradi posebne metode peke je meso rožnate barve, pri čemer pa ni surovo ali premalo pečeno.

**Opomba:** Zakasnitev vklopa s časom konca priprave pri načinu gretja "počasna peka" ni mogoče.

#### Posoda

Uporabite ploščato posodo, npr.: pladenj iz porcelana ali stekla. Posodo postavite v notranjost aparata, da se segreje.

Nepokrito posodo vedno postavite na rešetko na nivo 2.

Dodatne informacije najdete v namigih za počasno peko, ki se nahaja za tabelo z nastavitvami.

Vaš aparat nudi način gretja "počasna peka". Aparat zaženite le, ko je notranjost popolnoma ohlajena. Naj se notranjost aparata in posoda pribl. 15 minut dobro segrevata.
















Meso na kuhališču pri visoki temperaturi dovolj dolgo pecite z vseh strani, tudi na koncih. Meso nato takoj položite na posodo, ki ste jo prej segreli. Posodo z mesom ponovno vstavite v pečico ter ga počasi pecite.

#### Priporočene nastavitvene vrednosti

Temperatura in trajanje počasne peke sta odvisna od velikosti, debeline in kakovosti mesa. Zaradi tega so navedena področja nastavitve.

Uporabljen način gretja:

-  Počasna peka

Jed	Posoda	Nivo pečice	Način gretja	Trajanje peke v min	Temperatura v °C	Trajanje v min
<b>Perutnina</b>						
Račje prsi, roza, po 300 g	Odprta posoda	2		6-8	90*	45-60
File piščančjih prsi, po 200 g, prepečen	Odprta posoda	2		4	120*	45-60
Puranje prsi, brez kosti, 1 kg, prepečene	Odprta posoda	2		6-8	120*	110-130
<b>Svinjina</b>						
Svinjska pljučna pečenka, debeline 5-6 cm, 1,5 kg	Odprta posoda	2		6-8	80*	130-180
Svinjski file, cel	Odprta posoda	2		4-6	80*	45-70
<b>Govedina</b>						
Goveja pečenka (stegno), debelina 6-7 cm, 1,5 kg, prepečena	Odprta posoda	2		6-8	100*	150-180
Goveji file, 1 kg	Odprta posoda	2		4-6	80*	90-120
Rostbif, debeline 5-6 cm	Odprta posoda	2		6-8	80*	120-180
Goveji medaljoni/rumpsteak, debeline 4 cm	Odprta posoda	2		4	80*	30-60
<b>Teletina</b>						
Telečja pečenka, debeline 4-5 cm, 1,5 kg	Odprta posoda	2		6-8	80*	80-140
Telečja pečenka, debeline 7-10 cm, 1,5 kg	Odprta posoda	2		6-8	80*	140-200
Telečji file, cel, 800 g	Odprta posoda	2		4-6	80*	70-120
Telečji medaljoni, debeline 4 cm	Odprta posoda	2		4	80*	30-50
<b>Jagnjetina</b>						
Jagnječji hrbet, očiščen, po 200 g	Odprta posoda	2		4	80*	30-45
Jagnječje stegno brez kosti, srednje, 1 kg zvezano	Odprta posoda	2		6-8	95*	120-180
* predgretje						

## Namigi za počasno peko

Počasna peka račjih prsi.	Račje prsi mrzle položite v ponev in najprej popecite stran s kožo. Po počasni peki jih pecite še 3 do 5 minut, da postanejo hrustljava.
Počasi pečeno meso ni tako vroče kot meso, pečeno po običajnem postopku.	Da se pečeno meso ne ohladi prehitro, ogrejte krožnike in postrezite omake zelo vroče.

## Sušenje

S CircoTherm vročim zrakom lahko odlično sušite. Pri tem načinu konzerviranja se zaradi odvzema vode poveča koncentracija aromatičnih snovi.

Uporabljajte samo neoporečno sadje, zelenjavo in zelišča in jih pred uporabo temeljito operite. Rešetko obložite s pergamentnim papirjem ali papirjem za peko. Sadje naj se dobro odcedi, nato ga posušite.

Po potrebi ga narežite na enako velike kose ali na tanke rezine. Neolupljeno sadje položite na lupino s prerezano površino navzgor. Pazite, da se sadje in gobe na rešetki ne prekrivajo.

Zelenjavo nastrgajte in jo nato blanširajte. Blanširana zelenjava naj se dobro odcedi, nato jo enakomerno razporedite po rešetki.

Osušite zelišča s stebli. Zelišča enakomerno in na gosto razporedite po rešetki.

Za sušenje uporabite naslednje višine vstavljanja:

- 1 rešetka: višina 3
- 2 rešetki: višina 3+1

Sočno sadje in zelenjavo večkrat obrnite. Posušeno sadje takoj po sušenju odstranite s papirja.

### Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli so navedene nastavitvene vrednosti za sušenje različnih živil. Temperatura in trajanje sta odvisna od vrste, vlažnosti, zrelosti in debeline živil, ki jih želite posušiti. Živila, ki jih želite posušiti, naj se sušijo dalj časa, saj bodo tako bolje konzervirana. Tanjša kot so živila, ki jih sušite, hitreje bodo posušena do konca, pri čemer bodo živila ohranila več arom. Zaradi tega so navedena območja nastavitve.

Če želite sušiti druga živila, se orientirajte po podobnih živilih v tabeli.

Uporabljen način gretja:

-  Vroč zrak CircoTherm

Sadje, zelenjava in zelišča	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v urah
Pečkato sadje (jabolčni obročki debeline 3 mm, 200 g na rešetko)	1-2 rešetki		80	5-9
Koščičasto sadje (slive)	1-2 rešetki		80	8-10
Korenovke (korenje), nastrgane, blanširane	1-2 rešetki		80	5-8
Gobe v rezinah	1-2 rešetki		60	6-9
Zelišča, očiščena	1-2 rešetki		60	2-6

## Vkuhanje

V aparatu lahko vkuhavate sadje in zelenjavo.

### Opozorilo – Nevarnost poškodb!

Če živila niso dobro vkuhana, lahko kozarci za vlaganje počijo. Držite se navodil za vkuhanje.

### Kozarci

Uporabljajte le čiste in nepoškodovane kozarce za vlaganje. Uporabljajte le na toploto odporne, čiste in nepoškodovane gumijaste obroče. Prej preverite sponke in vzmeti.

Pri enem postopku vkuhanja uporabite le kozarce za vlaganje, ki so enako veliki in vsebujejo enaka živila. V pečici lahko istočasno vkuhate vsebino maksimalno šestih kozarcev za vlaganje s 1/2, 1 ali 1 1/2 litrom. Ne uporabljajte večjih ali višjih kozarcev. Pokrovi bi lahko počili.

Kozarci za vlaganje se med vkuhanjem v pečici ne smejo dotikati.

### Priprava sadja in zelenjave

Uporabljajte samo neoporečno sadje in zelenjavo. Vse temeljito operite.

Sadje oz. zelenjavo po potrebi olupite, odstranite pečke in ga narežite. Nato kozarce za vlaganje napolnite do 2 cm pod robom.

### Sadje

Sadje v kozarcih za vlaganje prelijte z vročo, posneto raztopino sladkorja (pribl. 400 ml za en litrski kozarec). Na liter vode:

- pribl. 250 g sladkorja pri sladkem sadju
- pribl. 500 g sladkorja pri kislem sadju

### Zelenjava

Zelenjavo v kozarcih za vlaganje prelijte z vročo, prekuhano vodo.

Obrišite robove kozarcev. Biti morajo čisti. Na vsak kozarec namestite vlažen gumijast obroč in pokrov. Kozarce zaprite s sponkami. Kozarce postavite na univerzalni pekač, pri čemer se ne smejo dotikati. V

univerzalno ponev nalijte 500 ml vroče vode (pribl. 80 °C). Nastavite, kot je opisano v tabeli.

### Po postopku vkuhavanja

#### Sadje

Po nekaj časa s kratkimi razmiki nastajajo mehurčki. Aparat izključite takoj, ko se v vseh kozarcih tvorijo mehurčki. Po navedenem času naknadnega gretja vzemite kozarce iz pečice.

#### Zelenjava


Po nekaj časa s kratkimi razmiki nastajajo mehurčki. Ko v vseh kozarcih za vlaganje nastajajo mehurčki, zmanjšajte temperaturo na 120 °C. Kakor je navedeno v tabeli, dovolite, da v kozarcih, ki jih hranite v zaprtem prostoru, še naprej nastajajo mehurčki. Po tem času izključite aparat ter izkoristite preostalo toploto še za nekaj minut, kakor je navedeno v tabeli.





Po vkuhavanju izvemite kozarce iz pečice in jih postavite na čisto krpo. Vročih kozarcev ne polagajte na mrzlo ali vlažno podlago, saj lahko počijo. Pokrijte kozarce za vlaganje, da jih zaščitite pred preprihom. Sponke odstranite šele, ko so kozarci mrzli.

### Priporočene nastavitvene vrednosti

Časi, ki so navedeni v nastavitveni tabeli, so le informacijske vrednosti za vkuhavanje sadja in zelenjave. Nanje lahko vplivajo: sobna temperatura, število kozarcev, količina ter toplota in kakovost vsebine kozarca. Navedbe se navezujejo na litrske okrogle kozarce. Preden zamenjate temperaturo ali izključite pečico, preverite, ali v kozarcih res nastajajo mehurčki. Postopek nastajanja mehurčkov se začne po pribl. 30–60 minutah.

Uporabljen način gretja:

-  Vroč zrak CircoTherm

Vkuhavanje	Posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Zelenjava, npr. korenje	Kozarci za vlaganje po 1 liter	1		160-170	do mehurčkov: 30-40
				120	po mehurčkih: 30-40
				-	Preostala toplota: 30
Zelenjava, npr. kumarice	Kozarci za vlaganje po 1 liter	1		160-170	do mehurčkov: 30-40
				-	Preostala toplota: 30
				-	Preostala toplota: 30
Koščičasto sadje, npr. češnje, slive	Kozarci za vlaganje po 1 liter	1		160-170	do mehurčkov: 30-40
				-	Preostala toplota: 35
				-	Preostala toplota: 35
Pečkato sadje, npr. jabolka, jagode	Kozarci za vlaganje po 1 liter	1		160-170	do mehurčkov: 30-40
				-	Preostala toplota: 25
				-	Preostala toplota: 25

### Vzhajanje testa s funkcijo vzhajanja testa

Z načinom gretja "Funkcija vzhajanja testa" kvašeno testo vzhaja hitreje kot pri sobni temperaturi in se ne izsuši. Aparat zaženite le, ko je notranjost popolnoma ohlajena.

Kvašeno testo naj vedno vzhaja dvakrat. Upoštevajte navodila v nastavitvenih razpredelnicah za 1. in 2. vzhajanje (prva in druga fermentacija).

#### Prva fermentacija

Za prvo fermentacijo posodo s testom postavite na rešetko. Nastavite, kot je opisano v razpredelnici.

Med postopkom fermentacije ne odpirajte vratc, saj lahko tako iz pečice uhaja vlaga. Testa ne pokrijte.

### Druga fermentacija

Postavite pecivo na višino vstavljanja, ki je določena v razpredelnici.



Preden začnete s peko, obrišite vlago v pečici.

### Priporočene nastavitvene vrednosti

Temperatura in čas priprave sta odvisna od vrste in količine dodatkov. Zato so navedbe v tabeli le informativne vrednosti.

Uporabljen način gretja:

-  Funkcija vzhajanja testa

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Korak	Funkcija vzhajanja	Trajanje v min.
<b>Kvašeno testo, sladko</b>						
Npr. kvašeno pecivo	Skleda	2		Vzhajanje testa	1	30-45
	Univerzalni pekač	2		Vzhajanje oblikovanih kosov testa	1	10-20



Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Korak	Funkcija vzhajanja	Trajanje v min.
Testo z veliko maščobe, npr. panettone	Skleda	2	☐	Vzhajanje testa	2	40-90
	Model na rešetki	2	☐	Vzhajanje oblikovanih kosov testa	2	30-60
<b>Kvašeno testo, pikantno</b>						
Npr. pica	Skleda	2	☐	Vzhajanje testa	1	20-30
	Univerzalni pekač	2	☐	Vzhajanje oblikovanih kosov testa	1	10-15
<b>Krušno testo</b>						
Beli kruh	Skleda	2	☐	Vzhajanje testa	1	30-40
	Univerzalni pekač	2	☐	Vzhajanje oblikovanih kosov testa	1	15-25
Mešani kruh	Skleda	2	☐	Vzhajanje testa	1	25-40
	Univerzalni pekač	2	☐	Vzhajanje oblikovanih kosov testa	1	10-20
Žemlje	Skleda	2	☐	Vzhajanje testa	1	30-40
	Univerzalni pekač	2	☐	Vzhajanje oblikovanih kosov testa	1	15-25

## Odtajanje

Stopnja "Odmrzovanje" je primerna za odtaljevanje globoko zamrznjenega sadja, zelenjave in peciva. Najbolje je, da perutnino, meso in ribe odtalite v hladilniku.

Za odtaljevanje uporabite naslednje višine vstavljanja:

- 1 rešetka: višina 2
- 2 rešetki: višina 3+1

## Priporočene nastavitvene vrednosti

Časovne navedbe v tabeli so le informacijske vrednosti. Vrednosti so odvisne od kakovosti, temperature zamrzovanja (-18°C) in sestave živil. Navedena so časovna območja. Najprej nastavite krajši čas in ga nato po potrebi podaljšajte.

**Nasvet:** Zamrznjeni nizki kosi ali porcije se hitreje odtalijo kot v bloku zamrznjena živila.

Vzemite zamrznjena živila iz embalaže in jih v primerni posodi položite na rešetko.

Jedi med kuhanjem 1- do 2-krat premešajte ali obrnite. Večje kose morate obrniti večkrat. Jed med pripravo razdelite oz. že odtaljene kose vzemite iz pečice.

Odtaljene jedi pustite počivati še 10 do 30 minut v zaprtem aparatu, da se temperatura izenači.

Uporabljen način gretja:

- ☒ Stopnja odtaljevanja

Jed	Pribor	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
<b>Kruh, žemlje</b>					
Kruh in žemlje na splošno	Pekač	2	☒	50	40-70
<b>Kolač</b>					
Kolač, sočen	Pekač	2	☒	50	70-90
Kolač, suh	Pekač	2	☒	60	60-75

## Pogrevanje

Z načinom gretja "Pogrevanje" se jedi s pomočjo pare nežno pogrejejo. Videti so kot sveže pripravljene, imajo tudi tak okus. Hrustljivo lahko zapečete tudi pecivo prejšnjega dne.

Uporabite kar se da ploščate, široke in na temperaturo odporne posode. Hladne posode podaljšajo postopek pogrevanja.

Če je le mogoče, pogrevajte enako velike jedi iste vrste. Če to ni mogoče, se ravnajte po času jedi, ki zahteva najdaljši čas pogrevanja.

Med pogrevanjem jedi ne pokrivajte.

Jed na rešetko postavite v posodi ali neposredno na višino 2.

Med delovanjem ne odpirajte vratc aparata, saj bi v tem primeru iz aparata ušlo veliko pare.

## Priporočene nastavitvene vrednosti












V razpredelnici so za različne jedi navedene optimalne nastavitve. Časovne navedbe so le informativne vrednosti. Odvisne so od posode, kakovosti, temperature in strukture živil. Navedena so časovna območja. Najprej nastavite krajši čas in ga nato po potrebi podaljšajte.

Vrednosti v razpredelnici veljajo za vstavljanje jedi v mrzlo pečico. Za določene jedi je predgretje potrebno, kar je navedeno v razpredelnici.

Iz notranjosti pečice odstranite pribor, ki ga ne uporabljate. Tako si zagotovite optimalen rezultat priprave ter prihranite energijo.

Uporabljen način gretja:

-  Pogrevanje

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
<b>Zelenjava, ohlajena</b>					
1 kg	Odprta posoda	2		120-130	15-25
250 g	Odprta posoda	2		120-130	5-15
<b>Jedi, ohlajene</b>					
Jedi na krožniku, 1 porcija	Odprta posoda	2		120-130	15-25
Juha, enolončnica, 400 ml	Odprta posoda	2		120-130	10-25
Priloge, npr. testenine, cmoki, krompir, riž	Odprta posoda	2		120-130	8-25
Narastki, npr. lazanja, krompirjev narastek	Odprta posoda	2		120-140	10-25
Pica, pečena	Rešetka	2		170-180*	5-15
<b>Pecivo</b>					
Žemljice, bageta, pečeno	Rešetka	2		150-160*	10-20
Košarice iz listnatega testa (Vol au vents)	Rešetka	2		180*	4-10
<b>Pecivo, zamrznjeno</b>					
Pica, pečena	Rešetka	2		170-180*	5-15
Žemljice, bageta, pečeno	Rešetka	2		160-170*	10-20
* predgretje					

## Ohranjanje toplote

Z načinom gretja "ohranjanje toplote" lahko pripravljene jedi ohranjate tople. Tako preprečite tvorjenje kondenzata, zaradi česar vam tudi ni treba brisati notranjosti aparata.

Pripravljenih jedi ne ohranjajte toplih več kot dve uri. Upoštevajte, da se nekatere jedi, medtem ko jih ohranjate tople, pečejo naprej. Po potrebi jedi pokrijte.

## Testne jedi

Te preglednice so namenjene institutom za preizkušanje, da olajšajo preizkušanje aparata.

Po EN 60350-1.

### Peka

Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotova ob istem času.

Višina vstavljanja pri peki na dveh ravneh:

- Univerzalni pekač: raven 3  
Pekač: raven 1
- Modeli na rešetki  
prva rešetka: raven 3  
druga rešetka: raven 1

Višina vstavljanja pri peki na treh ravneh:

- Pekač: raven 4
- Univerzalni pekač: raven 3
- Pekač: raven 1

### Jabolčna pita

Pokrito jabolčno pecivo na eni ravni: temne razstavljljive modele razporedite eden zraven drugega.

Pokrito jabolčno pecivo na dveh ravneh: temne razstavljljive modele razporedite enega nad drugim.

Peciva v razstavljljivih modelih iz bele pločevine: pecite s pomočjo zgornjega/spodnjega grelnika na eni ravni. Namesto rešetke uporabite univerzalni pekač in nanj položite razstavljljive modele.




### Biskvit z vodo

Biskvit z vodo na dveh ravneh: razstavljljive modele na rešetki razporedite enega nad drugim.

### Opombe
















- Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje v mrzlo pečico.
- Upoštevajte navodila za predgretje iz tabel. Nastavitvene vrednosti veljajo brez hitrega segrevanja.
- Za peko najprej uporabite najnižjo navedeno temperaturo.

Uporabljeni načini gretja:

-  Vroč zrak CircoTherm
-  Zgornje/spodnje gretje
-  Stopnja za pizzo

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

- 1 = nizka
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min
<b>Peka</b>						
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3		140-150*	-	25-40
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3		140-150*	-	25-40
Brizgano pecivo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		140-150*	-	30-40
Brizgano pecivo, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	4+3+1		130-140*	-	35-55
Tortice	Plitvi pekač	3		160*	-	20-30
Tortice	Plitvi pekač	3		150*	-	25-35
Tortice, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		150*	-	25-35
Tortice, 3 nivoji	Plitvi pekači + univerzalni pekač	4+3+1		140*	-	35-45
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170**	-	30-40
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Vodni biskvit, 2 nivoja	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Pokrita jabolčna pita	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Pokrita jabolčna pita	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Pokrita jabolčna pita, 2 nivoja	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90

\* pečico 5 min ogrevajte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja



\*\* pečico ogrejte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja

### Peka na žaru

Dodatno vstavite še univerzalni pekač. Tako se bo tekočina nabirala v pekaču, pečica pa bo ostala čista.

Uporabljen način gretja:

-  Žar z veliko površino

Jed	Pribor	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
<b>Peka na žaru</b>					
Peka toasta*	Rešetka	4		290	4-6
Goveji hamburger, 12 kosov**	Rešetka	4		290	25-30

\* ne predgrevajte

\*\* obrnite po 2/3 skupnega trajanja priprave



REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



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

9001273095  
990715  
sl