






VGRADNA PEČICA

[sl] NAVODILA ZA UPORABO

**B55CR22.0**



# Kazalo

	<b>Namenska uporaba</b> .....	<b>4</b>		<b>Nastavitev za sabat</b> .....	<b>17</b>
	<b>Pomembni varnostni napotki</b> .....	<b>5</b>		Vklop funkcije Sabat. ....	17
	Splošno .....	5		Prekinitev funkcije Sabat. ....	17
	Halogenska žarnica .....	5		<b>Čistilna sredstva</b> .....	<b>18</b>
	Funkcija čiščenja .....	6		Primerna čistilna sredstva. ....	18
	<b>Vzroki poškodb</b> .....	<b>6</b>		Čiščenje aparata. ....	19
	Splošno .....	6		<b>Funkcija čiščenja</b> .....	<b>19</b>
	<b>Varstvo okolja</b> .....	<b>7</b>		Samodejno čiščenje .....	19
	Varčevanje z energijo. ....	7		EasyClean .....	21
	Okolju prijazno odstranjevanje .....	7		<b>Ogrodje</b> .....	<b>22</b>
	<b>Spoznajte svoj aparat</b> .....	<b>8</b>		Montaža in demontaža ogrodja .....	22
	Upravljalno polje .....	8		<b>Vratca aparata</b> .....	<b>22</b>
	Upravljalni elementi .....	8		Snemanje in nameščanje vrat aparata .....	22
	Glavni meni .....	8		Demontaža in montaža stekel vrat .....	24
	Meni Načini gretja .....	9		<b>Kaj storiti ob motnjah?</b> .....	<b>26</b>
	Funkcije v notranjosti pečice .....	9		Seznam motenj. ....	26
	<b>Pribor</b> .....	<b>10</b>		Prekoračeno maksimalno trajanje delovanja .....	26
	Priložen pribor .....	10		Menjava žarnice na stropu pečice .....	26
	Vstavljanje pribora .....	10		Steklen pokrov .....	27
	Kombiniranje pribora .....	11		<b>Servisna služba</b> .....	<b>27</b>
	Dodatni pribor .....	11		Številka E in številka FD .....	27
	<b>Pred prvo uporabo</b> .....	<b>12</b>		<b>Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu</b> .....	<b>28</b>
	Prvo delovanje .....	12		Modeli iz silikona .....	28
	Čiščenje notranjosti aparata. ....	12		Pecivo in drobno pecivo. ....	28
	Čiščenje pribora. ....	12		Kruh in žemljice .....	31
	<b>Upravljanje aparata</b> .....	<b>13</b>		Pice, kiš in pikantna peciva .....	33
	Vklop in izklop aparata. ....	13		Narastki in sufleji .....	34
	Nastavitev in zagon delovanja aparata. ....	13		Perutnina .....	35
	Sprememba ali prekinitev delovanja aparata .....	13		Meso .....	36
	Hitro segrevanje aparata .....	14		Ribe .....	39
	<b>Časovne funkcije</b> .....	<b>14</b>		Zelenjava in priloge .....	40
	Vklop in izklop prikaza časovnih funkcij. ....	14		Jogurt .....	41
	Nastavitev alarma. ....	14		Načini gretja Eco .....	41
	Nastavitev trajanja .....	15		Akrilamid v živilih .....	42
	Zamik delovanja - "Končano ob" .....	15		Počasna peka. ....	43
	Preverjanje, spreminjanje ali brisanje nastavitvev .....	15		Sušenje. ....	44
	<b>Varovalo za otroke</b> .....	<b>15</b>		Vkuhavanje .....	44
	Samodejno otroško varovalo .....	15		Vzhajanje testa na stopnji za vzhajanje testa .....	45
	Enkratno otroško varovalo .....	16		Odtaljevanje .....	46
	<b>Osnovne nastavitve</b> .....	<b>16</b>		Ohranjanje toplote .....	46
	Spreminjanje osnovnih nastavitvev .....	16		Testne jedi .....	46
	Seznam osnovnih nastavitvev .....	16			
	Določanje priljubljenih programov .....	17			

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 10

## 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 inzulinske črpalke. Če nosite elektronske vsadke se upravljalnemu polju ne približajte za več kot 10 cm.

### Halogenska žarnica

#### Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Luči v notranjosti pečice se močno segrejejo. Nevarnost opeklin obstaja tudi nekaj časa po izklopu. Ne dotikajte se steklenega pokrova. Pri čiščenju se izogibajte stiku s kožo.

#### Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

Pri menjavi žarnice v notranjosti aparata so kontakti grla žarnice pod napetostjo. Pred menjavo izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.

## 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. Prevelka 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!

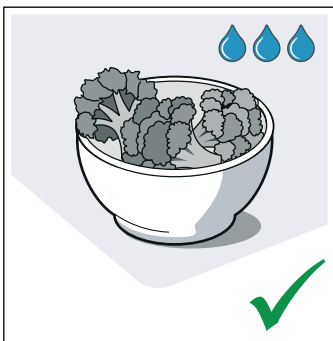
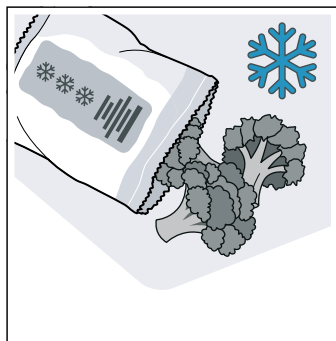
- Pribor, folija, papir za peko ali posoda na dnu pečice: Ne polagajte pribora na dno pečice. Dna notranjosti pečice ne pokrivajte s folijo (ne glede na vrsto) ali s papirjem za peko. Pri temperaturi nad 50 °C ne postavljajte posode na dno notranjosti pečice. Toplota zastaja. Čas peke se spremeni in 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.
- Vlaga 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.
- Vrata aparata niso sedež ali odlagalna površina: Na vratcih aparata ne smete stati, sedeti ali viseti. Na vrata 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.

## Varstvo okolja

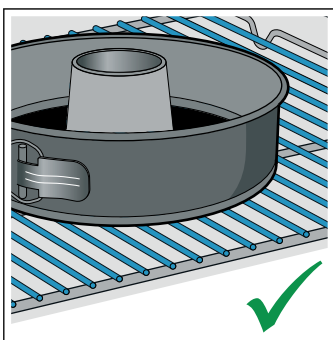
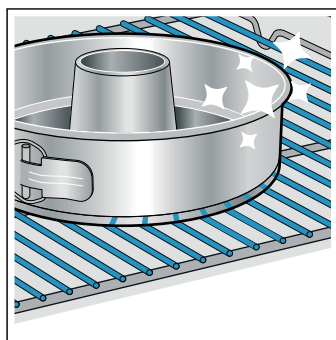
Vaš novi aparat je še posebej varčen. Tu izveste, kako lahko pri uporabi aparata prihranite še več elektrike in kako aparat na pravilen način odstranite.

### Varčevanje z energijo

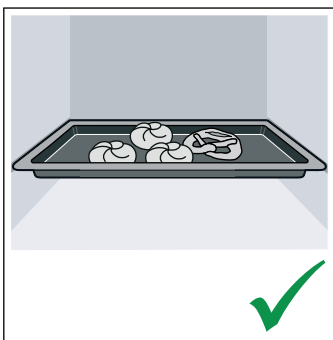
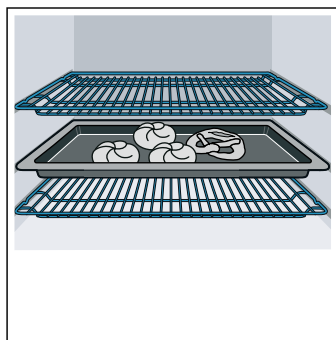
- Aparat predgrejte le, če je tako navedeno v receptu ali v preglednicah v navodilih za uporabo.
- Pustite, da se zamrznjena živila odtajajo, preden jih daste v pečico.



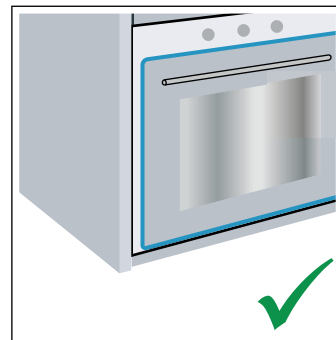
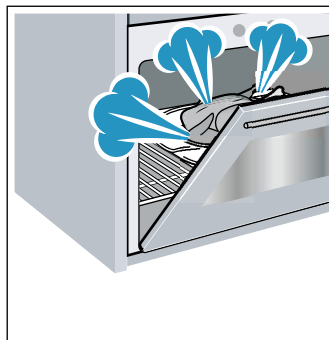
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane pekače. Taki pekači posebej dobro sprejemajo toploto.



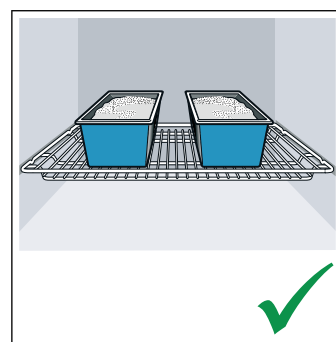
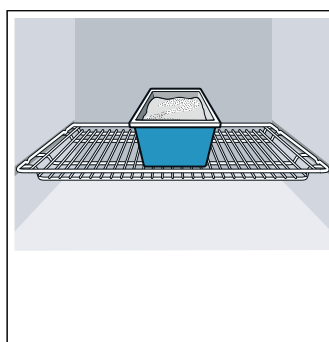
- Pribor, ki ga ne uporabljate, vzemite iz pečice.



- 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.

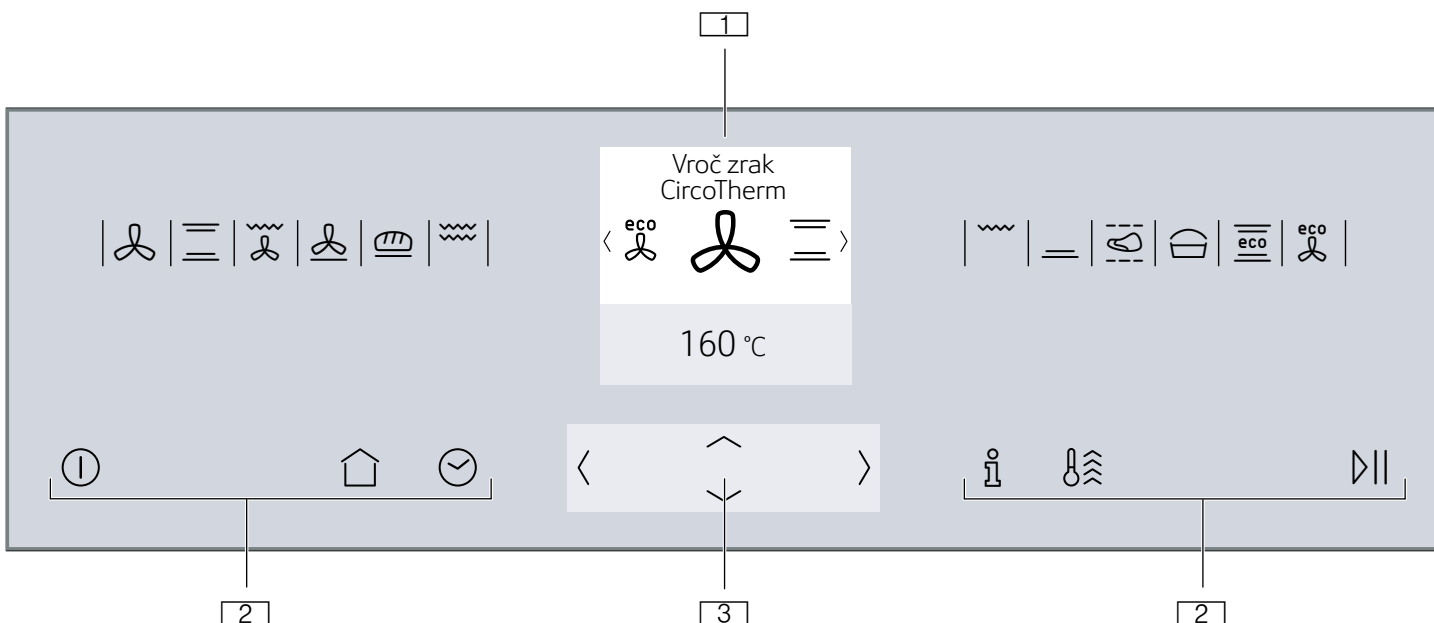
## Spoznajte svoj aparat

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






Start/Stop Zagon ali prekinitev delovanja  
→ "Nastavitev in zagon delovanja aparata" na strani 13

### 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 13
	Glavni meni Izbira načinov delovanja in nastavitve → "Nastavitev in zagon delovanja aparata" na strani 13
	Časovne funkcije Nastavitev alarma, trajanja ali delovanja z zamikom "Končano ob" → "Časovne funkcije" na strani 14
	Otroško varovalo Vklop in izklop otroškega varovala → "Varovalo za otroke" na strani 15
	Informacije Prikaz dodatnih informacij Prikaz trenutne temperature → "Nastavitev in zagon delovanja aparata" na strani 13
	Hitro segrevanje Vklop ali izklop hitrega segrevanja → "Hitro segrevanje aparata" na strani 14 Vklop ali izklop funkcije PowerBoost → "Hitro segrevanje aparata" na strani 14

### Upravljalni element ShiftControl



Z upravljalnim elementom ShiftControl se pomikate po vrsticah na prikazovalniku in izbirate nastavitve. Nastavitve, ki jih lahko spreminjate, imajo na desni in na levi puščice < >.

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 željeni način gretja in temperaturo za vašo jed → "Vklop in izklop aparata" na strani 13
	Osnovne nastavitve Individualna prilagoditev nastavitvev aparata. → "Osnovne nastavitve" na strani 16



**EasyClean**

Čiščenje manjše umazanije v notranjosti pečice  
→ "Funkcija čiščenja" na strani 19







**Samodejno čiščenje**

Čiščenje notranjosti pečice s pirolizo → "Funkcija čiščenja" na strani 19

**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.
 Zgornje/spodnje gretje	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. Grelnik za žar in ventilator se izmenično vklapljata in izklapljata. Ventilator vrtinči 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	35–55 °C	Za vzhajanje kvašenega in kislega testa ter za pripravo jogurta. Testo vzhaja hitreje kot pri sobni temperaturi. Površina testa se ne izsuši.
 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	Za nežno pripravo izbranih jedi na eni ravni brez predgretja. Ventilator razporeja toploto okroglega grelnika na zadnji steni v notranjosti pečice. Ta način gretja je najučinkovitejši pri temperaturi od 125 do 200 °C. Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v načinu s kroženjem zraka in energijskega razreda.

**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 16

## 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 16

## 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:

	<p><b>Rešetka</b> Za posodo in pekače za kolače ter narastke. Za pečenke, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi.</p>
	<p><b>Univerzalni pekač</b> Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Uporabljate ga lahko tudi kot posodo za prestrezanje maščobe, če pripravljate jedi neposredno na rešetki.</p>
	<p><b>Pekač</b> Za peciva v pekaču in drobno pecivo.</p>
	<p><b>Nosilec za pribor</b> Med samodejnim čiščenjem lahko tako v aparatu čistite tudi npr. univerzalni pekač.</p>

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

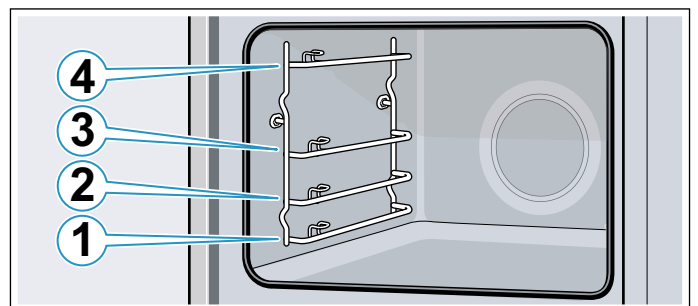
Pribor lahko dokupite pri servisni službi, v specializiranih trgovinah in prek spleta.

**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.

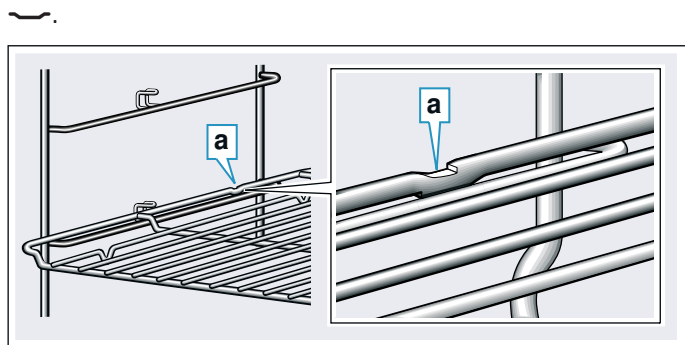
### Opombe

- 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.

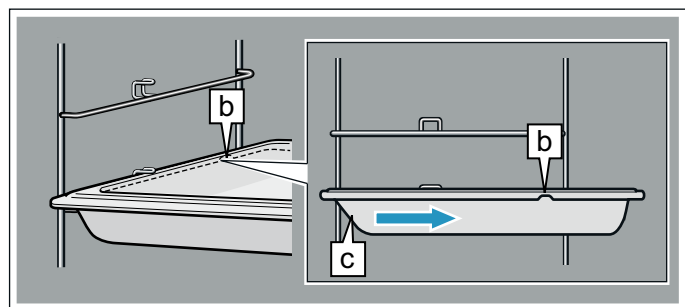
### Funkcija zaskočke

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



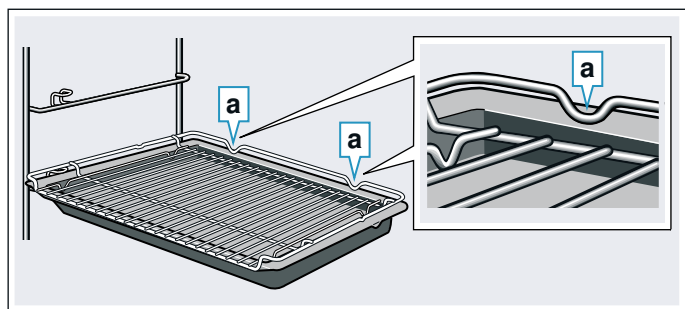
Ko vstavljate pekač ali univerzalni pekač, pazite, da je zatič **b** na zadnji strani in da je obrnjen navzdol. Poševni del pribora **c** mora biti spredaj obrnjen proti vratom aparata.



### 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 27

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.

### Prvo delovanje

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

#### Nastavitve 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.

#### Nastavitve ure

1. S tipko  $\curvearrowright$  se pomaknite v naslednjo vrstico.
2. S tipko  $\langle$  ali  $\rangle$  izberite trenutno uro.
3. Pritisnite tipko  $\curvearrowleft$ .
4. S tipko  $\rangle$  izberite naslednjo nastavitvev.

#### Nastavitve datuma

1. S tipko  $\curvearrowright$  se pomaknite v naslednjo vrstico.
2. S tipko  $\langle$  ali  $\rangle$  izberite trenutni dan.
3. S tipko  $\curvearrowleft$  se pomaknite nazaj na „Dan“.
4. S tipko  $\rangle$  izberite naslednjo nastavitvev.
5. S tipko  $\curvearrowright$  se pomaknite v naslednjo vrstico.
6. S tipko  $\langle$  ali  $\rangle$  izberite trenutni mesec.
7. S tipko  $\curvearrowleft$  se pomaknite nazaj na „Mesec“.
8. S tipko  $\rangle$  izberite naslednjo nastavitvev.
9. S tipko  $\curvearrowright$  se pomaknite v naslednjo vrstico.
10. S tipko  $\langle$  ali  $\rangle$  izberite trenutno leto.
11. S tipko  $\curvearrowleft$  se pomaknite nazaj na „Leto“.
12. S tipko  $\rangle$  prevzemite nastavitve.  
Prva uporaba je zaključena.

#### Opombe

- To nastavitvev lahko kadar koli spremenite v osnovnih nastavitvah. → "Osnovne nastavitve" na strani 16
- Po priključitvi elektrike ali po izpadu električnega toka se na zaslonu pojavi nastavitvev 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  $\odot$  vklopite aparat.
5. Nastavite navedeni način gretja in temperaturo ter vklopite aparat. → "Nastavitvev in zagon delovanja aparata" na strani 13

#### Nastavitve

Način gretja	Vroč zrak CircoTherm $\curvearrowright$
Temperatura	največ
Trajanje	1 ura

6. Dokler aparat greje, zračite kuhinjo.
7. Po navedenem trajanju izklopite aparat s tipko na dotik  $\odot$ .
8. Počakajte, da se notranjost pečice ohladi.
9. Očistite gladke površine z milnico in vlažno krpo.

### 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	Pomen
-H-	Preostala toplota visoka (nad 120 °C)
-h-	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 nastavitve se s tipko  pomaknite v naslednje vrstice. S tipko  ali  izberite nastavitve.

5. Pritisnite tipko na dotik , da zaženete delovanje aparata. 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. → "Osnovne nastavitve" na strani 16

### 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 nastavitve.
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

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

### Vklop funkcije PowerBoost

- Nastavitev vročega zraka CircoTherm ali stopnje za peko kruha in temperature.  
**Opomba:** Nastavite temperaturo nad 100 °C, da se aparat hitro segreje.
- Postavite jed na eno raven v notranjosti pečice.
- Pritisnite tipko na dotik , da zaženete delovanje aparata.
- 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.

## Časovne funkcije

Vaš aparat ima različne časovne funkcije.

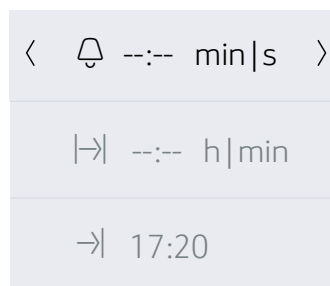
Časovna funkcija	Uporaba
Alarm	Alarm deluje kot ura za kuhanje jajc. Aparat se ne vklopi in izklopi samodejno.
Trajanje	Po preteku nastavljenega trajanja se aparat samodejno izklopi.
Končano ob	Aparat se samodejno vklopi in se po preteku nastavljenega trajanja in časa zaključka samodejno izklopi.

**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.



### Nastavitev alarma

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

- Pritisnite tipko na dotik . 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.
- 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  $\boxplus$ , 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  $\boxplus$ .  
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 nastavitvev

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".  
Nastavitvev se samodejno prevzame.

## Varovalo za otroke

Da otroci pečice pomotoma ne vključijo ali spremenijo nastavitvev, je aparat opremljen z otroškim varovalom.

Vaš aparat ima dve različni zapori.

Zapora	Vklop/izklop
Samodejno otroško varovalo	Prek menija Nastavitve → "Osnovne nastavitve" na strani 16
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 „Nastavitve“.
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 naslednjo vrstico.
7. S tipko  $\langle$  ali  $\rangle$  izberite „Vključeno“.
8. Pritisnite tipko na dotik  $\uparrow$ .
9. S tipko  $\sim$  se pomaknite v naslednjo vrstico, da shranite nastavitve.  
„Samodejno otroško varovalo“ je vključeno. Po izklopu se na prikazovalniku prikaže simbol  $\ominus$ .

### Prekinitev

1. Držite tipko na dotik  $\ominus$ , dokler se na prikazovalniku ne prikaže „Otroško varovalo izklopljeno“.
2. Pritisnite tipko na dotik  $\odot$ .
3. Vključite želeni način delovanja aparata.


### Izklop

1. Držite tipko na dotik  $\ominus$ , 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 „Nastavitve“.
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 naslednjo vrstico.
8. S tipko  $\langle$  ali  $\rangle$  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

Tako, da boste lahko svoj aparat optimalno in preprosto uporabljali, so vam na voljo različne nastavitve. Po potrebi lahko te nastavitve tudi spremenite.

### Spreminjanje osnovnih nastavitev

1. Pritisnite tipko na dotik .
2. Pritisnite tipko na dotik .
3. S tipko  ali  izberite „Nastavitve “.
4. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
5. S tipko  ali  izberite nastavev.
6. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
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 nastavitev

Nastavev	Izbira
Jezik	Izbira jezika
Čas	Nastavev trenutnega časa
Datum	Nastavev trenutnega datuma
Priljubljeni programi	Določanje načinov gretja, ki se bodo prikazali v meniju Načini gretja → "Določanje priljubljenih programov" na strani 17
Trajanje zvočnega signala	Kratko Srednje Dolgo
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
Nočna zatemnitev	Izklopljena Vklopljena (prikazovalnik se zatemni med 22:00 in 5:59)
Logotip znamke	Prikaži Ne prikaži




















Ventilator, zamik izklopa	Priporočljivo Minimalno
Izvlačni sistem	Ne Da (dodatno opremljeno z 2-kratnim ali 3-kratnim izvlekom)
Tovarniške nastavitve	Nalaganje
*) Glede na tip aparata ta osnovna nastavitev morda ni na izbiro	

## Določanje priljubljenih programov

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

**Opomba:** Načini gretja „Vroč zrak CircoTherm“, „Termo žar“ in „Žar, velika površina“ se vedno prikažejo v meniju Načini gretja. Ne morete jih izklopiti.

1. Pritisnite tipko na dotik .
2. Pritisnite tipko na dotik .
3. S tipko  ali  izberite „Nastavitve “.
4. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
5. S tipko  ali  izberite "Priljubljeni".
6. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
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 nastavitev, s tipko  pritisnite na „shrani“.  
Da prekličete nastavitev, s tipko  pritisnite na „prekliči“.



## Nastavitev za sabat











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

### Vklop funkcije Sabat


Preden lahko začnete uporabljati nastavitev Sabat, jo morate vklopiti med "Priljubljenimi" v osnovnih nastavitvah. → "Določanje priljubljenih programov" na strani 17


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.
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 zmeččajte 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 19 <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.
Izvlačni sistem	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Z izvlečnih 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.

**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 načina delovanja Samodejno čiščenje in EasyClean. S pomočjo samodejnega čiščenja lahko očistite notranjost pečice. Pomoč pri čiščenju EasyClean uporabljajte za sprotno čiščenje pečice. V načinu EasyClean se umazanija najprej namoči. Nato jo lažje odstranite.


**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.

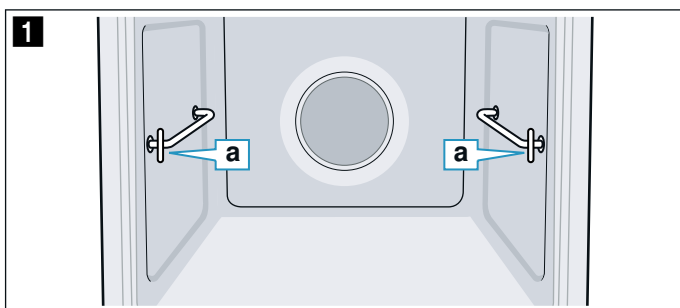
### ⚠ Opozorilo – Resna nevarnost za zdravje!

Med čiščenjem se aparat zelo segreje. Prevlaka 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.

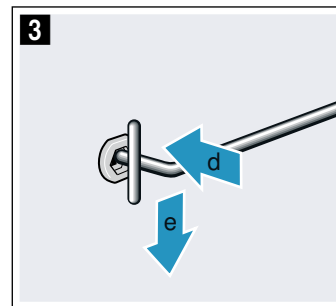
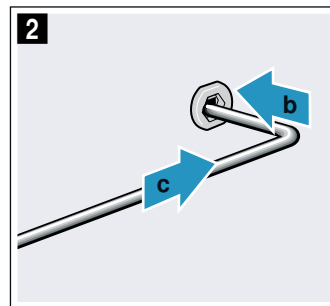
### Pozor!

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

1. Odstranite ogrodja in izvleke iz notranjosti pečice. → "Ogrodje" na strani 22
2. Iz notranjosti pečice in s pribora odstranite grobo umazanijo.
3. Očistite robne površine pečice okoli tesnila. Tesnila ne drgnite. → "Čistilna sredstva" na strani 18
4. Notranje steklo vrat očistite z vročo milnico in krpo za pomivanje. Osušite z mehko krpo. Pri trdovratni umazaniji uporabite čistilo za pečice.
5. Za istočasno čiščenje pribora natakните nosilce za pribor. Pazite, da bo navpični element **a** na nosilcu za pribor spredaj (slika **1**).



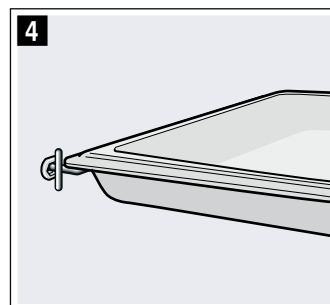
6. Nosilec za pribor vtaknite v zadnjo pušo do prislona **b** in ga potisnite nazaj **c** (slika **2**).
7. Nato ga vtaknite v sprednjo pušo do prislona **d** in ga potisnite navzdol **e** (slika **3**).



8. 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 10

## Start

1. Pritisnite tipko na dotik  $\text{⓪}$ .
2. Pritisnite tipko na dotik  $\text{Ⓜ}$ .
3. S tipko  $\langle \text{ali} \rangle$  izberite "Samodejno čiščenje  $\text{⏏}$ ".
4. S tipko  $\text{⏏}$  se pomaknite v naslednjo vrstico.
5. S tipko  $\langle \text{ali} \rangle$  izberite stopnjo čiščenja.

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

6. S tipko  $\text{⏏}$  se pomaknite v naslednjo vrstico.
7. Pritisnite tipko na dotik  $\text{⏏}$ .  
Aparat začne s samodejnim čiščenjem.

Med delovanjem funkcije čiščenja zračite kuhinjo.

Med samodejnim čiščenjem se vrata aparata samodejno zaklenejo. Na prikazovalniku se prikaže simbol  $\text{⏏}$ .

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

## Prekinitev

Za prekinitev pritisnite tipko na dotik  $\text{⓪}$ . Vrata aparata lahko odprete šele, ko simbol za zaklepanje  $\text{⏏}$  ugasne.

## Konec

Ko je samodejno čiščenje končano, se oglasi zvočni signal. Vrata aparata lahko odprete šele, ko simbol za zaklepanje  $\text{⏏}$  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 22
5. Ponovno namestite ogrodja ali izvleke. → "Ogrodje" na strani 22

## 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 
 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 
 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 .
4. Pritisnite tipko na dotik .
5. S tipko  ali  izberite "EasyClean .
6. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
7. Pritisnite tipko na dotik . 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  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 .
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.

## Ogradje

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

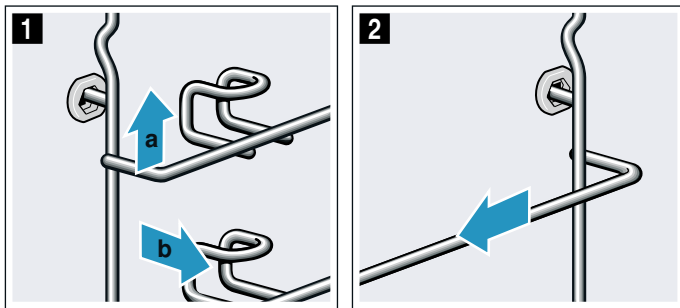
### Montaža in demontaža ogradja

#### ⚠ 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**).

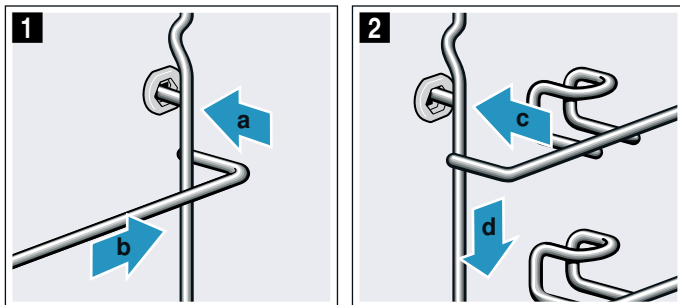


Očistite ogradje s čistilom in gobico za pomivanje. Za trdovratno umazanijo uporabite ščetko.

#### 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.

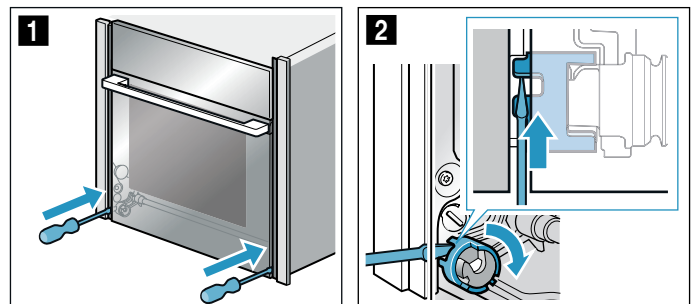
#### ⚠ Opozorilo – Nevarnost telesnih poškodb!

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

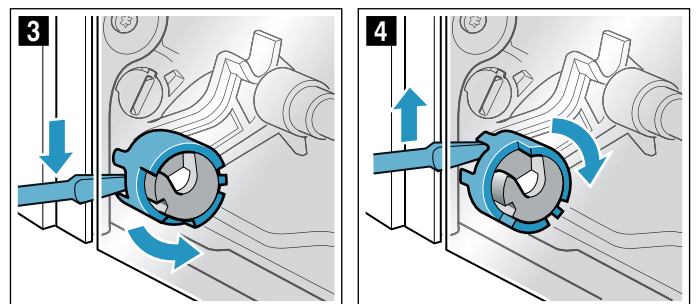
1. Odprite levo in desno varovalo vrat (slika **1**). V ta namen držite izvijač vodoravno in na obeh straneh potisnite varovalo vrat (črni element) navzgor do prislona (slika **2**).

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

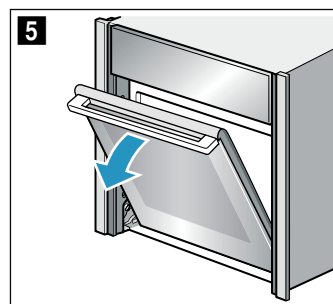


Varovalo vrat zaprto (slika **3**)

Varovalo vrat odprto (slika **4**)



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

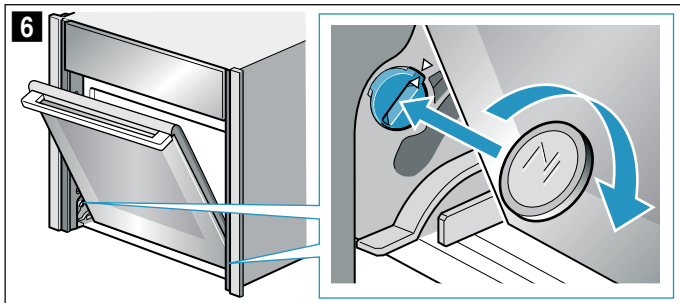


3. S kovancem zasukajte oba aretirna mehanizma levo in desno na spodnji notranji strani aparata do prislonu.

Aretirni mehanizem na levi strani: v smeri urnega kazalca

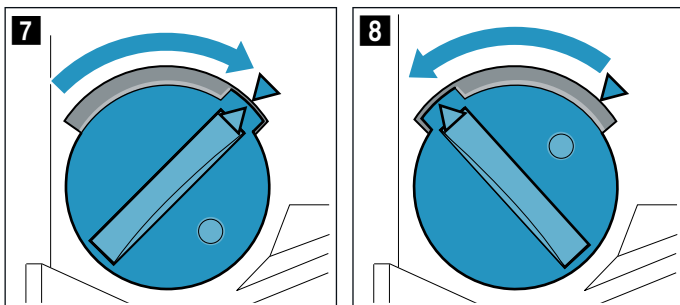
Aretirni mehanizem na desni strani: v nasprotni smeri urnega kazalca

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**)



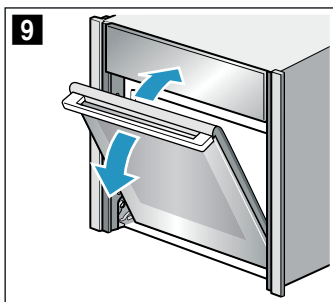
4. Vrata aparata premakajte navzgor in navzdol, da zaslišite rahel klik (slika **9**).

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

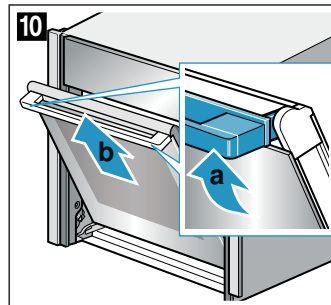
5. Vrata aparata primite z obema rokama na levi in desni in ročaj nekoliko zasukajte navzgor **a**, da lahko vrata aparata snamete v smeri navzgor **b**. (slika **10**).

**⚠ Opozorilo**

**Nevarnost telesnih poškodb!**

Padec vrat aparata.

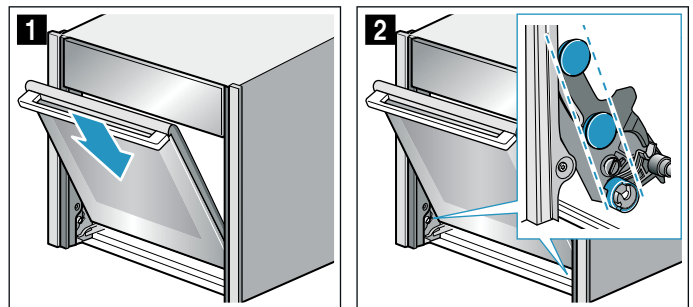
Vrata aparata tehtajo 7-10 kg. Z vrati aparata ravnajte previdno.



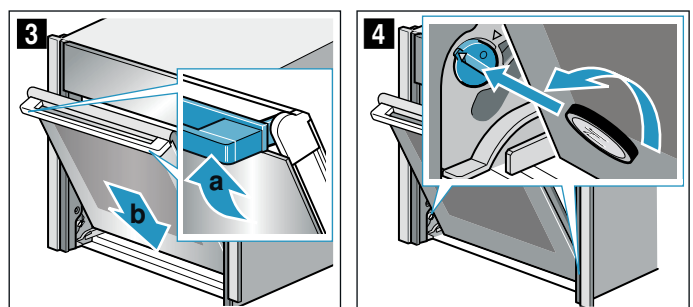
6. Vrata aparata položite na ravno, mehko in čisto podlago.

**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 zdrsnite 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

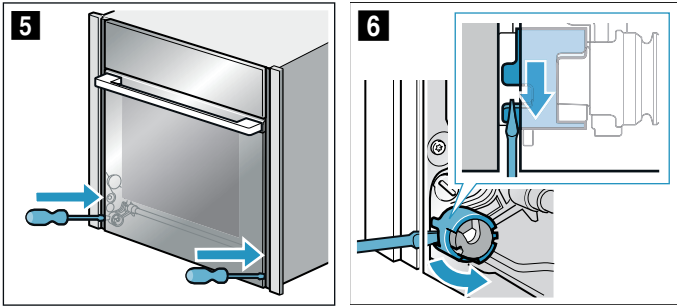
4. Vrata aparata nekoliko odprite, da zaslišite rahel klik. Zaprite vrata aparata.

**⚠ 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 prislonu (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.

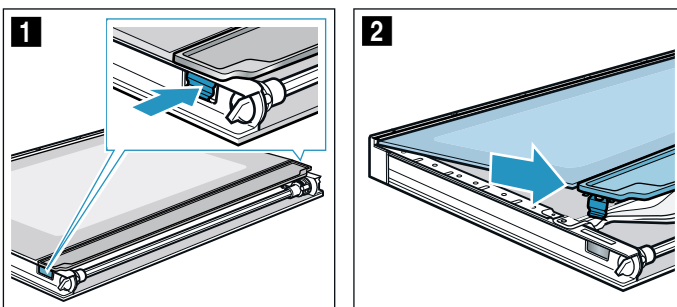
### ⚠ Opozorilo – Nevarnost telesnih poškodb!

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

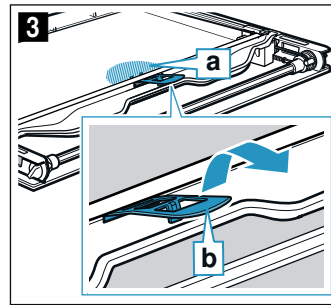
## Demontaža

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

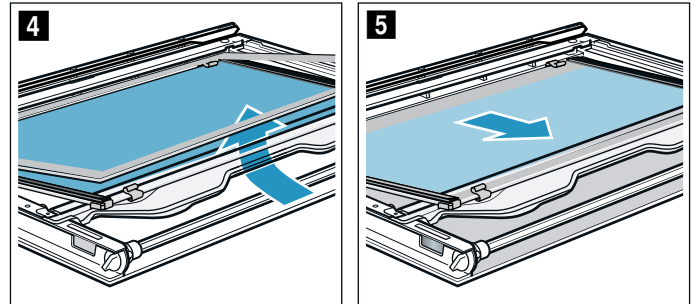
1. Snemanje vrat aparata.
2. Vrata aparata s sprednjo stranjo navzdol položite na ravno, mehko in čisto podlago.
3. Pritisnite na levo in desno zunanjo stran vrat aparata, da notranje steklo na obeh straneh izskoči (slika 1).
4. Notranje steklo previdno dvignite in ga izvlecite v smeri puščice (slika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



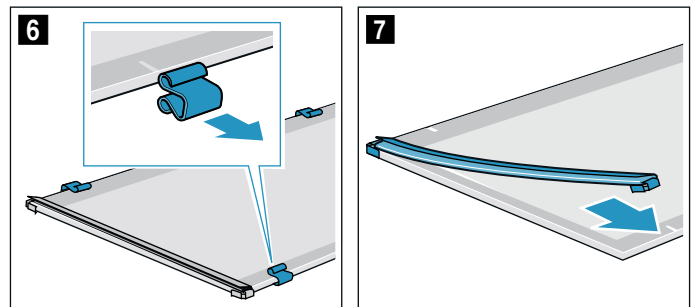
5. Vmesno steklo v predelu **a** potisnite navzdol in previdno dvignite držalo **b**, da lahko steklo izvlečete (slika 3).



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!

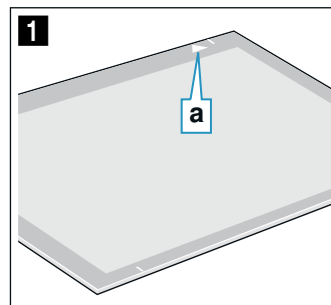
Opraskano steklo na vratih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, ostrih ali grobih čistil.

9. Osušite stekla na vratih in jih ponovno namestite.

## Vgradnja

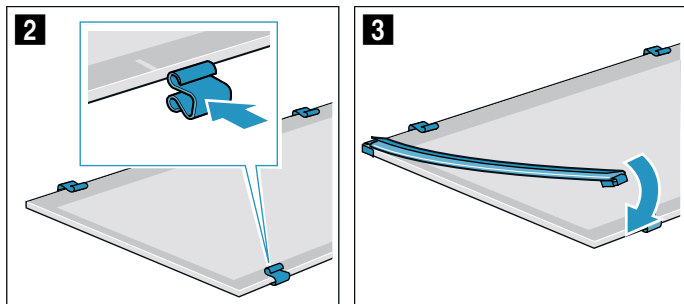
**Opomba:** Pri vgradnji pazite, da so stekla vrat nameščena v prvotnem vrstnem redu.

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

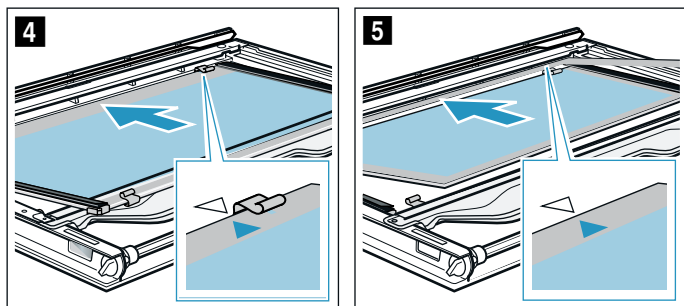




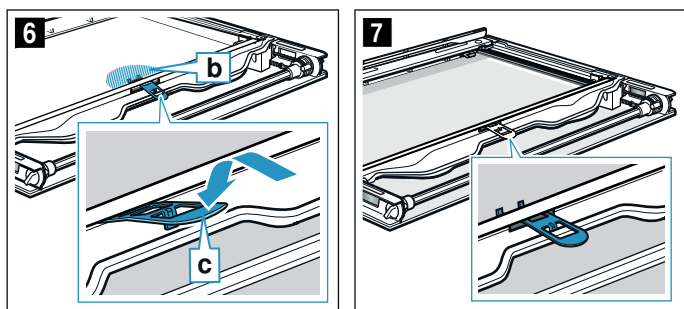
2. Preverite položaj 4 distančnikov in 2 tesnil na vmesnem steklu:
- Natakните distančnike na sredino vsake linije (slika 2).
  - Tesnila pritrdite na vogale (slika 3).



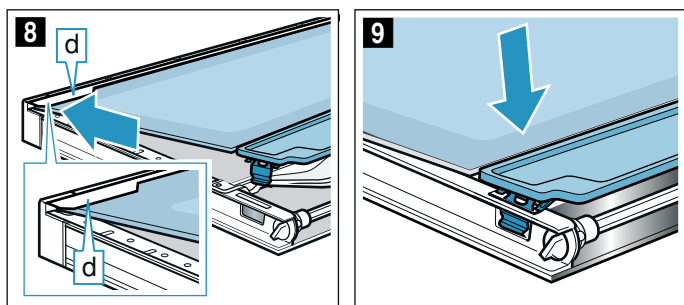
3. Vstavite vmesno steklo s tesnili in distančniki. Puščica na vmesnem steklu mora biti poravnana s puščico na okvirju (slika 4).
4. Vstavite drugo vmesno steklo brez tesnil in distančnikov in jo potisnite v smeri puščice, dokler ni vstavljena v okvir. Puščica na vmesnem steklu mora biti poravnana s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



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



6. Notranje steklo poševno potisnite nazaj v vodilo **d** (slika 8).
7. Notranje steklo pritrdite 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 najbolje, 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 električnik 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 Izpad električnega toka Okvara varovalke	Aparat priključite na električno omrežje Preverite, ali drugi kuhinjski aparati delujejo V omarici z varovalkami preverite, ali je varovalka za aparat neoporečna
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
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 16
Vrat aparata ni mogoče odpreti, na prikazovalniku je prikazan simbol 	Vrata aparata so zaklenjena, dokler se notranjost pečice ne ohladi Vrata aparata so zaklenjena z otroškim varovalom	Počakajte, da simbol  ugasne Držite tipko  , dokler simbol  ne ugasne, spremenite nastavev otroškega varovala
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 zeleni način delovanja.

## Menjava žarnice na stropu pečice

Če pregori žarnica v pečici, jo morate zamenjati. Temperaturno obstojne, 230-voltne halogenske žarnice, z močjo 40 W, so na voljo pri servisni službi in v specializiranih trgovinah.

Halogeno žarnico primite s suho krpo. S tem podaljšate življenjsko dobo žarnice. Uporabljajte samo te žarnice.

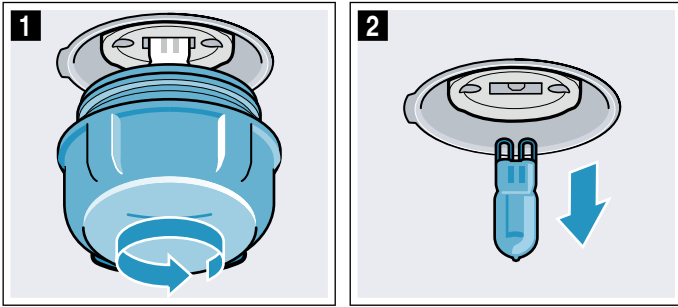
### Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

Pri menjavi žarnice v notranjosti aparata so kontakti grla žarnice pod napetostjo. Pred menjavo izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.

**⚠ 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.

1. Da preprečite poškodbe, v notranjost hladnega aparata položite krpo za posodo.
2. Stekljeni pokrov odvijte v levo (slika **1**).
3. Izvlecite žarnico – ne vrtite je (slika **2**).  
Vstavite novo žarnico in pri tem pazite na položaj zatičev. Žarnico trdno potisnite.



4. Ponovno privijte stekleni pokrov.  
Pri nekaterih tipih aparata ima stekleni pokrov tesnilni obroč. Preden privijete stekleni pokrov, ponovno namestite tesnilni obroč.
5. Odstranite krpo za posodo in vklopite varovalko.

**Steklen pokrov**

Če se steklen pokrov halogenske luči poškoduje, ga je treba zamenjati. Nov steklen pokrov lahko kupite pri servisni službi. Navedite številko E in številko FD aparata.

**☎ 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**

Prosimo, da ob klicu navedete popolno številko izdelka (št. E) in številko izdelave (št. FD), da vam bomo lahko strokovno pomagali. Tipsko ploščico s številčkama najdete spodaj na dnu, če odprete vrata aparata.

<span style="margin-left: 10px;">E-Nr: <input style="width: 100px;" type="text"/></span> <span style="margin-left: 20px;">FD: <input style="width: 40px;" type="text"/></span> <span style="margin-left: 20px;">Z-Nr: <input style="width: 60px;" type="text"/></span>
Type: <input style="width: 100%;" type="text"/>

Da vam ne bo treba predolgo iskati številčk, ko ju boste potrebovali, lahko tukaj vpišete številki aparata 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 kahalnem 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 vratcih, upravljalnem polju ali sosednjem pohoštvu nabere kondenzat. To je običajen, fizikalen pojav. Kondenzatu se lahko izognete s predgrevanjem in previdnim odpiranjem vratc.

### Modeli iz silikona

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.

### 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.

### 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  
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.

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.

#### 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 nastavitve. 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 predgrejete, 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

Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	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		150-170	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		160-180	20-30
Tortno dno iz umešanega testa	Model za tortno dno	3		150-170	20-30
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
Kvašen šarkelj	Model za šarkelj	2		150-170	50-70
Kvašen šarkelj	Model za šarkelj	2		150-160	50-70
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		160-170	20-30
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za tortno dno	3		160-180*	20-30
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za tortno dno	3		150-170*	20-30
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		160-170*	30-40
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		150-170*	30-50
<b>Pecivo na pekaču</b>					
Kolač iz umešanega testa z oblogo	Pekač	3		160-180	20-40
Kolač iz umešanega testa z oblogo	Pekač	3		150-170	25-40
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		160-180	15-20
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo	Univerzalni pekač	3		150-170	25-35
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
* predgretje					
** pečico 5 min ogrevajte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja					

Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Kvašena pletenica, kvašen venec	Pekač	2	≡	160-170	25-35
Biskvitna rolada	Pekač	3	⌘	180-200*	8-15
Biskvitna rolada	Pekač	3	≡	180-190*	15-20
Božični kolač s 500 g moke	Pekač	2	≡	150-170	45-60
Božični kolač s 500 g moke	Pekač	3	⌘	150-170	55-65
Zavitek, sladek	Univerzalni pekač	2	≡	190-210	55-65
Zavitek, sladek	Univerzalni pekač	2	⌘	170-180	50-60
Zavitek, zamrznjen	Univerzalni pekač	3	⌘	200-220	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	≡	170-190	15-20
Mafini, 2 nivoja	Pekači za mafine	3+1	⌘	160-180*	15-30
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Pekač	3	≡	160-180	25-35
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Pekač	3	⌘	150-170	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	≡	180-200	20-35
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	≡	200-220	30-40
Pecivo iz kuhanega testa	Pekač	3	⌘	190-210	30-40
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	≡	170-190	15-25
<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	≡	150-160	15-25
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 vetrci	Pekač	3	⌘	80-90*	120-150
Španski vetrci, 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.

**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.

### 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 predgrejte, 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

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
<b>Kruh</b>					
Bel kruh, 750 g	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		180-200*	30-40
Bel kruh, 750 g	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		210-220*	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		230-240*	10-15
				200-210*	40-50
Polnozrnat kruh, 1 kg	Univerzalni pekač	2		210-220*	10-15
				180-190*	40-50
Polnozrnat kruh, 1 kg	Univerzalni pekač	2		230-240*	10-15
				200-210*	40-50
Kvašena lepinja	Univerzalni pekač	3		250-270	20-25
Kvašena lepinja	Univerzalni pekač	3		220-240	25-35
<b>Žemlje</b>					
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Univerzalni pekač	3		180-200	10-15
Sladke žemlje, sveže	Plitvi pekač	3		170-190*	15-20
Sladke žemlje, sveže	Plitvi pekač	3		150-170*	15-25
Sladke žemlje, sveže 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		150-170*	20-30
Žemlje, sveže	Plitvi pekač	3		180-200	20-30
Žemlje, sveže	Plitvi pekač	3		170-190	20-30
Predpečena francoska štruca, hlajena	Univerzalni pekač	3		180-200	20-30

\* predgretje



Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
<b>Žemlje, zamrznjene</b>					
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Univerzalni pekač	3		180-200	10-15
Luženo pecivo, oblikovani kosi	Univerzalni pekač	3		180-200	20-25
Francoski rogljički, oblikovani kosi	Univerzalni pekač	3		170-190	30-35
<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.

### 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 postavili 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.

### 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 nastavitve. Najprej poskusite z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli enakomernejšo 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 predgrejete, 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

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	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 dnom, 1 kos	Rešetka	3		190-210	15-20
Pizza s tankim dnom, 2 kosa	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		190-210	20-25
Pizza z debelim dnom, 1 kos	Rešetka	3		180-200	20-25
Pizza z debelim dnom, 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	50-60
Pikantni kolači v modelu	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		170-190	55-65
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	3		200-210*	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
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

Vedno uporabite navedene višine za vstavljanje pribora.

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

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

Sufleje lahko pripravite tudi v vodni kopeli v univerzalnem pekaču. Univerzalni pekač pri tem vstavite na višini 2.

Če pripravljate več jedi na enkrat, 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, na zgornji strani pa postanejo temnejše.

### 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 porjavitve. 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.





Narastki in sufleji	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Narastek, pikanten, kuhane sestavine	Model za narastke	2		170-190	35-50
Narastek, pikanten, kuhane sestavine	Model za narastke	2		200-220	30-50
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		170-190	50-60
Lazanja, sveža, 1 kg	Model za narastke	2		160-180	50-60
Lazanja, zamrznjena, 400 g	Rešetka	2		190-210	30-35
Gratiniran krompir, surove sestavine, 4 cm visok	Model za narastke	2		160-190	50-70
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	Modelčki za oblikovanje porcij	2		170-190	65-75

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje jedi v mrzlo pečico. Privarčujete lahko do 20 % energije. Če pečico predgrevate, 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
-  Stopnja za pizzo
-  Stopnja za peko kruha

### 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 10

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 počí.

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 najboljša, 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.

#### 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 nastavljenih 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 naslednjič nastavite višje.

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavev nepolnjene, za peko pripravljene perutnine, ki je bila hranjena pri temperaturi hladilnika, v mrzlo notranjost pečice. Privarčujete lahko do 20 % energije. Če pečico predgretje, 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. 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.

#### 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 je 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:

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

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
<b>Piščanec</b>					
Piščanec, 1 kg	Rešetka	2		200-220	60-70
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
Piščančje palčke, medaljoni, zamrznjeni	Univerzalni pekač	3		190-210	20-25
Pitana kokoš, 1,5 kg	Rešetka	2		200-220	70-90
<b>Raca &amp; gos</b>					
Raca, 2 kg	Rešetka	1		180-200	90-110
Račje prsi, po 300 g	Rešetka	3		230-250	25-30
Gos, 3 kg	Rešetka	2		160-180	120-150
Gosja bedra, po 350 g	Rešetka	2		210-230	40-50
<b>Pura</b>					
Mlada pura, 2,5 kg	Rešetka	2		180-200	70-90
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

\* 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 narezite. 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 10

### **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.

### **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 nastavitvene 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 predgrejete, 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 prib. 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:

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

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
<b>Svinjina</b>					
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odprta posoda	2		180-190	110-130
Svinjska pečenka s kožo, npr. pleče, 2 kg	Rešetka	2		190-200	130-140
Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		220-230	70-80
Svinjski file, 400 g	Rešetka	3		220-230	20-25
Prekajena zarebrnica s kostmi, 1 kg (z nekaj dodane vode)	Pokrita posoda	2		210-230	70-90
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
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
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 krača, 1,5 kg	Odprta posoda	2		200-210	100-120
<b>Jagnjetina</b>					
Jagnječje stegno brez kosti, srednje zapečeno, 1,5 kg	Odprta posoda	2		170-190	50-80
Jagnječji hrbet s kostmi***	Rešetka	2		180-190	40-50
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
* 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 zabodajte. Uporabite kleščice 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.

Odvisno 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 porjaveli 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 nastavitvene 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 počni.

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.

### 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 vstavitve 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. ½ do ⅔ 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:

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

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
<b>Riba</b>					
Celotna riba, 300 g, pečena na žaru, npr. postrv	Rešetka	2		170-190	20-30
Celotna riba, 1,5 kg, pečena na žaru, npr. losos	Rešetka	2		170-190	30-40
* predgretje					
** univerzalni pekač vstavite pod rešetko na raven 2					

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
<b>Ribji fileji</b>					
Ribji file, naraven, pečen na žaru	Rešetka	4	☞	220*	15-25
<b>Ribji kotleti</b>					
Ribji kotlet, debelina 3 cm**	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
Ribje palčke (obračajte med pripravo)	Univerzalni pekač	3	☰	200-220	20-30
* predgretje					
** univerzalni pekač vstavite pod rešetko na raven 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 porjavitve. 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

Jed	Pribor	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	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
<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 vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v urah
Jogurt	Modelčki za oblikovanje porcij	Dno notranjosti pečice	☰	35-40	8-9

## 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 prislona, 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 pečice	Način gretja	Temperatura 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

Jed	Pribor / posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Biskvitna torta, 6 jajc	Razstavljen 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
<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
Piškot	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	Odrpta posoda	2		180-190	120-140
Goveja dušena pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		200-220	140-160
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odrpta 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.
Piškot	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 peči- ce	Način gretja	Trajanje peke v min	Temperatu- ra 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
* predgretje						

Jed	Posoda	Nivo pečice	Način gretja	Trajanje peke v min	Temperatura v °C	Trajanje v min
<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. Sadju 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 bolj 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 vkuhanja

#### 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 vkuhanju 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 prepihom. Sponke odstranite šele, ko so kozarci mrzli.

### Priporočene nastavitvene vrednosti

Časi, ki so navedeni v nastavitveni tabeli, so le informacijske vrednosti za vkuhanje 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

Vkuhanje	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
Koščičasto sadje, npr. češnje, slive	Kozarci za vlaganje po 1 liter	1		160-170	do mehurčkov: 30-40
				-	Preostala toplota: 35
Pečkato sadje, npr. jabolka, jagode	Kozarci za vlaganje po 1 liter	1		160-170	do mehurčkov: 30-40
				-	Preostala toplota: 25

### Vzhajanje testa na stopnji za vzhajanje testa

Z načinom gretja "Vzhajanje testa" kvašeno testo vzhaja bistveno 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 (vzhajanje testa in vzhajanje oblikovanih kosov testa).

#### Vzhajanje testa

Za vzhajanje testa na dno pečice nalijte 200 ml vode.

#### Pozor!

##### Poškodbe površin

- Nikoli ne nalivajte vode v vročo notranjost pečice. Zaradi temperaturne spremembe lahko nastanejo poškodbe na emajlu.
- Ne uporabljajte destilirane vode. Uporabljajte samo vodovodno vodo.

Testo položite v skledo, odporno na vročino, in jo postavite na rešetko. Nastavite, kot je navedeno v preglednici.

Med vzhajanjem ne odpirajte vrat, saj tako iz pečice uhaja vlaga. Testa ne pokrijte.

Med delovanjem nastaja kondenz in steklo vrat se zarosi. Po pripravi jedi obrišite notranjost pečice. Ostanke vodnega kamna raztopite s kisom in izperite s čisto vodo.

#### Vzhajanje oblikovanih kosov testa

Postavite pecivo na višino vstavljanja, ki je navedena v preglednici.

Če želite predgreti pečico, naj oblikovani kosi testa vzhajajo na toplem mestu izven pečice.

#### 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	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Kvašeno testo, lahko	Skleda	2	☒	Vzhajanje testa	35-40	25-30
	Pekač	2	☒	Vzhajanje oblikovanih kosov testa	35-40	10-20
Kvašeno testo, težko in mastno	Skleda	2	☒	Vzhajanje testa	35-40	20-40
	Pekač	2	☒	Vzhajanje oblikovanih kosov testa	35-40	15-25

## Odtaljevanje

Za odtaljevanje globoko zamrznjenega sadja, zelenjave in peciva uporabite način gretja Vroč zrak CircoTherm. 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:

- ☒ Vroč zrak CircoTherm

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

## Ohranjanje toplote

Jedi, ki so že pripravljene, lahko z načinom gretja "Zgornje/spodnje gretje" ohranite tople pri 70 °C. 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 razstavljive modele razporedite eden zraven drugega.

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

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




**Biskvit z vodo**















Biskvit z vodo na dveh ravneh: razstavljive 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


Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	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, 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

9001330083  
990607  
sl