



VGRADNA PEČICA

[sl] NAVODILA ZA UPORABO

B6ACM7A.0

Kazalo

 Namenska uporaba	4	 Termometer za peko	16
 Pomembni varnostni napotki	4	Načini gretja	16
Splošno	4	Vstavljanje termometra v hrano, ki jo pripravljate	16
Halogenska žarnica	5	Temperatura sredice različnih živil	17
Termometer za peko	5	Nastavitev temperature sredice	17
Funkcija čiščenja	5	 Nastavitev za sabat	18
 Vzroki poškodb	6	Zagon nastavitve za sabat	18
Splošno	6	 Čistilna sredstva	18
 Varstvo okolja	6	Primerna čistilna sredstva	18
Varčevanje z energijo	6	Čiščenje aparata	19
Okolju prijazno odstranjevanje	7	 Funkcija čiščenja	20
 Spoznajte svoj aparat	8	Samodejno čiščenje	20
Upravljalno polje	8	EasyClean	21
Tipke in prikazovalnik	8	 Ogrodje	22
Načini gretja in funkcije	9	Montaža in demontaža ogrodja	22
Temperatura	9	 Vratca aparata	23
Notranjost aparata	9	Snemanje in nameščanje vrat aparata	23
 Pribor	10	Demontaža in montaža stekel vrat	24
Običajna oprema	10	 Kaj storiti ob motnjah?	26
Vstavljanje pribora	10	Samostojno odpravljanje motenj	26
Dodatni pribor	11	Maksimalno trajanje delovanja	27
 Pred prvo uporabo	12	Menjava žarnice na stropu pečice	27
Prvo delovanje	12	 Servisna služba	28
Čiščenje notranjosti aparata	12	Številka E in številka FD	28
Čiščenje pribora	12	 Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu	28
 Upravljanje aparata	12	Splošna navodila	28
Vklop in izklop aparata	12	Kolači in pecivo	29
Nastavitev načina gretja in temperature	12	Narastki in gratinirane jedi	32
Prikaz temperature	13	Perutnina, meso in ribe	33
Hitro segrevanje	13	Zelenjava in priloge	35
 Časovne funkcije	13	Sladice	36
Nastavitev alarma	13	Akrilamid v živilih	36
Nastavitev trajanja	14	Sušenje	36
Nastavitev konca	14	Vkuhanje	37
Nastavitev ure	14	Vzhajanje testa	38
Preverjanje, spreminjanje ali brisanje nastavitve	14	Odtaljevanje	38
 Varovalo za otroke	15	Ohranjanje toplote	38
Samodejno otroško varovalo	15	Testne jedi	39
Enkratno otroško varovalo	15		
 Osnovne nastavitve	15		
Seznam osnovnih nastavitve	15		
Sprememba osnovnih nastavitve	16		

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 maksimalno 4000 metrov nadmorske višine.

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 na 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 počí. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.
- Tečajji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko ukleščite. Ne dotikajte se predela s tečajji.

⚠ 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, izvalcite vtič iz vtičnice ali izklopíte varovalko v omarici z varovalkami. Pokličíte pooblaščení 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. Izvalcite vtič iz vtičnice ali izklopíte varovalko v omarici z varovalkami. Pokličíte 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 izvalcite vtič iz vtičnice ali izklopíte varovalko v omarici z varovalkami.

Termometer za peko**⚠ Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!**

Če uporabljate napačen termometer za peko, se lahko poškoduje izolacija pečice. Uporabljajte le termometer za peko, ki je namenjen za uporabo v tej pečici.

Funkcija čiščenja**⚠ Opozorilo – Nevarnost požara!**

- Rzsuti ostanki jedi, maščoba in sok od pečenke se med čiščenjem lahko vnamejo. Vedno, preden zaženete funkcijo čiščenja, odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice. Ne čistite pribora skupaj s pečico.
- 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.

⚠ Opozorilo – Resna nevarnost za zdravje!

Med čiščenjem se aparat močno segreje. Premaz proti prijemanju na pekačih in modelih se uniči in razvijejo se strupeni plini. Ko uporabljate funkcijo čiščenja, skupaj s pečico nikoli ne čistite pekačev in modelov s premazom proti prijemanju. Na splošno ne čistite pribora skupaj s pečico.

⚠ 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 zračíte 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 zamaknjnim 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!

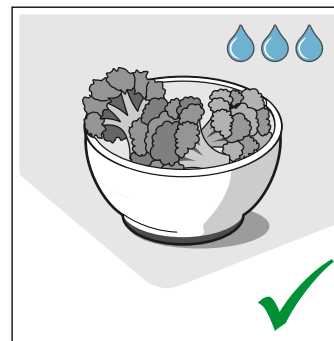
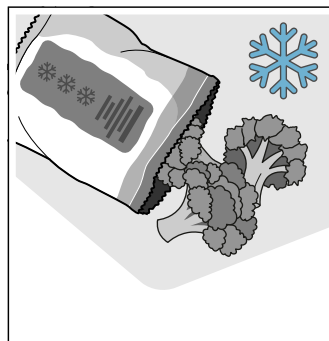
- Pribor, folija, papir za peko ali posoda na dnu pečice: Ne polagajte pribora na dno pečice. Dna notranjosti pečice ne pokrivajte s folijo (ne glede na vrsto) ali s papirjem za peko. Pri temperaturi nad 50 °C ne postavljajte posode na dno notranjosti pečice. Toplota zastaja. Čas peke se spremeni in poškoduje se emajl.
- Aluminijasta folija: aluminijasta folija v pečici ne sme priti v stik s steklom v vratih. 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.
- Vratca aparata niso sedež ali odlagalna površina: Na vratcih aparata ne smete stati, sedeti ali viseti. Na vratca aparata ne odlagajte posode ali pribora.
- Vstavite pribor: Glede na tip aparata lahko pribor pri zapiranju vratc aparata razpraska steklo vratc. Pribor v notranjost aparata vedno vstavite do prislona.
- Transport aparata: Aparata ne nosite ali držite za ročaj vratc. Ročaj vratc ne bo vzdržal teže aparata in se lahko zlomi.

Varstvo okolja

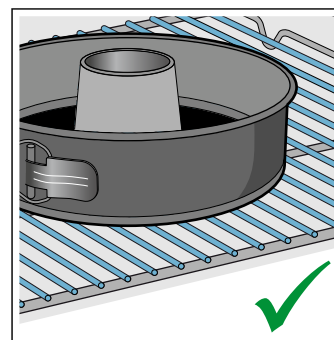
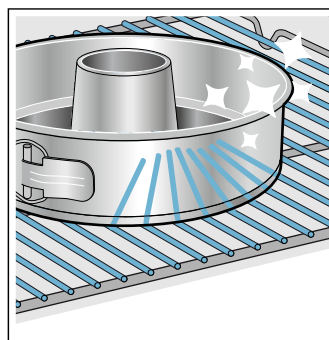
Vaš novi aparat je še posebej varčen. Tu izveste, kako lahko pri uporabi aparata prihranite še več elektrike in kako aparat na pravilen način odstranite.

Varčevanje z energijo

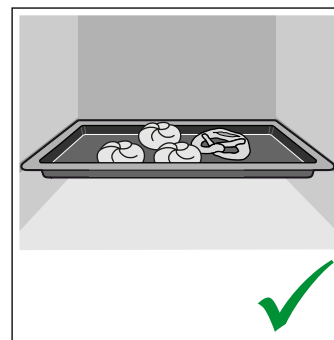
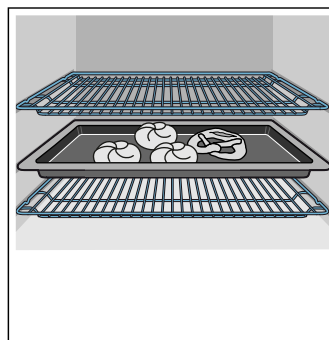
- Aparat predgrejte le, če je tako navedeno v receptu ali v preglednicah v navodilih za uporabo.
- Pustite, da se zamrznjena živila odтаяajo, preden jih daste v pečico.



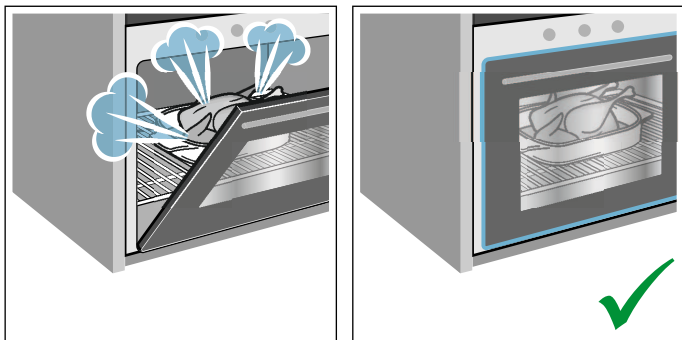
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane pekače. Taki pekači posebej dobro sprejemajo toploto.



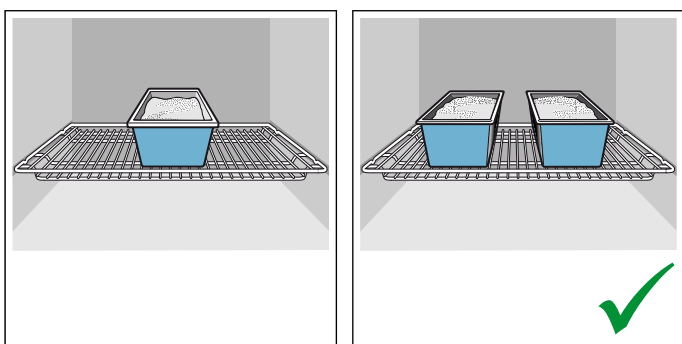
- Pribor, ki ga ne uporabljate, vzemite iz pečice.



- 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

Embalazo 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.

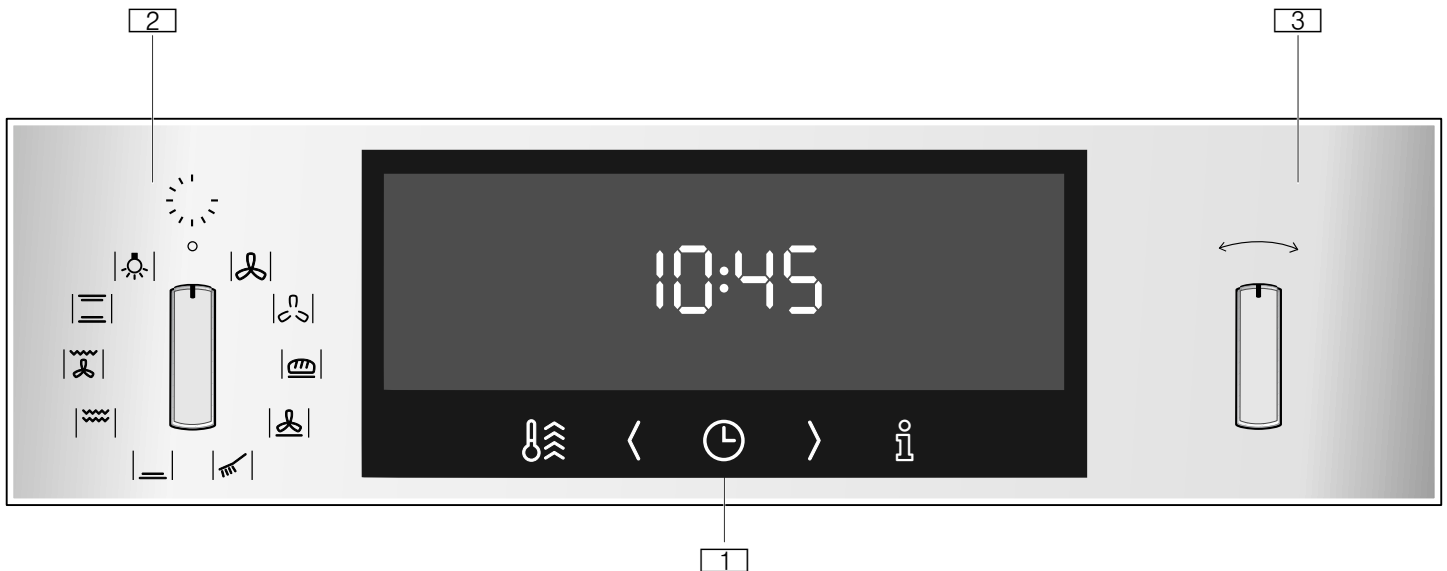
Spoznajte svoj aparat

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. Tu sta prikazana pregled upravljalnega polja in razporeditev upravljalnih elementov.



1 Tipke in prikazovalnik

Tipke so polja na dotik, pod katerimi so senzori. S pritiskom na simbol izberete funkcijo.

Na prikazovalniku so prikazani simboli aktivnih funkcij in časovnih funkcij.

2 Izbirno stikalo

Z izbirnim stikalom nastavite način gretja ali druge funkcije.

Izbirno stikalo lahko iz ničelnega položaja obrnete v levo ali desno.






3 Temperaturni regulator

S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo za način gretja ali izberete nastavitve drugih funkcij.

Temperaturni regulator lahko obrnete v levo ali desno. Nima ničelnega položaja.


Tipke in prikazovalnik

S tipkami lahko nastavljate različne dodatne funkcije aparata. Na prikazovalniku se prikažejo ustrezne vrednosti.

Simbol		Pomen
	Časovne funkcije	Z večkratnim pritiskom izberite uro  , alarm  , trajanje $I \rightarrow I$ in konec $\rightarrow I$.
<	Minus	Znižanje nastavitvenih vrednosti.
>	Plus	Zvišanje nastavitvenih vrednosti.
	Informacije	prikaz trenutne temperature v notranjosti pečice.
	Osnovne nastavitve	Osnovne nastavitve npr. nastavitvev otroškega varovala.
	Hitro segrevanje	Vklop ali izklop hitrega segrevanja pečice.

Prikazovalnik


Na prikazovalniku se pokaže temperatura v pečici, ki jo nastavite s temperaturnim regulatorjem.

Poleg tega se prikažejo tudi nastavitve časovnih funkcij. V ospredju se prikaže vrednost, ki jo trenutno lahko nastavljate ali ki se odšteva. Za uporabo posameznih časovnih funkcij večkrat pritisnite tipko . Rdeče črtice nad posameznim simbolom ali pod njim kažejo, katera vrednost je trenutno v ospredju.

Načini gretja in funkcije

Z izbirnim stikalom nastavite načine gretja in druge funkcije.





Da boste vedno izbrali pravi način gretja za vašo jed, so vam tu na voljo informacije o razlikah in področjih uporabe.

Način gretja	Temperatura	Uporaba
 Vroč zrak CircoTherm	30–200 °C	Za peko in pripravo na eni ali več ravneh. Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika, ki je nameščen na zadnji steni.
 Blag CircoTherm	125–200 °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 se uporablja za določanje porabe energije v načinu s kroženjem zraka in energijskega razreda.
 Stopnja za peko kruha	180–240 °C	Za pečenje kruha, žemelj in peciva, za katero je potrebna visoka temperatura.
 Stopnja za pico	30–275 °C	Za pripravo pic in jedi, ki jih je treba peči od spodaj. Delujeta spodnji grelnik in okrogli grelnik v zadnji steni.
 Spodnje gretje	30–250 °C	Za pripravo v vodni kopeli in za dopeko. Deluje spodnji grelnik.
 Žar, velika površina Intenzivni žar	30–275 °C nad 275 °C: int	Za peko tankih živil, npr. zrezkov, klobasic in toasta na žaru ter za gratiniranje. Segreje se celotna površina pod žarom.
 Termo pečenje na žaru	30–250 °C	Za peko perutnine, celih rib in večjih kosov mesa. Žar in ventilator se izmenično vklapljata in izklapljata. Ventilator vrtniči vroč zrak okrog jedi.
 Zgornje/spodnje gretje	30–275 °C	Za tradicionalno peko in pečenje na eni ravni. Posebno primerno za kolače s sočnim nadevom. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno. Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v običajnem načinu.

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

Druge funkcije

Vaša nova pečica vam omogoča uporabo več funkcij, ki vam jih bomo tu na kratko predstavili.

Funkcija	Uporaba
 Osvetlitev notranjosti pečice	Vklop osvetlitve notranjosti pečice, brez delovanja. To vam na primer olajša čiščenje notranjosti pečice.
 Funkcije čiščenja → "Funkcija čiščenja" na strani 20	S funkcijo EasyClean  odstranite rahlo umazanijo v notranjosti pečice. Samočistilna funkcija  skoraj samostojno očisti pečico.

Temperatura

Temperaturo v pečici nastavite s temperaturnim regulatorjem. Z njim tudi izberete na primer stopnje žara in čiščenja.

Nastavitve se prikažejo na prikazovalniku.

Opombe

- Temperaturo do 100 °C lahko nastavlja v korakih po 1 stopinjo, zatem v korakih po 5 stopinj.
- Pri visokih temperaturah aparat po daljšem obdobju nekoliko zniža temperaturo.

Notranjost aparata

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

Odpiranje vrat aparata

Če med delovanjem aparata odprete vrata bo aparat še naprej deloval.

Osvetlitev notranjosti pečice

Pri večini načinov gretja in funkcij je notranjost pečice med delovanjem osvetljena. Če prekinete delovanje z izbirnim stikalom, se izklopi.

Z nastavitvijo Osvetlitev pečice na izbirnem stikalu lahko vklopite osvetlitev brez gretja. To vam na primer pomaga pri čiščenju aparata.

Hladilni ventilator

Hladilni ventilator se po potrebi vključi in izključi. Topel zrak odteka nad vratci.

Pozor!

Prezračevalne reže ne prekrijte. Tako se namreč aparat lahko pregreje.

Da se po delovanju pečica čim hitreje ohladi, hladilni ventilator deluje naprej.

Pribor

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

Običajna oprema

Priložena oprema se lahko razlikuje glede na tip aparata.

	<p>Rešetka Za posodo in pekače za kolače ter narastke. Za pečenke, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi.</p>
	<p>Univerzalni pekač 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>Pekač Za peciva v pekaču in drobno pecivo.</p>
	<p>Termometer za peko Omogoča natančno peko. Uporaba je opisana v ustreznem poglavju. → "Termometer za peko" na strani 16</p>

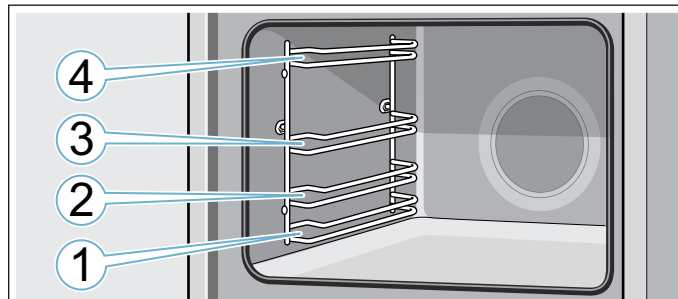
Uporabljajte le originalni pribor. Ta je namreč posebej usklajen z vašim aparatom.

Pribor lahko dokupite pri servisni službi, v specializiranih trgovinah ter 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.



Pribor vedno potisnite med obe vodili določene višine. Pribor je mogoče izvleči do približno polovice, ne da bi se pribor pri tem prevrnil.

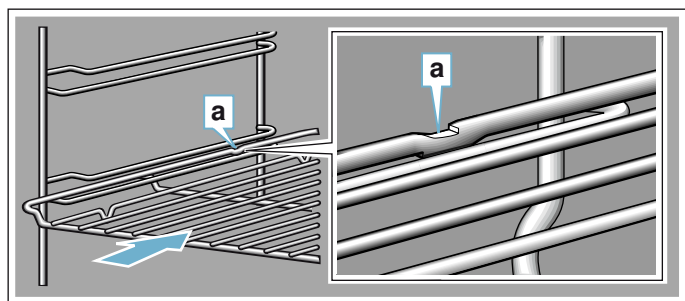
Opombe

- 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 vratc aparata.
- Pribor, ki ga med uporabo ne potrebujete, vzemite iz pečice.
- Ogrodje lahko vzamete iz notranjosti pečice, da ga očistite. → *Stran 22*

Funkcija mirovanja

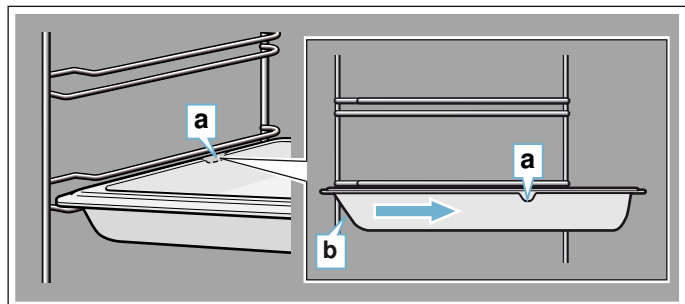
Pribor je mogoče izvleči približno do polovice, nato se zaskoči. Funkcija mirovanja prepreči, da se pribor pri tem, ko ga vlečete iz pečice, prevrže navzdol. Pribor mora biti pravilno vstavljen v notranjost pečice, tako da bo zaščita pred prevrženjem delovala.

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



Ko vstavljate pekač, pazite, da je zatič **a** na zadnji strani in da je obrnjen v smeri nazaj. Poševni del pribora **b** mora biti spredaj obrnjen proti vratcem aparata.

Primer na sliki: univerzalni pekač

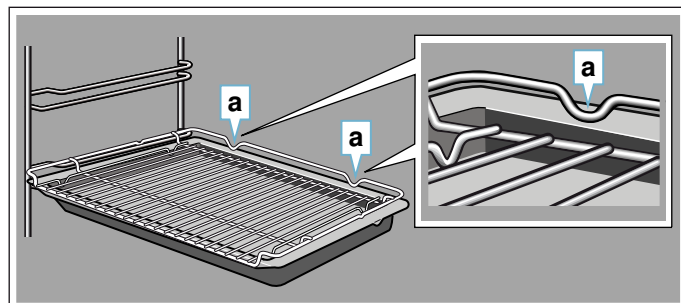


Kombiniranje pribora

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, naj bo rešetka nad zgornjim vodilom višine vstavljanja.

Primer na sliki: univerzalni pekač



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. Prosim, 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 28*

Pribor
Rešetka za peko
Pekač
Univerzalni pekač
Pekač s prevleko proti sprijemanju
Univerzalni pekač s prevleko proti sprijemanju
Pekač za narastke
Parni komplet za pečico
Profesionalni pekač
Pokrov za profesionalni pekač
Pekač za pizzo
Pekač za žar
Keramični kamen za peko
Steklen pekač, 5,1 l
Steklen pekač
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

Takoj po priključitvi aparata na električno omrežje na prikazovalniku utripa 12:00.

Nastavitev ure

S tipko < ali > nastavite trenutno uro.

Po nekaj sekundah bo nastavljena ura prevzeta.

Spreminjanje ure

1. Tolikokrat pritisnite tipko ⏸, da zasveti simbol ⏸.
2. S tipko < ali > spremenite uro.
Po nekaj sekundah bo nastavljena ura prevzeta.

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, kot so npr. delčki stiropora.
3. Pred segrevanjem očistite gladke površine v notranjosti pečice z mehko vlažno krpo.
4. Nastavite navedeni način gretja in temperaturo.

Nastavitve	
Način gretja	Zgornje/spodnje gretje 
Temperatura	240 °C
Trajanje	1 ura

5. Dokler aparat greje, zračite kuhinjo.
6. Po navedenem trajanju izklopite aparat.
7. Počakajte, da se notranjost pečice ohladi.
8. 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 njihovo delovanje ste že spoznali. Zdaj vam bomo pojasnili, kako nastavite aparat.

Vklop in izklop aparata

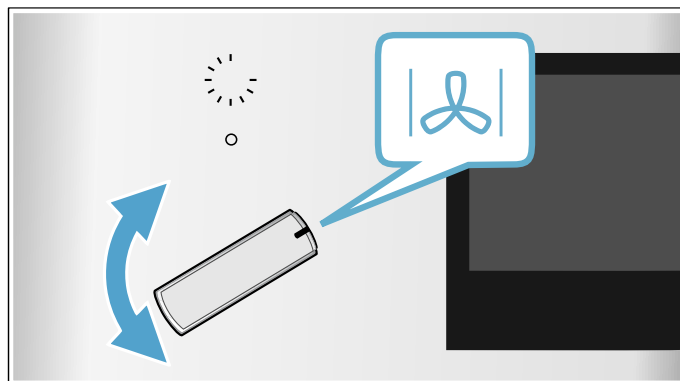
Z izbirnim stikalom vklopite in izklopite aparat. Takoj ko premaknete stikalo iz ničelnega položaja, se aparat vklopi. Za izklop aparata vedno obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj.

Nastavitev načina gretja in temperature

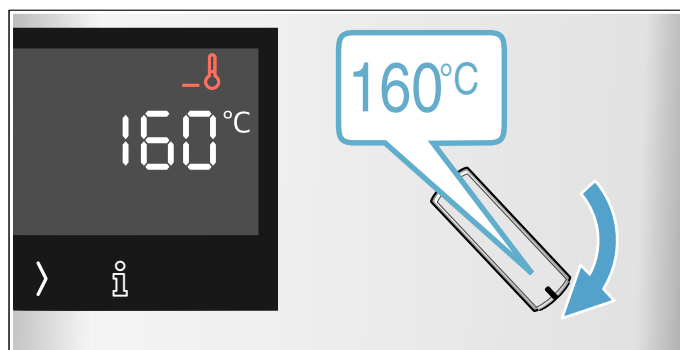
Z izbirnim stikalom in temperaturnim regulatorjem povsem preprosto nastavite aparat. Kateri način gretja je najbolj primeren za posamezno jed, je navedeno na začetku navodil za uporabo.

Primer na sliki: vroč zrak CircoTherm  pri 160 °C.


1. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.



2. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo ali stopnjo žara.



Čez nekaj sekund začne aparat greti.

Opomba: Če na prikazovalniku utripa , je temperatura v notranjosti pečice previsoka za izbrani način delovanja. Izklopite aparat, počakajte, da se ohladi, in ponovno vklopite aparat.

Ko je jed pripravljena, izklopite aparat, tako da izbirno stikalo obrnete v ničelni položaj.

Opomba: Aparat omogoča tudi nastavitev trajanja in konca delovanja. → "Časovne funkcije" na strani 13

Sprememba

Način gretja in temperaturo lahko kadar koli spremenite s posameznim izbirnim gumbom.

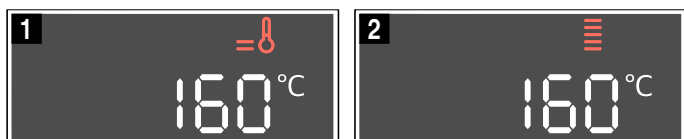
Ko spremenite način gretja, se temperatura spremeni na ustrezno predlagano vrednost.

Prikaz temperature

Dokler se aparat segreva, se na prikazovalniku prikazuje simbol . Čim bolj se pečica segreva, tem bolj se črtice polnijo od spodaj navzgor.

Če ste uporabili predgrevanje, je najbolje, da vstavite jed v pečico, takoj ko simbol ugasne.

- Aparat se segreva (slika **1**)
- Temperatura je dosežena (slika **2**)



Preostala toplota

Ko je aparat izklopljen, prikazovalnik temperature kaže preostalo toploto v notranjosti pečice. Bolj ko se temperatura znižuje, manj poln je prikazovalnik.

Opombe

- Prikazovalnik temperature se polni samo pri tistih načinih gretja, pri katerih nastavite temperaturo. Pri funkcijah čiščenja je npr. prikazovalnik takoj poln.
- Zaradi toplotne vztrajnosti se prikazana temperatura lahko nekoliko razlikuje od dejanske temperature v pečici.

Hitro segrevanje

S hitrim segrevanjem lahko skrajšate čas segrevanja.

Primerni načini gretja so:

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

Hitro segrevanje uporabite samo, če ste izbrali temperaturo nad 100 °C.

Da bo jed enakomerno pripravljena, jo vstavite v pečico šele, ko je hitro segrevanje zaključeno.

1. Nastavite način gretja in temperaturo.
2. Pritisnite tipko . Na prikazovalniku se prikaže simbol in puščice se polnijo od spodaj navzgor.

Po nekaj sekundah se pečica začne segrevati.

Ko je hitro segrevanje zaključeno, se oglasi zvočni signal in simbol ugasne. Vstavite jed v pečico.

Časovne funkcije

Vaš aparat ima različne časovne funkcije.

Časovna funkcija	Uporaba
Alarm	Alarm deluje kot ura za kuhanje jajc. Deluje neodvisno od obratovanja in drugih časovnih funkcij in ne vpliva na aparat.
Trajanje	Po preteku nastavljenega trajanja aparat samodejno preneha delovati.
Konec	Vnesite trajanje in zeleni čas konca. Aparat se samodejno zažene, tako da se obratovanje zaključi ob zelenem času.
Ura	Nastavitev ure npr. po izpadu električnega toka ali sprememba, npr. s poletnega na zimski čas.

Po poteku trajanja ali ob času alarma se oglasi zvočni signal. Signal lahko predčasno prekinete, tako da pritisnete tipko .

Opomba: Dolžino zvočnega signala lahko spremenite v osnovnih nastavitvah. → "Osnovne nastavitve" na strani 15

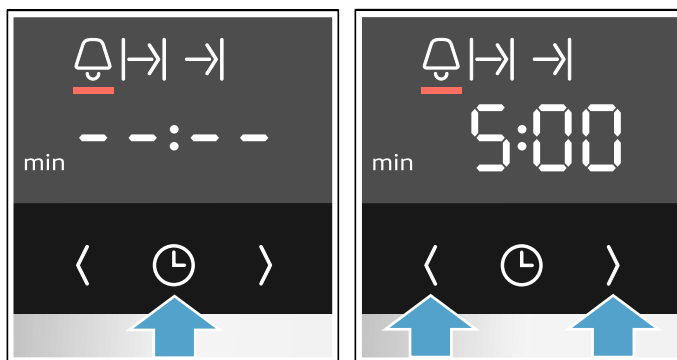
Opomba: Ko nastavite časovno funkcijo, se časovni interval podaljša, če nastavljate višje vrednosti. Primer: trajanje do 1 ure lahko nastavite do minute natančno, nad eno uro pa na 5 minut natančno.

Nastavitev alarma

Alarm lahko nastavite tako pri vklopljenem kot tudi pri izklopljenem aparatu. Ima svoj zvočni signal, tako da boste slišali, ali je potekel čas trajanja ali pa se oglašča alarm.

Nasvet: Če se nastavljeni čas alarma navezuje na delovanje aparata, uporabite trajanje. Aparat se tako samodejno izklopi.

1. Tolikokrat pritisnite tipko , da je označen simbol .
2. S tipko ali nastavite čas alarma.
 - Tipka predlagana vrednost 5 minut
 - Tipka predlagana vrednost 10 minut



Nastavitev se samodejno prevzame. Po nekaj sekundah se začne čas alarma odšteti.

Opomba: Ko poteče nastavljeni čas, se oglasi zvočni signal. Zvočni signal prekinete s pritiskom na tipko .

Nastavitev trajanja

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

1. Nastavite način gretja in temperaturo.
2. Tolikokrat pritisnite tipko \ominus , da je označen simbol $\text{I} \rightarrow \text{I}$.
3. S tipko \langle in \rangle nastavite trajanje.
 - Tipka \langle predlagana vrednost 10 minut
 - Tipka \rangle predlagana vrednost 30 minutNastavitev se samodejno prevzame. Čez nekaj sekund začne aparat greti. Na prikazovalniku se odšteva čas trajanja.

Po izteku trajanja se oglasi zvočni signal in delovanje aparata se samodejno izklopi.

Za izklop aparata obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj.

Nastavitev konca

Čas, ob katerem se trajanje konča, lahko zamaknete. Tako lahko na primer zjutraj vstavite jed v pečico in trajanje nastavite tako, da je jed pripravljena opoldne.

Opombe

- Pazite, da živila ne bodo predolgo v pečici, saj se lahko pokvarijo.
 - Če se je delovanje že začelo, ne nastavljajte konca. Rezultat priprave ne bi bil ustrezen.
1. Jedi na primernem priboru potisnite v pečico in zaprite vrata aparata.
 2. Nastavite način gretja in temperaturo.
 3. Tolikokrat pritisnite tipko \ominus , da je označen simbol $\text{I} \rightarrow \text{I}$.
 4. S tipko \langle in \rangle nastavite trajanje.
 5. Tolikokrat pritisnite tipko \ominus , da je označen simbol $\rightarrow \text{I}$.
 6. S tipko \langle in \rangle izberite čas konca. Aparat čez nekaj sekund prevzame nastavitve. Na prikazovalniku je prikazan čas konca priprave. Takoj ko aparat začne delovati, se čas trajanja odšteva.

Ko je dosežen čas konca, se oglasi zvočni signal in delovanje aparata se samodejno izklopi.

Za izklop aparata obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj.

Nastavitev ure

Uro lahko spremenite samo, če ni aktivna nobena druga časovna funkcija in je izbirno stikalo v ničelnem položaju.

1. Tolikokrat pritisnite tipko \ominus , da je označen simbol \ominus .
2. S tipko \langle ali \rangle spremenite uro. Aparat čez nekaj sekund prevzame nastavljeni uro.






Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko določite, ali naj bo ura prikazana na prikazovalniku.

Preverjanje, spreminjanje ali brisanje nastavitvev

1. Tolikokrat pritisnite tipko \ominus , da je označen ustrezni simbol.
2. Po potrebi s tipko \langle ali \rangle spremenite nastavitve. Da izbrišete časovno funkcijo, nastavite $00:00$. Nastavitev se samodejno prevzame.

Sprememba osnovnih nastavitvev

Izbirno stikalo mora biti v ničelnem položaju.

1. Pritisnite tipko  in jo držite pribl. 4 sekunde. Na prikazovalniku se prikaže prva osnovna nastavitvev, npr. .
2. Po potrebi spremenite nastavitvev s temperaturnim regulatorjem.
3. Tako se s tipko  ali  pomaknite po vseh osnovnih nastavitvah in jih po potrebi spremenite s temperaturnim regulatorjem.
4. Na koncu za potrditev ponovno pritisnite tipko  in jo držite pribl. 4 sekunde.

Vse osnovne nastavitve so prevzete.

Osnovne nastavitve lahko kadar koli spet spremenite.






Termometer za peko

Termometer za peko vam omogoča natančno pripravo jedi. Meri temperaturo v notranjosti živil. Kakor hitro je nastavljena temperatura dosežena, se aparat samodejno izključi.

Načini gretja

Vsi načini gretja niso primerni za pripravo jedi s termometrom za peko.

Primerni načini gretja so:

-  Vroč zrak CircoTherm
-  Blag CircoTherm
-  Stopnja za pico
-  Termo pečenje na žaru
-  Zgornje/spodnje gretje

Opomba: Če uporabljate termometer za peko in izberete neprimeren način gretja, se zasliši zvočni signal.


Temperatura

Termometer za peko meri temperaturo v notranjosti živil med 30 °C in 99 °C. Želena temperaturo sredice nastavite na prikazovalniku.

Vstavljanje termometra v hrano, ki jo pripravljate

Še preden vstavite jed v pečico, vstavite termometer za peko v meso.

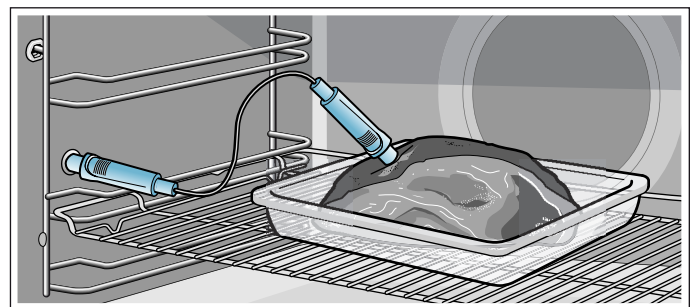
Uporabljajte le priloženi termometer za peko. Kot nadomestni del ga lahko dokupite pri servisni službi.

 **Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!**
Če uporabljate napačen termometer za peko, se lahko poškoduje izolacija pečice. Uporabljajte le termometer za peko, ki je namenjen za uporabo v tej pečici.

Vstavljanje

Termometer za peko vstavite v najdebelejši del kosa mesa. Pazite, da je skrajni del konice približno v sredini kosa mesa. Ne smete je vstaviti v maščobo in ne sme se dotikati posode ali kosti.

Meso, po možnosti v posodi, položite na sredino rešetke.



Pozor!

Ne priščipnite kabla termometra za peko. Razdalja med žarom in termometrom za peko mora znašati nekaj centimetrov, da prevelika vročina ne

poškoduje termometra za peko. Meso lahko med pripravo vzide.

Obračanje živila

Če želite živilo obrniti, ne odklopite termometra za peko. Ko živilo obrnete, preverite pravilen položaj termometra za peko v živilu.

Če termometer za peko odklopite med delovanjem aparata, se vse nastavitve ponastavijo in jih je treba ponovno nastaviti.

Temperatura sredice različnih živil

Ne pripravljajte jedi, ki so bile globoko zamrznjene. Navedbe v razpredelnici služijo le kot informativne vrednosti. Odvisne so od kakovosti in sestave živil.

Na koncu navodil za uporabo so vam na voljo izčrpne informacije o načinu gretja in temperaturi.

→ "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 28

Živila	Temperatura sredice v °C
Svinjina	
Svinjski vrat	85-90
Svinjski file, srednje pečen	62-70
Svinjski hrbet, prepečen	72-80
Govedina	
Goveji file ali rostbif, angleško pečen	45-52
Goveji file ali rostbif, srednje pečen	55-62
Goveji file ali rostbif, dobro pečen	65-75
Teletina	
Telečja pečenka ali pleče, pusto	75-80
Telečja pečenka, pleče	75-80
Telečja krača	85-90
Jagnjetina	
Jagnječe stegno, srednje peč.	60-65
Jagnječe stegno, prepečeno	70-80
Jagnječji hrbet, srednje pečen	55-60

Nastavitev temperature sredice

Če ste v pečico vstavili jed s termometrom za peko, lahko nastavite temperaturo.


⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Notranjost aparata, pribor in termometer za peko se zelo segrejejo. Vroč pribor in termometer za peko iz pečice vedno vzemite s kuhinjskimi rokavicami.

1. Termometer za peko vstavite v pušo na levi strani notranjosti pečice.
2. Zaprite vrata aparata.

Pozor!

Pazite, da z vrati aparata ne priščipnete kabla termometra za peko. Lahko se poškoduje.

3. Z izbirnim stikalom nastavite primeren način gretja. Na prikazovalniku je označen simbol  in prikaže se „-/- °C“.

Opomba: Na levi je prikazana trenutna temperatura sredice mesa, na desni pa nastavljena temperatura, npr. 15/75 °C. Trenutna temperatura sredice na levi se prikazuje šele od 10 °C dalje.

4. S tipko < ali > nastavite temperaturo sredice.
5. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo v pečici.

Opomba: Nastavljena temperatura v pečici mora biti najmanj 10 °C višja od temperature sredice.

Pozor!

Temperature v pečici ne nastavite višje kot na 250 °C. Sicer se termometer za peko lahko poškoduje.

Čez nekaj sekund začne aparat greti.

Takoj ko je nastavljena temperatura sredice dosežena, se oglasi zvočni signal in aparat samodejno preneha delovati. Na prikazovalniku je trenutna temperatura sredice enaka nastavljeni temperaturi, npr. 75/75 °C.

Izklopite aparat, tako da izbirno stikalo obrnete v ničelni položaj. S prijemalko izvlcite termometer za peko iz puše v notranjosti pečice.

Spremembe in prekinitve

S tipko < ali > lahko kadar koli spremenite temperaturo sredice. Po nekaj sekundah bo sprememba prevzeta.

Za prekinitve s prijemalko izvlcite termometer za peko iz puše in iz živila. Aparat greje dalje brez temperature sredice.

Način gretja in temperaturo v notranjosti pečice lahko kadar koli spremenite s posameznim izbirnim gumbom. Nastavljena temperatura sredice se ohrani.



Nastavitev za sabat

Nastavitev za sabat omogoča trajanje, daljše od sedemdeset ur. JEDI v pečici ostanejo tople, ne da bi morali pečico vklapljeti in izklapljeti.

Zagon nastavitve za sabat

Preden lahko začnete uporabljati nastavitev za sabat, jo morate vklopiti v osnovnih nastavitvah. → "Osnovne nastavitve" na strani 15

Aparat deluje z zgornjim/spodnjim grelnikom. Nastavite lahko temperaturo med 85 °C in 140 °C. Trajanje lahko nastavite v korakih po pol ure od 24 do 72 ur.

1. Z izbirnim stikalom nastavite spodnji grelnik \equiv . Na prikazovalniku se prikaže **SAB**.
2. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo.
3. S tipko < in > nastavite trajanje.

Opomba: Časa konca ni mogoče zamakniti.

Čez nekaj sekund začne aparat greti. Na prikazovalniku se odšteva čas trajanja.

Takoj ko aparat zaključí nastavitev za sabat, aparat preneha greti.

Za izklop aparata obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj.

Spremembe in prekinitve

Po zagonu nastavitve ni več mogoče spremeniti.

Če želite prekiniti funkcijo za sabat, izklopite aparat, tako da izbirno stikalo obrnete v ničelni položaj.



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
Zunanost aparata	
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	Vročna 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.
Notranjost aparata	
Emajlirane površine	Vročna milnica ali voda s kisom: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Zažgane ostanke hrane zmehčajte z vlažno krpo in milnico. Pri trdovratni umazaniji uporabite žičnato mrežico iz nerjavnega jekla ali čistilo za pečice. Pozor! 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 20 Opomba: 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	Vročna 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	Vročna milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.
Izvlačni sistem	Vročna 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	Vročna milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko. Pri trdovratni umazaniji uporabite spiralo iz nerjavnega jekla.
Termometer za peko	Vročna milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Opombe

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

Čiščenje aparata

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost požara!

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

Nasveti

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

Funkcija čiščenja

Aparat omogoča 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	rahlo	pribl. 1 ura in 15 minut
2	srednje	pribl. 1 ura in 30 minut
3	intenzivno	pribl. 2 uri


Trdovratnejša in starejša kot je umazanija, višjo stopnjo čiščenja izberite. Dovolj je, če pečico čistite enkrat na dva do tri mesece. Če je treba, jo lahko čistite tudi pogosteje. Postopek čiščenja porabi pribl. 2,5-4,8 kilovatnih ur.

Opombe

- Za vašo varnost se od določene temperature naprej vrata aparata samodejno zaklenejo. Odprete jih lahko šele, ko na prikazovalniku ugasne simbol za zaklepanje .
- Med funkcijo čiščenja 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 zamaknjanim 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.

Opozorilo – Resna nevarnost za zdravje!

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

Pozor!






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

1. Odstranjanje pribora, ogrodij in izvlekov iz notranjosti pečice. → "Ogrodje" na strani 22
2. Iz notranjosti pečice in s pribora odstranite grobo umazanijo.
3. Očistite notranjo stran vrat aparata in robne površine pečice okoli tesnila. Tesnila ne drgnite in ga ne odstranite.

Nastavitev samodejnega čiščenja

Preden nastavite funkcijo čiščenja, se prepričajte, da ste upoštevali vsa navodila za pripravo.

Trajanje je prednastavljeno za vsako stopnjo čiščenja in ga ni mogoče spreminjati.


1. Z izbirnim stikalom nastavite funkcije čiščenja . Na prikazovalniku se prikažejo simbol  in funkcije čiščenja. Označena je prva funkcija čiščenja.
2. Tolikokrat pritisnite tipko  ali , da je označen simbol . Na prikazovalniku se prikaže „PYRO“.
3. S temperaturnim regulatorjem nastavite stopnjo čiščenja.

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


Na prikazovalniku se za vsako stopnjo prikaže trajanje.

Čez nekaj sekund začne delovati funkcija čiščenja. Na prikazovalniku se odšteva čas trajanja.

Med delovanjem funkcije čiščenja zračite kuhinjo.

Kmalu po začetku se vrata aparata zaklenejo. Na prikazovalniku se prikaže simbol .

Konec

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

Po končani funkciji čiščenja

1. Pustite, da se notranjost pečice ohladi.
2. Z vlažno krpo obrišite ostanke pepela v notranjosti pečice in na vratih aparata.
3. Ponovno namestite ogrodja ali izvleke. → "Ogrodje" na strani 22

Opomba: Zaradi prevelikih delcev umazanije lahko na emajliranih površinah ostanejo bele obloge. To so ostanki živil in ne predstavljajo težave. Ne vplivajo na delovanje aparata. Po potrebi lahko ostanke odstranite s citronsko kislino.

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.

Nastavitev pomoči pri čiščenju EasyClean


Opombe

- Pomoč pri čiščenju EasyClean  lahko zaženete šele, 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 kapljico sredstva za pomivanje posode in mešanico zlijte na sredino dna pečice.
3. Z izbirnim stikalom nastavite funkcije čiščenja . Na prikazovalniku se prikažejo simbol  in funkcije čiščenja. Označena je prva funkcija čiščenja.
4. Tolikokrat pritisnite tipko  ali , da je označen simbol . Na prikazovalniku se prikaže „EASY“.
5. Obrnite temperaturni regulator. Na prikazovalniku se prikaže „On“.

Čez nekaj sekund začne delovati pomoč pri čiščenju. Na prikazovalniku se odšteva čas trajanja.

Opomba: Med delovanjem pomoči pri čiščenju osvetlitev pečice ne sveti.

Če po vklopu na prikazovalniku utripa , notranjost pečice ni popolnoma ohlajena. Izključite aparat. Počakajte, da se notranjost pečice dovolj ohladi, in ponovno vklopite pomoč pri čiščenju.

Po izteku pomoči pri čiščenju se oglasi zvočni signal.

Čiščenje po uporabi

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.

1. Odprite vrata aparata in z vpojno gobo pobrišite preostalo vodo.
2. Gladke površine v notranjosti pečice očistite s krpo za pomivanje ali 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. Za izklop obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj.
5. Odprite vrata do prislona (pribl. 30°) in jih pustite pribl. 1 uro 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 odprite vrata aparata do prislona (pribl. 30°).
2. Zaženite vroč zrak CircoTherm s 50 °C.
3. 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

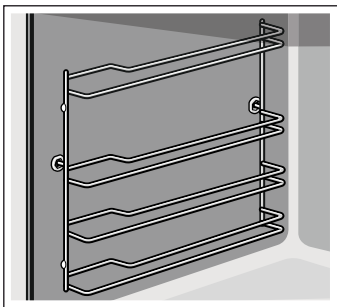
Če aparat vestno negujete in čistite, bo dolgo ostal lep in funkcionalen. Tu je navedeno, kako izvzamete in očistite ogradje.

Montaža in demontaža ogradja

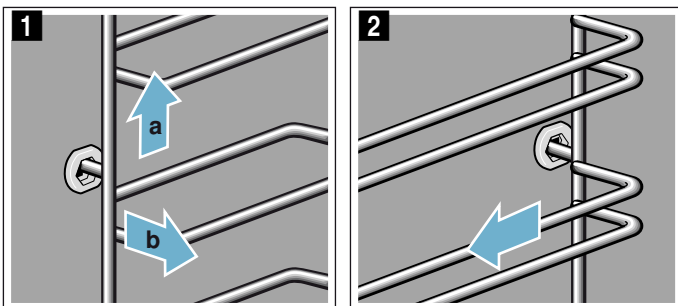
Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Odstranitev ogradja



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

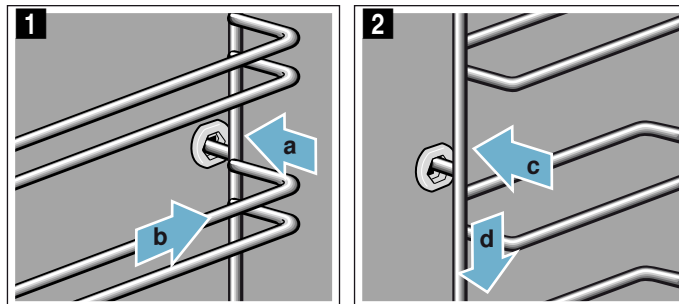


Očistite ogradje s čistilom in gobico za pomivanje. Za trdovratno umazanijo uporabite ščetko.

Namestitev ogradja

Ogradje se prilega le desno ali levo. Pri obeh ogradjih pazite na to, da so ukrivljene palice spredaj.

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

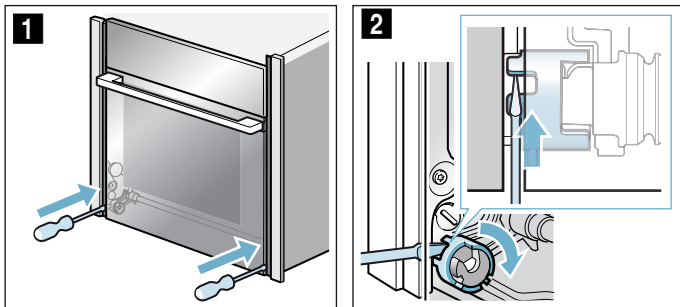
Opozorilo – Nevarnost telesnih poškodb!

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

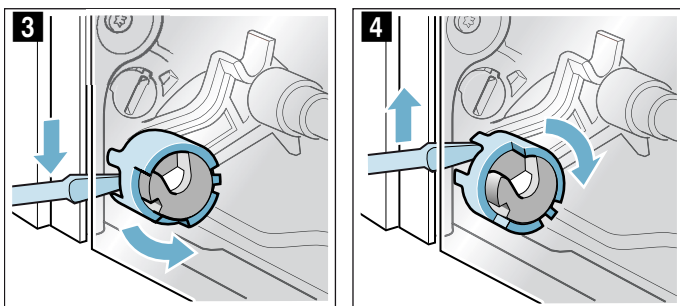
1. Odprite levo in desno varovalo vrat (slika **1**). V ta namen držite izvijač vodoravno in na obeh straneh potisnite varovalo vrat (črni element) navzgor do prislona (slika **2**).

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

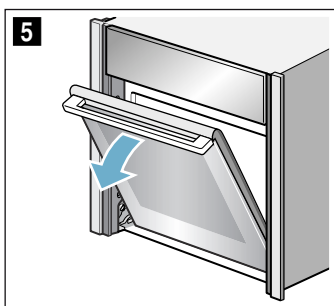


Varovalo vrat zaprto (slika **3**)

Varovalo vrat odprto (slika **4**)



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

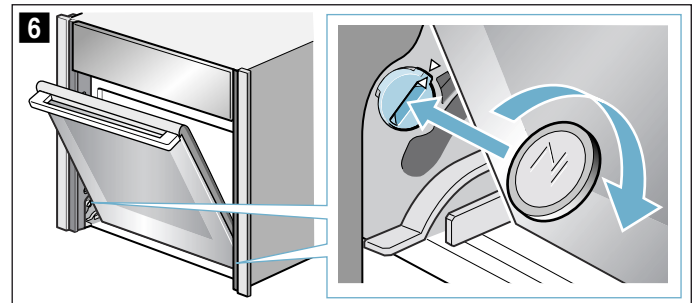


3. S kovancem zasukajte oba aretirna mehanizma levo in desno na spodnji notranji strani aparata do prislona.

Aretirni mehanizem na levi strani: v smeri urnega kazalca

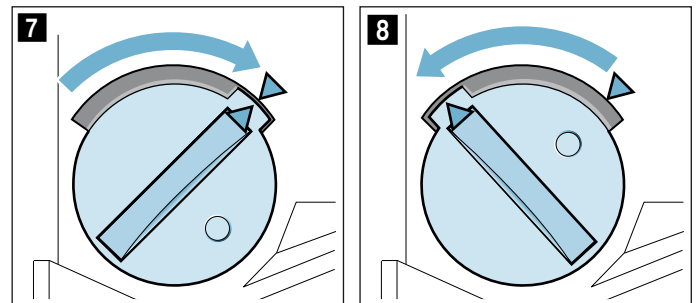
Aretirni mehanizem na desni strani: v nasprotni smeri urnega kazalca

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



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

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



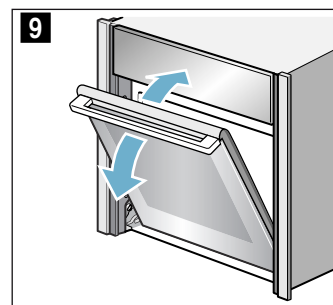
4. Vrata aparata premikajte navzgor in navzdol, da zaslišite rahel klik (slika **9**).

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

Pozor!

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

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



Opozorilo

Nevarnost telesnih poškodb!

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

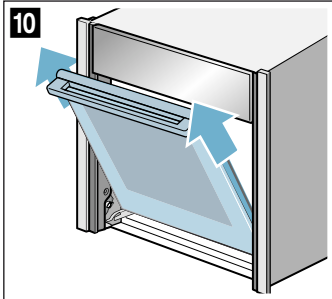
5. Vrata aparata trdno primete z obema rokama na levi in desni pod ročajem in jih povlecite navzgor (slika 10).

⚠ Opozorilo

Nevarnost telesnih poškodb!

Padec vrat aparata.

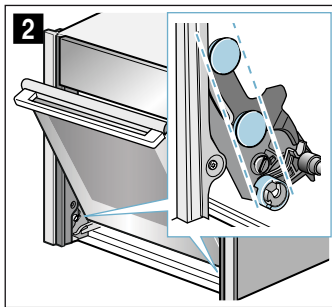
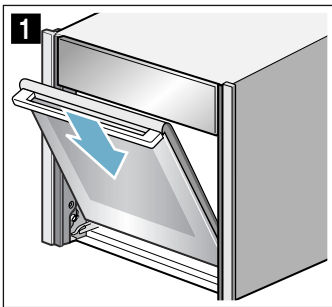
Vrata aparata tehtajo 7-10 kg. Z vrati aparata ravnajte previdno.



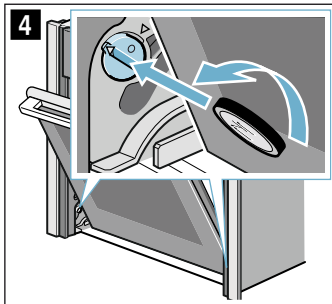
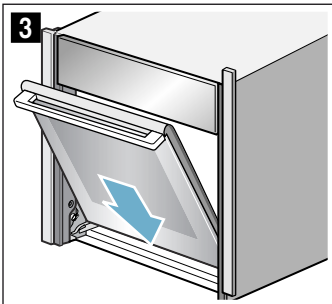
6. Vrata aparata položite na ravno, mehko in čisto podlago.

Namestitev 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. Pazite, da vrata aparata še nekoliko zdrsejo do konca navzdol (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

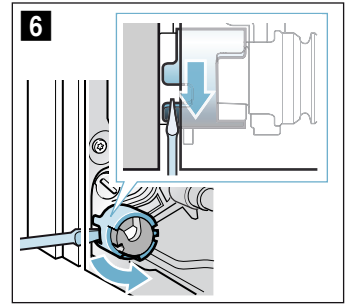
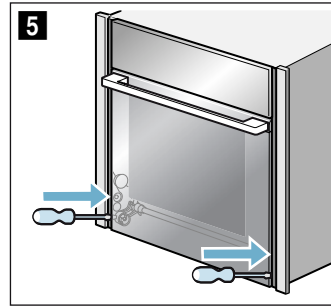
4. Vrata aparata nekoliko odprite, da zaslišite rahel klik. Zaprite vrata aparata.

⚠ Opozorilo

Nevarnost poškodb zaradi odprtih zapor tečajev!

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

5. Zaprite levo in desno varovalo vrat (slika 5). V ta namen držite izvijač vodoravno in na obeh straneh potisnite varovalo vrat navzdol do prislona (slika 6).



Demontaža in montaža stekel vrat

Za lažje čiščenje lahko snamete stekla vrat aparata.

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost poškodb!

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

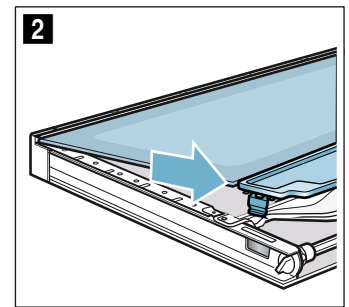
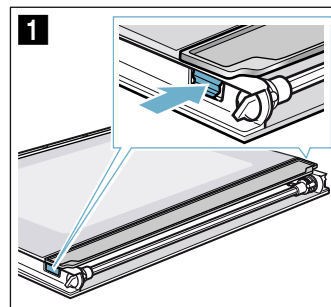
⚠ Opozorilo – Nevarnost telesnih poškodb!

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

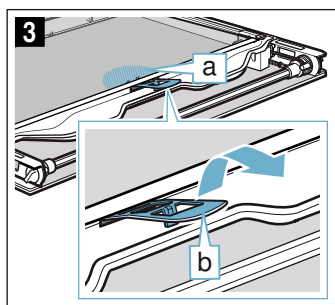
Demontaža

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

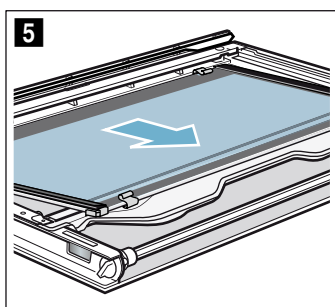
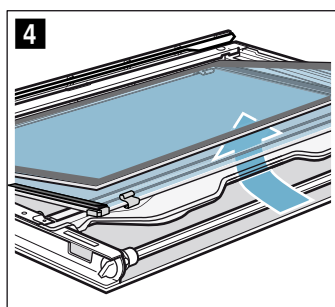
1. Snemanje vrat aparata.
2. Vrata aparata s sprednjo stranjo navzdol položite na ravno, mehko in čisto podlago.
3. Pritisnite na levo in desno zunanjo stran vrat aparata, da notranje steklo na obeh straneh izskoči (slika 1).
4. Notranje steklo previdno dvignite in ga izvlecite v smeri puščice (slika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



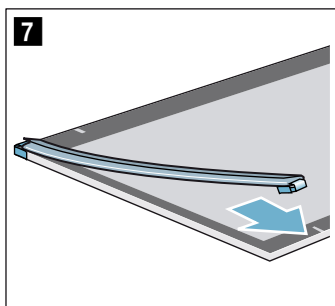
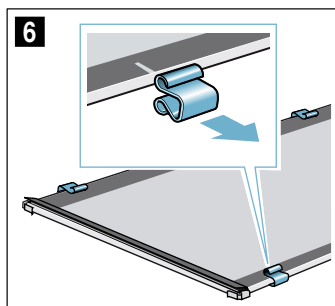
5. Vmesno steklo v predelu **a** potisnite navzdol in previdno dvignite držalo **b**, da lahko steklo izvlečete (slika **3**).



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



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



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

⚠ Opozorilo

Nevarnost telesnih poškodb!

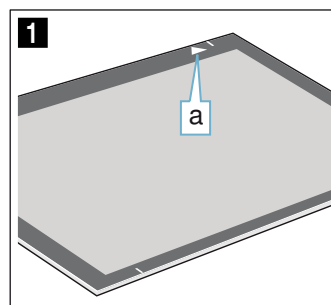
Opraskano steklo na vratih aparata lahko počí. Ne uporabljajte strgala za steklo, ostrih ali grobih čistil.

9. Osušite stekla na vratih in jih ponovno namestite.

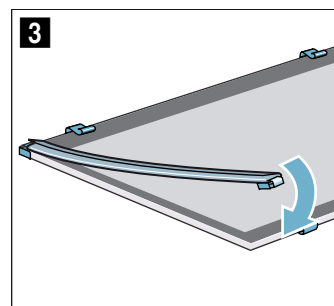
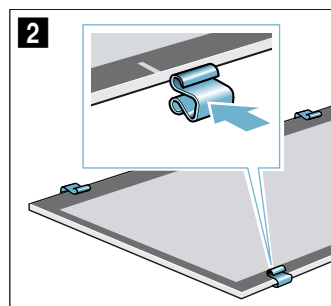
Vgradnja

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

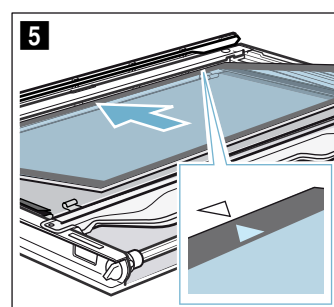
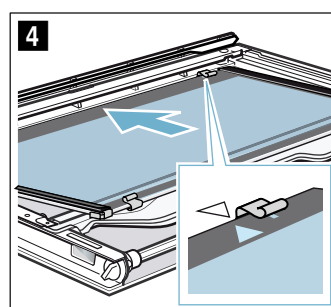
1. Vmesno steklo položite tako, da puščica **a** kaže na desno in navzgor (slika **1**).



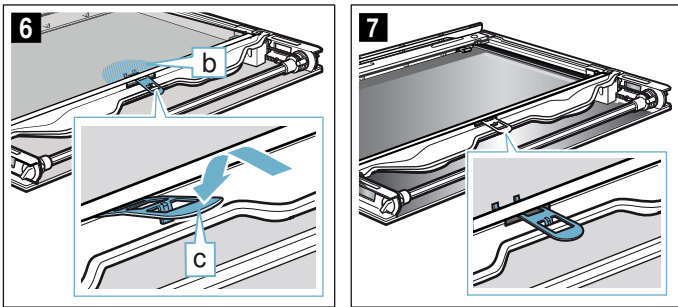
2. Preverite položaj 4 distančnikov in 2 tesnil na vmesnem steklu:
- Nataknite distančnike na sredino vsake linije (slika **2**).
 - Tesnila pritrdite na vogale (slika **3**).



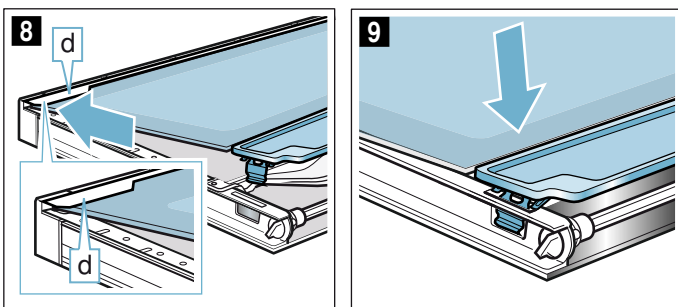
3. Vstavite vmesno steklo s tesnili in distančniki. Puščica na vmesnem steklu mora biti poravnana s puščico na okvirju (slika **4**).
4. Vstavite drugo vmesno steklo brez tesnil in distančnikov in jo potisnite v smeri puščice, dokler ni vstavljena v okvir. Puščica na vmesnem steklu mora biti poravnana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



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



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



🔍 Kaj storiti ob motnjah?

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

Samostojno odpravljanje motenj

Tehnične motnje na aparatu lahko pogosto povsem preprosto odpravite sami.

Če jed ni optimalno pripravljena, so vam na koncu navodil za uporabo na voljo številni namigi in napotki za pripravo. → "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 28

Motnja	Možni vzroki	Ukrep/navodilo
Aparat ne deluje.	Okvarjena varovalka. Izpad električnega toka	Preverite varovalko v omarici z varovalkami. Preverite, ali luč v kuhinji in drugi kuhinjski aparati delujejo.
Na prikazovalniku utripa ura.	Izpad električnega toka.	Ponovno nastavite uro.
Po vklopu načina delovanja na prikazovalniku utripa h .	Aparat ni dovolj ohlajen.	Izklopite aparat, pustite, da se ohladi, in ponovno vklopite način delovanja.
Aparata ni mogoče nastavljati. Na prikazovalniku sveti simbol	Otroško varovalo je vklopljeno.	Pritisnite tipko in jo držite, dokler simbol na prikazovalniku ne ugasne. Lahko nastavite aparat. Otroško varovalo lahko izklopite v osnovnih nastavitvah. → "Osnovne nastavitve" na strani 15
Vrat aparata ni mogoče odpreti. Na prikazovalniku sveti simbol	Vrata aparata so zaklenjena z otroškim varovalom.	Pritisnite tipko in jo držite, dokler simbol na prikazovalniku ne ugasne. Lahko nastavite aparat. Otroško varovalo z zaklepanjem vrat lahko izklopite v osnovnih nastavitvah. → "Osnovne nastavitve" na strani 15
Vrat aparata ni mogoče odpreti. Na prikazovalniku sveti simbol	Vrata aparata so zaklenjena zaradi funkcije čiščenja.	Počakajte, da se pečica ohladi in da simbol ugasne.
Aparat se ne segreva. Na prikazovalniku se prikaže „DEMO“.	Vklopljen je demonstracijski način.	Aparat za kratek čas izključite iz električnega omrežja (izključite varovalko v omarici z varovalkami), nato v pribl. 5 minutah izklopite demonstracijski način, tako da osnovno nastavitvev c 13 nastavite na vrednost . → "Osnovne nastavitve" na strani 15

⚠ 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, izvalcite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite pooblaščen servis.

Sporočila o napakah na prikazovalniku

Če se na prikazovalniku pojavi sporočilo o napaki s simbolom *E*, npr. *E05-32*, pritisnite tipko \ominus . Sporočilo o napaki se ponastavi. Po potrebi ponovno nastavite uro.

Če je šlo za enkratno motnjo, lahko aparat spet uporabljate kot običajno. Če se sporočilo o napaki ponovno prikaže, pokličite servisno službo in natanko navedite sporočilo o napaki in številko E vašega aparata. → "Servisna služba" na strani 28

Maksimalno trajanje delovanja

Če nastavitve na aparatu niste spremenili že več ur, aparat samodejno preneha greti. Tako je preprečeno neželjeno dolgo delovanje.

Kdaj je doseženo maksimalno trajanje delovanja, je odvisno od različnih nastavitvev aparata.

Doseženo je maksimalno trajanje delovanja

Na prikazovalniku se prikaže *FB*.

Izbirno stikalo obrnite v ničelni položaj. Po potrebi je možna ponovna nastavitvev.

Nasvet: Nastavite trajanje, da se aparat neželjeno ne zaustavi, npr: pri dolgem času priprave. Aparat greje, dokler nastavljeno trajanje ne poteče.

Menjava žarnice na stropu pečice

Če pregori žarnica v pečici, jo morate zamenjati. Temperaturno obstojne, 230-voltne halogenske žarnice, z močjo 25 W, so na voljo pri servisni službi in v specializiranih trgovinah.

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

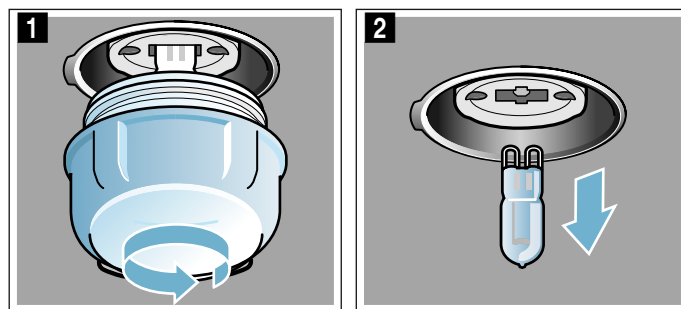
⚠ Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

Pri menjavi žarnice v notranjosti aparata so kontakti grla žarnice pod napetostjo. Pred menjavo izvalcite 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. Izvalcite 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.

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 številkami najdete spodaj na dnu, če odprete vrata aparata.



Diagram showing the location of the E-Nr., FD, and Z-Nr. labels on the bottom panel of the appliance. The labels are arranged horizontally, with E-Nr. on the left, FD in the middle, and Z-Nr. on the right. Below the labels is a 'Type:' label.

Da vam ne bo treba predolgo iskati števil, 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 kuhalnem studiu

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

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

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

Splošna navodila

Priporočene nastavitvene vrednosti

V preglednici so za različne jedi navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in trajanje sta odvisna od količine in recepta. 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 priprave. Jedi bi bile pečene le zunaj, znotraj pa bi ostale surove.

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

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

Če želite peči po lastnem receptu, se ravnajte po podobnih jedeh v preglednici. Dodatne informacije najdete v namigih za nastavitvenimi preglednicami.

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

Način gretja Blag CircoTherm

Blag CircoTherm je napreden način 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 predgrejete, se ta učinek izgubi.

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

Jedi vstavite v hladno, prazno pečico. 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.

Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja:

- visoko pecivo oz. model na rešetki: raven 2
- nizko pecivo oz. raven pekač: raven 3

Peka na več ravneh

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

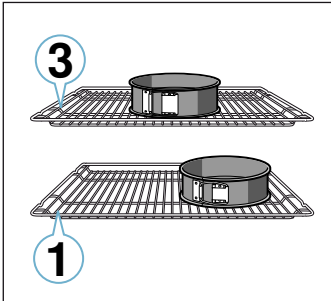
Peka na dveh ravneh:

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

Peka na treh ravneh:

- Plitvi pekač: višina 4
Univerzalni pekač: višina 3
Plitvi pekač: višina 1

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



Pribor

Uporabite samo originalni pribor aparata. Ta je namreč optimalno prilagojen notranjosti pečice in načinom delovanja.

Kolači v modelih

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Kolač iz umešanega testa, preprost	Okrogel/globok štirikoten model	2	☼	140-150	75-90
Kolač iz umešanega testa, preprost, 2 ravni	Okrogel/globok štirikoten model	3+1	☼	140-150	70-85
Kolač iz umešanega testa, boljši	Okrogel/globok štirikoten model	2	☼☼	150-170	60-80
Tortno dno iz umešanega testa	Model za tortno dno	3	☼☼	160-180	20-30
Sadna ali skutna torta z dnom iz krhkega testa	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2	☼☼	170-190	55-80
Pita	Model za pito	3	☼☼	190-210	25-45
Kolač iz kvašenega testa	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2	☼☼	150-160	25-35

* predgretje

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

→ "Pribor" na strani 10

Papir za peko

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

Kolači in pecivo

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

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

Modeli za peko

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

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

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

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.

Kruh in žemljice

Pozor!

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

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

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

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Šarkelj	Model za šarkelj	2	≡	150-170	50-70
Biskvitna torta, 3 jajca	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2	⌘	160-170	30-35
Biskvitna torta, 6 jajc	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2	≡	150-160*	30-40

* predgretje

Kolač na pekaču

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Kolač iz umešanega testa z nadevom	Plitvi pekač	3	≡	160-180	20-45
Pecivo iz umešanega testa, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1	⌘	140-160	30-55
Kolač iz krhkega testa s suhim nadevom	Plitvi pekač	2	≡	170-190	30-45
Kolač iz krhkega testa s suhim nadevom, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1	⌘	160-170	35-45
Kolač iz krhkega testa s sočnim nadevom	Univerzalni pekač	2	≡	160-180	55-95
Kolač iz kvašenega testa s suhim nadevom	Plitvi pekač	3	≡	160-180	15-20
Kolač iz kvašenega testa s suhim nadevom, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1	⌘	150-170	20-30
Kolač iz kvašenega testa s sočnim nadevom	Univerzalni pekač	3	≡	180-200	30-55
Kolač iz kvašenega testa s sočnim nadevom, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1	⌘	150-170	40-65
Kvašena pletenica, kvašen venec	Plitvi pekač	2	≡	160-170	35-40
Biskvitna rolada	Plitvi pekač	3	⌘	180-200*	10-15
Zavitek, sladek	Univerzalni pekač	2	≡	190-200	45-60
Zavitek, zamrznjen	Univerzalni pekač	3	⌘	200-220*	35-45

* predgretje

Drobno pecivo

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Mafini	Pekač za mafine	2	≡	170-190	20-40
Mafini, 2 ravni	Pekači za mafine	3+1	⌘	160-170*	20-45
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Plitvi pekač	3	⌘	150-170	20-30
Drobno pecivo iz kvašenega testa, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1	⌘	150-170	25-40
Pecivo iz listnatega testa	Plitvi pekač	3	⌘	170-190*	20-35
Pecivo iz listnatega testa, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1	⌘	170-190*	25-45
Pecivo iz listnatega testa, 3 ravni	Plitvi pekači + univerzalni pekač	4+3+1	⌘	170-190*	25-45
Pecivo iz kuhanega testa	Plitvi pekač	3	≡	190-210	35-50
Pecivo iz kuhanega testa, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1	⌘	190-210	35-45

* predgretje

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

Piškoti

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3	≡	140-150**	25-40
Brizgano pecivo, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1	⌘	140-150**	25-35
Brizgano pecivo, 3 ravni	Plitvi pekači + univerzalni pekač	4+3+1	⌘	130-140**	35-55

* predgretje

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

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Piščoti	Plitvi pekač	3	≡	140-160	15-25
Piščoti, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1	⌘	140-160	15-25
Piščoti, 3 ravni	Plitvi pekači + univerzalni pekač	4+3+1	⌘	140-160	15-25
Španski vetrci	Plitvi pekač	3	⌘	80-90*	120-150
Španski vetrci, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1	⌘	90-100*	100-150
Makroni	Plitvi pekač	3	⌘	90-110	20-30
Makroni, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1	⌘	90-110	20-35
Makroni, 3 ravni	Plitvi pekači + univerzalni pekač	4+3+1	⌘	90-110	30-40
* predgretje					
** pečico 5 min ogrevajte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja					

Kruh in žemljice

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Korak	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Kruh, 750 g (v globokem štirikotnem modelu ali brez modela)	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2	⌘	-	180-200	60-70
Kruh, 1000 g (v globokem štirikotnem modelu ali brez modela)	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2	≡	-	210-220*	10-15
					180-190*	40-50
Kruh, 1500 g (v globokem štirikotnem modelu ali brez modela)	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2	⌘	-	180-200	60-70
Nekvašen kruh	Univerzalni pekač	3	≡	-	220-240	20-30
Žemljice, sladke, sveže	Plitvi pekač	3	≡	-	150-160*	25-35
Žemljice, sladke, sveže, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1	⌘	-	150-170*	15-25
Žemljice, sveže	Plitvi pekač	3	≡	-	180-200	20-30
Popečen toast, 4 kosi	Rešetka	3	≡	-	200-220	15-20
Popečen toast, 12 kosov	Rešetka	3	≡	-	220-240	15-25
* predgrevanje						

Pica, kiš in pikantni kolač

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Pica, sveža	Plitvi pekač	3	⌘	190-210	20-30
Pica, sveža, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1	⌘	180-200	30-40
Sveža pica, tanko testo	Pekač za pico	2	⌘	250-270*	8-13
Pica, ohlajena	Rešetka	3	⌘	190-210	10-15
Pica, zamrznjena, tanko testo, 1 kos	Rešetka	2	⌘	190-210	15-20
Pica, zamrznjena, tanko testo, 2 kosa	Univerzalni pekač + rešetka	3+1	≡	190-210	20-25
Pica, zamrznjena, debelo testo, 1 kos	Rešetka	3	⌘	180-200	20-25
Pica, zamrznjena, debelo testo, 2 kosa	Univerzalni pekač + rešetka	3+1	≡	190-210	25-30
Mini pice	Univerzalni pekač	3	⌘	180-200	15-20
Pikantni kolač v modelu	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2	⌘	170-190	50-60
Francoska pita	Model za pito, črn pekač	2	⌘	190-210	25-35
Pirožki	Model za narastke	2	⌘	170-190	65-75
Empanada	Univerzalni pekač	2	≡	180-200	35-50
Burek	Univerzalni pekač	1	≡	180-200	40-50
* predgrevanje					

Namigi za peko

Ugotoviti želite, ali je pecivo pečeno.	Na najvišjem delu v pecivo zapičite leseno palčko. Če se testo ne prime na palčko, je pecivo pečeno.
Pecivo 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 navedena v receptu.
Pecivo je na sredini naraslo, ob robovih je nizko.	Namastite le dno tortnega modela. Po peki pecivo 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.
Pecivo je presuho.	Nastavite za 10 °C višjo temperaturo in skrajšajte čas peke.
Pecivo je povsod presvetlo.	Če sta višina vstavljanja in pribor pravilna, po potrebi zvišajte temperaturo ali podaljšajte čas peke.
Pecivo je zgoraj presvetlo, spodaj pa pretemno.	Naslednjič pecite na eni ravni višje.
Pecivo je zgoraj pretemno, spodaj pa presvetlo.	Naslednjič pecite na eni ravni nižje. Izberite nižjo temperaturo in podaljšajte čas peke.
Pecivo v modelu ali na pekaču je zadaj pretemno.	Pekača ne postavite neposredno ob zadnjo steno, ampak na sredino pribora.
Pecivo je povsod pretemno.	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 odprtinami 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. 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 pecivu s sočnim nadevom najprej specite spodnji del. Posujte ga z mandlji ali drobtinami in šele nato dodajte nadev.
Peciva ne morete stresti iz modela.	Pecivo 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 pecivo in model večkrat pokrijte z mokro, hladno krpo. Naslednjič model namažite z maslom in posujte z drobtinami.

Narastki in gratinirane jedi

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

Čas priprave narastka je odvisen od velikosti posode in višine narastka.

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

Vedno uporabite navedene višine za vstavljanje pribora.

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

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

Če pripravljate več jedi hkrati, lahko prihranite do 45 odstotkov energije. V notranjost pečice naložite modele enega poleg drugega.

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Narastek, pikanten, kuhane sestavine	Model za narastke	2	≡	200-220	30-60
Narastek, sladek	Model za narastke	2	≡	170-190	40-60
Gratiniran krompir, surove sestavine, višina 4 cm	Model za narastke	2	⌘	150-170	60-80
Gratiniran krompir, surove sestavine, višina 4 cm, 2 ravni	Model za narastke	3+1	⌘	150-160	65-80

Perutnina, meso in ribe

Aparat ponuja številne načine gretja za pripravo perutnine, mesa in rib. V nastavitvenih preglednicah najdete optimalne nastavitve za nekatere jedi.

Peka na rešetki

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

Univerzalni pekač skupaj z naloženo rešetko potisnite na navedeno višino. Pazite, da je rešetka pravilno položena na univerzalni pekač. → *"Pribor" na strani 10*

Glede na velikost in vrsto pečenko v univerzalni pekač nalijte do ½ litra vode. V njem se bo nabrala tekočina, ki kaplja med pripravo. Iz prestreženega soka lahko naredite omako. Na ta način nastane tudi manj dima, notranjost pečice pa ostane čistejša.

Peka v posodi

⚠ Opozorilo – Nevarnost poškodbe zaradi razbitega stekla!

Vročo stekleno posodo odložite na suh podstavek. Če je podstavek moker ali hladan, lahko steklo počí.

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

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

Svetleči pekači iz nerjavnega jekla ali aluminija odsevajo toploto kakor ogledalo, zato so le pogojno primerni. Perutnina, meso in ribe se pečejo počasneje in manj porjavijo. Uporabite višjo temperaturo in/ali daljši čas priprave.

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

Odkrita posoda

Za pripravo perutnine, mesa in rib uporabite visok pekač. Pekač položite na rešetko. Če nimate ustrezne posode, uporabite univerzalni pekač.

Pokrita posoda

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

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

Peka na žaru

Med peko na žaru naj bodo vrata aparata zaprta. Nikdar ne pecite na žaru pri odprtih vratih.

Živila za pečenje na žaru zložite na rešetko. Vsaj eno raven pod rešetko vstavite še univerzalni pekač, tako da je poševni rob obrnjen proti vratom aparata. Maščoba, ki kaplja med peko se bo nabrala v pekaču.

Uporabite kar se da enake kose mesa, ki so podobno debeli in težki. Na ta način bodo enakomerno porjavili in ostali sočni. Kose mesa za peko na žaru položite neposredno na rešetko.

Kose obračajte s kleščami za žar. Če boste v meso zapičili vilice, bo sok iztekel in meso bo suho.

Meso solite šele po pečenju na žaru. Sol meso izsuši.

Opombe

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

Termometer za peko

Glede na opremo vašega aparata vam je na voljo termometer za peko. S termometrom za peko lahko pečete zelo natančno. V ustreznem poglavju preberite pomembne napotke za uporabo termometra za peko. Tam najdete informacije o vstavljanju termometra za peko, možnih načinih gretja in še več. → *"Termometer za peko" na strani 16*

Priporočene nastavitvene vrednosti

Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje nenadevane, za peko pripravljene perutnine, mesa ali rib iz hladilnika v hladno notranjost pečice.

V preglednici najdete podatke za perutnino, meso in ribe, skupaj s predlagano težo. Če želite pripraviti težko perutnino, meso ali ribe, vsekakor uporabite nižjo temperaturo. Če pripravljate več kosov, se pri določanju časa priprave ravnajte po teži najtežjega kosa. Posamezni kosi naj bodo približno enako veliki.

Čim večji je kos perutnine, mesa ali ribe, tem nižja naj bo temperatura, čas priprave pa daljši.

Perutnino, meso ali ribe obrnite po pribl. ½ do ⅔ navedenega časa.

Perutnina

Pri raci ali gosi zarezite kožo pod perutničkami. Tako maščoba lahko odteka.

Pri račjih prsih zarezite kožo. Račjih prsi ne obračajte.

K perutnini v posodi dolijte nekaj tekočine. Dno posode naj bo prekrito do višine pribl. 1–2 cm.

Ko obračate perutnino, pazite, da so najprej spodaj prsa oz. stran s kožo.

Perutnina bo še posebej hrustljivo zapečena, če jo proti koncu peke namažete z maslom, slano vodo ali pomarančnim sokom.

Meso

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

Pri peki pustega mesa dodajte tekočino. V stekleni posodi naj bo dno posode prekrito do pribl. ½ cm visoko.

Kožo navzkriž zarezite. 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 bolje porazdeli. Po potrebi zavijte pečenko v aluminijasto folijo. V navedeno trajanje priprave ni vključen priporočeni čas počitka.

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

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.

Meso naj bo najmanj 3 cm odmaknjeno od pokrova. Meso lahko nabrekne.

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.

Riba

Cele ribe ni treba obračati. Celo ribo vstavite v pečico v "plavalnem položaju", s hrbtno plavutjo navzgor. Da ostane v tem položaju, ji v trebušno odprtino položite narezan krompir ali ognjevarno posodico.

Riba je pripravljena, ko z lahkoto odstranite hrbtno plavut.

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

Perutnina

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Piščanec, 1,3 kg	Odkrita posoda	2		200-220	60-70
Manjši kosi piščanca, po 250 g	Odkrita posoda	3		220-230	30-35
Piščančje palčke, medaljoni, zamrznjeni	Univerzalni pekač	3		190-210	20-25
Raca, 2 kg	Odkrita posoda	2		180-200	90-110
Račja prsa, srednje pečena, po 300 g	Odkrita posoda	3		210-230	35-40
				<i>int</i>	3-5
Gos, 3 kg	Odkrita posoda	2		140	130-140
				160	50-60
Gosja bedra, po 350 g	Pokrita posoda	2		150-160	80-90
				230-240	30-40
Mladi puran, 2,5 kg	Odkrita posoda	2		180-200	75-90
Puranje prsi, brez kosti, 1 kg	Pokrita posoda	2		240-260	80-100
Zgornji del puranjih beder, s kostmi, 1 kg	Odkrita posoda	2		180-200	80-100

Meso

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Korak	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		-	160-170	150-160
Svinjska pečenka s kožo, npr. pleče, 2 kg	Odkrita posoda	2		1	130-140	135-145
				2	190-200	25-30
Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		-	190-200***	100-110
Svinjski zrezki, debelina 2 cm	Rešetka	4		-	<i>int</i> **	20-25
Goveji file, srednje pečen, 1 kg	Rešetka + univerzalni pekač	3		-	210-220**	40-50****
Goveja dušena pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		-	200-220*****	130-150
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka + univerzalni pekač	3		-	200-220	60-70****
Hamburger, debelina 3–4 cm	Rešetka	4		-	<i>int</i> ****	25-30
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		-	160-180	140-160
Telečja krača, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		-	200-220	125-140

* predgrevanje

** Univerzalni pekač vstavite na višino 2

*** brez obračanja

**** Obrnite po 1/2–2/3 časa priprave

***** Na začetku v posodo dodajte tekočino, kos mesa naj bo vsaj do 2/3 pokrit s tekočino

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Korak	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		-	170-190***	70-80
Jagnječji hrbet s kostmi, srednje pečen, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		-	180-190***	45-55
Klobase za žar	Rešetka	3		-	<i>int</i>	15-20
Pečenka iz mletega mesa, 1 kg	Odkrita posoda	2		-	170-180	70-80
* predgrevanje						
** Univerzalni pekač vstavite na višino 2						
*** brez obračanja						
**** Obrnite po 1/2–2/3 časa priprave						
***** Na začetku v posodo dodajte tekočino, kos mesa naj bo vsaj do 2/3 pokrit s tekočino						

Riba

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Riba na žaru, cela, 300 g, npr. postrv	Rešetka	2		160-180***	20-30
Riba na žaru, cela, 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	2		170-190***	30-40
Ribji file ali kotlet, pečen na žaru, debelina 2–3 cm	Rešetka	4		<i>int</i> **	10-20
Riba, dušena, cela, 300 g, npr. postrv	Pokrita posoda	2		170-190	40-50
Riba, dušena, cela, 1,5 kg, npr. losos	Pokrita posoda	2		180-210	55-65
Ribji file, dušen, naraven, debelina 2–3 cm	Pokrita posoda	2		170-190	35-45
* predgrevanje					
** Univerzalni pekač vstavite na višino 2					
** Univerzalni pekač vstavite pod rešetko					

Nasveti za peko, praženje in peko na žaru

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

Zelenjava in priloge

Držite se navedb v preglednici.

Tu najdete podatke za pripravo zelenjave na žaru, krompirja in globoko zamrznjenih izdelkov iz krompirja.

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Zelenjava na žaru	Univerzalni pekač	4		<i>int</i>	10-15
Pečen krompir, prepolovljen	Univerzalni pekač	3		160-180	45-60

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Izdelki iz krompirja, zamrznjeni, npr. ocvrt krompirček, ocvrtki, krompirjevi žepki, krompirjevi polpeti	Univerzalni pekač	3	≡	200-220	25-35
Ocvrt krompirček, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1	≡	190-210	30-40

Sladice

Z aparatom lahko sami pripravite sufleje in jogurt.

Sufleji

Sufleje lahko pripravite tudi v vodni kopeli v univerzalnem pekaču. V ta namen vstavite univerzalni pekač na raven 2.

Jogurt

Iz pečice vzemite pribor in ogrodje. Notranjost pečice mora biti prazna.

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

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Jogurt	Modelčki za oblikovanje porcij	-	☞	40-45	8-9h
Sufle v modelčkih za oblikovanje porcij	Modelčki za oblikovanje porcij	2	≡	160-180	35-45

Akrilamid v živilih

Akrilamid nastane predvsem v izdelkih iz žit in krompirja, pripravljenih pri visoki temperaturi, 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"> ■ Čas priprave naj bo čim krajši. ■ Jedi zapecite zlatorumeno in ne pretemno. ■ Veliki in debeli kosi jedi vsebujejo manj akrilamida.
Peka	Z zgornjim/spodnjim grelnikom maks. 200 °C. Z vročim zrakom maks. 180 °C.
Piškoti	Z zgornjim/spodnjim grelnikom maks. 190 °C. Z vročim zrakom maks. 170 °C. Jajce ali rumenjaki znižata stopnjo tvorjenja akrilamida.
Pečen krompirček v pečici	Krompir zložite v pekač enakomerno in v eni plasti. V pekaču pecite najmanj 400-600 g krompirja, da se ne izsuši in da postane hrustljiv.

Sušenje

Z vročim zrakom CircoTherm lahko odlično sušite. Pri tem načinu konzerviranja se zaradi odvzema vode povečakonzentracija aromatičnih snovi.

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

Po potrebi ga narežite na enako velike kose ali na tanke rezine. Neolupljeno sadje položite na lupino, pri čemer naj bo narezana površina na vrhu. 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

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

V preglednici so navedene nastavitvene vrednosti za sušenje različnih živil. Temperatura in trajanje sta odvisna od vrste, vlažnosti, zrelosti in debeline živil, ki jih želite posušiti. Čim dlje sušite živila, tem bolje konzervirana bodo. Čim tanjše narežete živila, tem hitreje se bodo posušila in tem več arome bodo ohranila. Zaradi tega so navedena nastavitvena območja.

Če želite sušiti druga živila, se ravnajte po podobnih živilih v preglednici.

Sadje, zelenjava in zelišča	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v urah
Pečkato sadje (jabolčni obročki, debelina 3 mm, 200 g na rešetko)	1-2 rešetki		80	4-8
Korenovke (korenje), nastrgane, blanširane	1-2 rešetki		80	4-7
Gobe v rezinah	1-2 rešetki		80	5-8
Zelišča, očiščena	1-2 rešetki		60	2-5

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 vročino odporna, čista in nepoškodovane gumijasta tesnila. Prej preverite sponke in vzmeti.

Pri enem postopku vkuhanja uporabite le enako velike kozarce za vlaganje, ki vsebujejo enaka živila. V pečici lahko hkrati vkuhate vsebino največ šestih kozarcev za vlaganje s ½, 1 ali 1½ litra. 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 ter napolnite kozarce za vlaganje do pribl. 2 cm pod robom.

Sadje: kozarce za vlaganje napolnite s sadjem in vročo raztopino sladkorja, s katere ste pobrali peno (pribl. 400 ml za litrski kozarec). Na liter vode:

- pribl. 250 g sladkorja za sladko sadje
- pribl. 500 g sladkorja za kislo sadje

Zelenjava: zelenjavo v kozarcih za vlaganje prelijte z vročo, prekuhano vodo.

Obrišite robove kozarcev. Biti morajo čisti. Na vsak kozarec namestite vlažno gumijasto tesnilo in pokrov. Kozarce zaprite s sponkami. Kozarce postavite na univerzalni pekač, pri čemer se ne smejo dotikati. Na univerzalni pekač nalijte 500 ml vroče vode (pribl. 80 °C). Nastavite, kot je navedeno v preglednici.

Zaključek vkuhanja

Sadje: po določenem času se začnejo v kratkih razmikih dvigovati mehurčki. Takoj ko v vseh kozarcih nastajajo mehurčki, izklopite aparat. Po navedenem času naknadnega gretja vzemite kozarce iz pečice.

Zelenjava: po določenem času se začnejo v kratkih razmikih dvigovati mehurčki. Takoj ko v vseh kozarcih za vlaganje nastajajo mehurčki, znižajte temperaturo na 120 °C in pustite kozarce v zaprti pečici, da v njih še naprej nastajajo mehurčki. Po tem času izklopite aparat ter izkoristite preostalo toploto še za nekaj minut, kakor je navedeno v preglednici.

Po vkuhanju vzemite 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 hladni.

Časi, ki so navedeni v nastavitveni preglednici, so le okvirne vrednosti za vkuhanje sadja in zelenjave. Nanje lahko vplivajo: sobna temperatura, število kozarcev, količina, toplota in kakovost vsebine kozarca. Navedbe veljajo za okrogle litrske kozarce. Preden spremenite temperaturo ali izklopite pečico, preverite, ali v kozarcih res nastajajo mehurčki. Postopek nastajanja mehurčkov se začne po pribl. 30–60 minutah.

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Korak	Temperatura v °C	Trajanje v min
Zelenjava, npr. korenje	Kozarci za vlaganje, 1 liter	1		1.	160-170	do mehurčkov: 30-40
				2.	120	po mehurčkih: 30-40
				3.	-	Preostala toplota: 30
Zelenjava, npr. kumarice	Kozarci za vlaganje, 1 liter	1		1.	160-170	do mehurčkov: 30-40
				2.	-	Preostala toplota: 30
Koščičasto sadje, npr. češnje, slive	Kozarci za vlaganje, 1 liter	1		1.	160-170	do mehurčkov: 30-40
				2.	-	Preostala toplota: 35
Pečkato sadje, npr. jabolka, jagode	Kozarci za vlaganje, 1 liter	1		1.	160-170	do mehurčkov: 30-40
				2.	-	Preostala toplota: 25

Vzhajanje testa

Testo bo vzhajalo veliko hitreje kot pri sobni temperaturi in se ne bo izsušilo. Aparat zaženite le, ko je notranjost pečice 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

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

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

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljaja	Način gretja	Korak	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Kvašeno testo, lahko	Skleda	2	≡	1.	35-40	25-30
	Plitvi pekač	2	≡	2.	35-40	10-20
Kvašeno testo, težko in mastno	Skleda	2	≡	1.	35-40	60-75
	Ognjevarna posoda	2	≡	2.	35-40	45-60

Odtaljevanje

Za odtaljevanje globoko zamrznjenega sadja, zelenjave in peciva. Najbolje je, da perutnino, meso in ribe odtalite v hladilniku. Ni primerno za kremo ali smetanove torte.

Za odtaljevanje uporabite naslednje višine vstavljaja:

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

Časovne navedbe v tabeli so le informacijske vrednosti. Vrednosti so odvisne od kakovosti, temperature zamrzovanja (-18 °C) in sestave živil. Navedena so

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljaja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Kruh, splošno	Plitvi pekač	2	⌘	50	40-70
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.

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 vstavljaja, ki je navedena v preglednici.

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

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

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 pripravo enkrat do dvakrat obrnite ali premešajte. 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.

Testne jedi

Te preglednice so namenjene inštitutom 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:

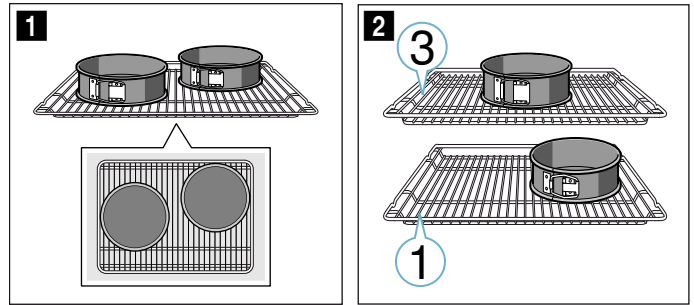
- Univerzalni pekač: raven 3
Pekač: raven 1
- Modeli na rešetki
prva rešetka: raven 3
druga rešetka: raven 1

Višina vstavljanja pri peki na treh ravneh:

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

Peka z dvema tortnima modeloma:

- Na eni ravni (slika **1**)
- Na dveh ravneh (slika **2**)



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.

Peka na žaru

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

Peka

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3	≡	140-150*	25-35
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3	⌘	140-150*	20-30
Brizgano pecivo, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1	⌘	140-150*	25-35
Brizgano pecivo, 3 ravni	Plitvi pekači + univerzalni pekač	4+3+1	⌘	130-140*	35-55
Tortice	Plitvi pekač	3	≡	150*	25-35
Tortice	Plitvi pekač	3	⌘	150*	20-30
Tortice, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1	⌘	140*	25-35
Tortice, 3 ravni	Plitvi pekači + univerzalni pekač	4+3+1	⌘	140*	25-35
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	30-35
Vodni biskvit, 2 ravni	2 razstavljiva modela Ø 26 cm	3+1	⌘	150-160**	35-50
Pokrita jabolčna pita	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	2	⌘	160-170	70-90
Pokrita jabolčna pita	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	1	≡	190-210	70-80
Pokrita jabolčna pita, 2 ravni	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	3+1	⌘	160-180	70-90

* pečico 5 min ogrevajte, vendar ne uporabite funkcije hitrega segrevanja

** pečico ogrejte, vendar ne uporabite funkcije hitrega segrevanja

Peka na žaru

Jed	Pribor	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Peka toasta*	Rešetka	4	⌘	int	5-6
Goveji hamburger, 12 kosov**	Rešetka	4	⌘	int	25-30

* ne predgrevajte

** obrnite po 2/3 skupnega trajanja priprave



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001345494
980110
sl