



VGRADNA PEČICA

[sl] NAVODILA ZA UPORABO

C17FS22G0

Kazalo

	Namenska uporaba	4		Časovne funkcije	19
	Pomembni varnostni napotki	5	Vklp in izklop prikaza časovnih funkcij		
Splošno		5	Nastavitev alarma		
Para		5	Nastavitev trajanja		
	Vzroki poškodb	6	Zamik delovanja - "Končano ob"		
Splošno		6	Preverjanje, spreminjanje ali brisanje nastavitv.		
Para		6		Varovalo za otroke	20
	Varstvo okolja	7	Samodejno otroško varovalo		
Varčevanje z energijo		7	Enkratno otroško varovalo		
Okolju prijazno odstranjevanje		7		Osnovne nastavitve	21
	Spoznavajte svoj aparat	8	Spremembe Mojega profila		
Upravljalno polje		8	Seznam osnovnih nastavitv.		
Upravljalni elementi		8	Določanje priljubljenih programov		
Glavni meni		9		Pomoč pri peki in pečenju	22
Meni Načini gretja		9	Navodila za nastavitev		
Funkcije v notranjosti pečice		10	Izbira jedi		
Posoda za vodo		10	Nastavitev jedi		
	Pribor	11		Programi	23
Priložen pribor		11	Navodila za nastavitev		
Vstavljanje pribora		11	Izbira jedi		
Kombiniranje pribora		12	Nastavitev programa		
Dodatni pribor		12		Nastavitev za sabat	24
	Pred prvo uporabo	12	Vklp funkcije Sabat.		
Pred prvo uporabo		12	Prekinitev funkcije Sabat.		
Prvo delovanje		13		Home Connect	25
Kalibracija aparata in čiščenje pečice		13	Nastavitev		
Čiščenje pribora		13	Zagon na daljavo		
	Upravljanje aparata	14	Nastavitve Home Connect		
Vklp in izklop aparata		14	Daljinska diagnoza		
Nastavitev in zagon delovanja aparata		14	Napotek glede varstva podatkov		
Sprememba ali prekinitev delovanja aparata		14	Izjava o skladnosti		
Hitro segrevanje aparata		15		Čistilna sredstva	26
	Para	15	Primerna čistilna sredstva		
Zvoki		15	Površine notranjosti aparata		
FullSteam – kuhanje v sopari		15	Čiščenje aparata		
VarioSteam - priprava s pomočjo pare		16		Funkcija čiščenja	28
Funkcija vzhajanja testa		16	EasyClean		
Sous Vide		16	Odstranjevanje vodnega kamna		
Stopnja odtaljevanja		17		Ogrodje	29
Pogrevanje		17	Montaža in demontaža ogrodja		
Polnjenje posode za vodo		17		Vratca aparata	30
Po vsakem delovanju s paro		18	Demontaža in montaža vrat aparata		
			Demontaža in montaža stekel vrat		

	Kaj storiti ob motnjah?	33
	Seznam motenj	33
	Prekoračeno maksimalno trajanje delovanja	34
	Osvetlitev v notranjosti pečice	34
	Servisna služba	34
	Številka E in številka FD	34
	Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu	35
	Modeli iz silikona	35
	Pecivo in drobno pecivo	35
	Kruh in žemljice	38
	Pice, kiš in pikantna peciva	40
	Narastki in sufleji	42
	Perutnina	43
	Meso	45
	Ribe	48
	Zelenjava, priloge in jajca	50
	Desert	53
	Pirprava menija	54
	Načini gretja Eco	54
	Akrilamid v živilih	56
	Počasna peka	56
	Sušenje	57
	Vkuhanje in odcejanje soka	58
	Dezinficiranje stekleničk in higiena	59
	Vzhajanje testa s funkcijo vzhajanja testa	59
	Sous Vide	60
	Odtaljevanje	63
	Pogrevanje	64
	Hranjenje jedi toplih	64
	Testne jedi	65

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

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

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

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

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

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

Pribor potisnite v notranjost vedno tako, da bo pravilno obrnjen. → "Pribor" na strani 11

Pomembni varnostni napotki

Splošno

Opozorilo – Nevarnost požara!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

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

Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

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

Opozorilo – Nevarnost zaradi magnetnih polj!

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

Para

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo – Nevarnost poškodbe in požara!

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

Vzroki poškodb

Splošno

Pozor!

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

Para

Pozor!

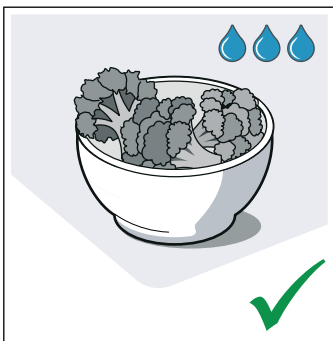
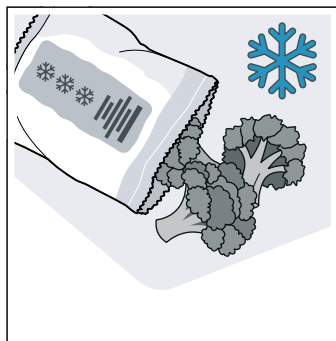
- Modeli za peko: posoda mora biti odporna na vročino in paro. Modeli iz silikona niso primerni za kombinirano delovanje s paro.
- Rjasta posoda: ne uporabljajte rjaste posode. Že majhne rjaste površine lahko privedejo do korozije v notranjosti aparata.
- Tekočine, ki kapljajo od jedi: ko kuhate s soparo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

Varstvo okolja

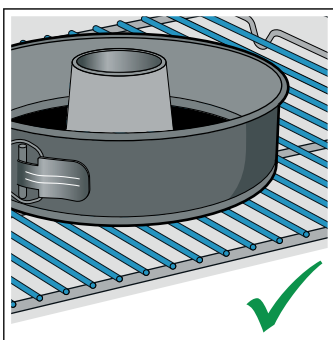
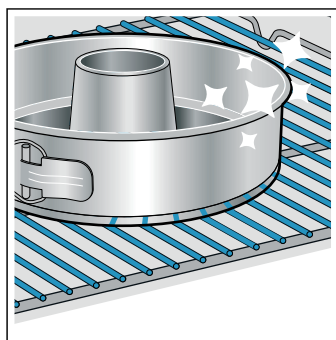
Vaš novi aparat je še posebej varčen. Tu izveste, kako lahko pri uporabi aparata prihranite še več elektrike in kako aparat na pravilen način odstranite.

Varčevanje z energijo

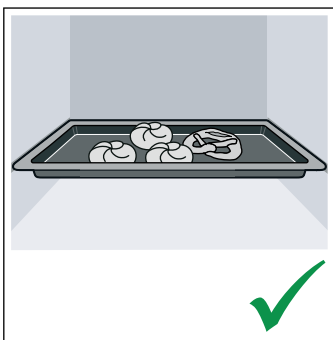
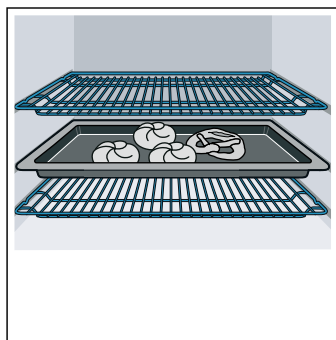
- Aparat predgrejte le, če je tako navedeno v receptu ali v preglednicah v navodilih za uporabo.
- Pustite, da se zamrznjena živila odtajajo, preden jih daste v pečico.



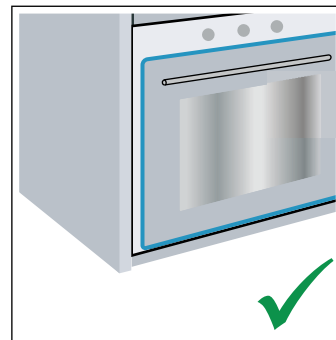
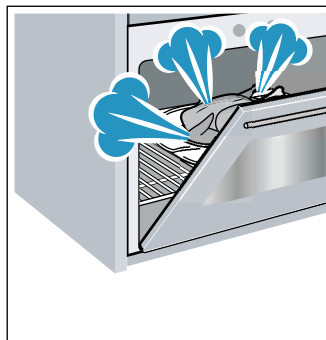
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane pekače. Taki pekači posebej dobro sprejemajo toploto.



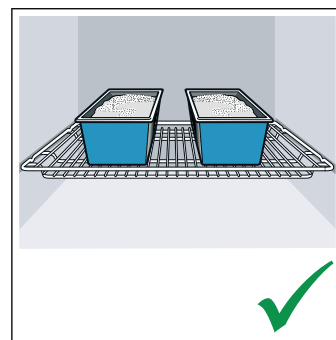
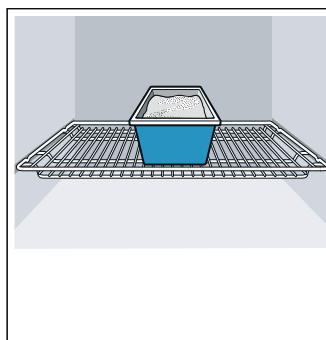
- Pribor, ki ga ne uporabljate, vzemite iz pečice.



- Vrata med delovanjem aparata odpirajte kar se da poredko.



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



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

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



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



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

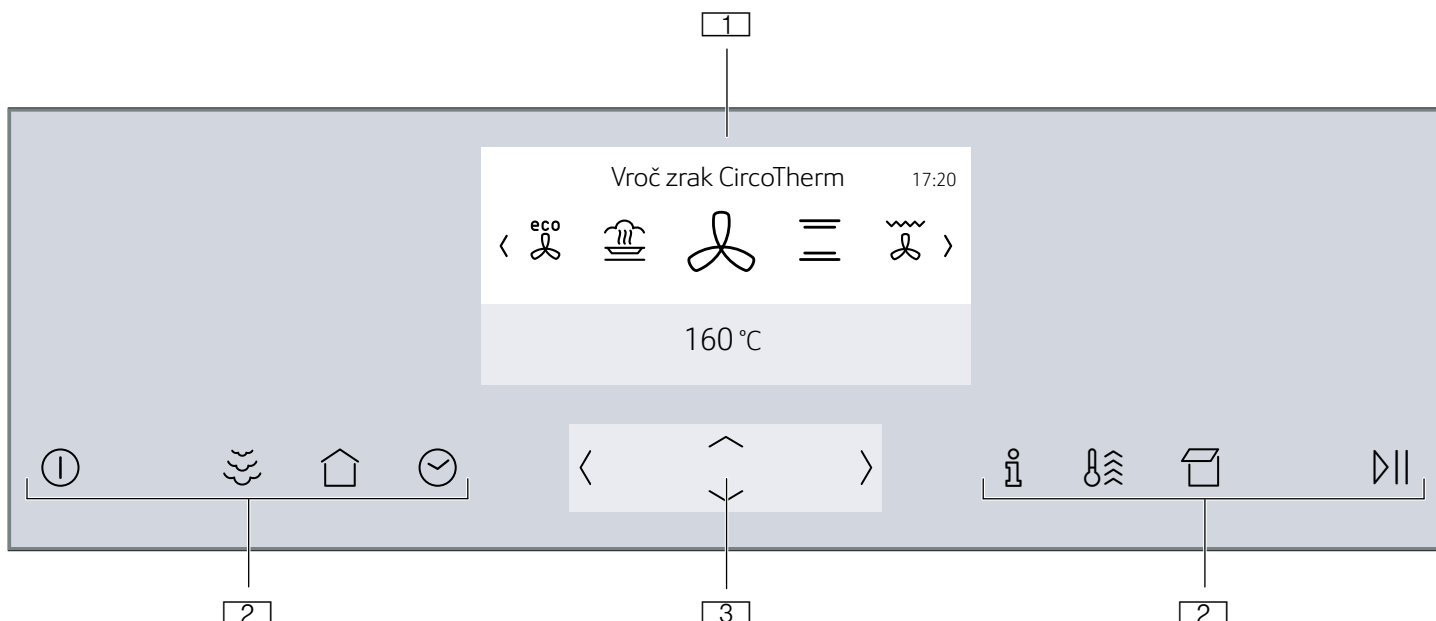
Spoznajte svoj aparat

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

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

Upravljalno polje

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



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

Upravljalni elementi

Z upravljalnimi elementi lahko aparat preprosto in neposredno nastavite.

Tipke na dotik

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

Tipka na dotik	Uporaba
① vklop/izklop	Vklop in izklop aparata → "Vklop in izklop aparata" na strani 14
 Parna funkcija	Vklop parne funkcije → "VarioSteam - priprava s pomočjo pare" na strani 16
 Glavni meni	Izbira načinov delovanja in nastavitvev → "Nastavitev in zagon delovanja aparata" na strani 14
 Časovne funkcije	Nastavitev alarma, trajanja ali delovanja z zamikom "Končano ob" → "Časovne funkcije" na strani 19
Otroško varovalo	Vklop in izklop otroškega varovala → "Varovalo za otroke" na strani 20
 Informacije	Prikaz dodatnih informacij Prikaz trenutne temperature → "Nastavitev in zagon delovanja aparata" na strani 14

 Hitro segrevanje	Vklop ali izklop hitrega segrevanja → "Hitro segrevanje aparata" na strani 15 Vklop ali izklop funkcije PowerBoost → "Hitro segrevanje aparata" na strani 15
 Odpiranje upravljalne plošče	Praznjenje ali polnjenje posode za vodo → "Polnjenje posode za vodo" na strani 17
 Start/Stop	Zagon ali prekinitev delovanja → "Nastavitev in zagon delovanja aparata" na strani 14

Upravljalni element ShiftControl

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

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

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

Glavni meni

Za vstop v glavni meni pritisnite tipko na dotik .

Meni	Uporaba
	Načini gretja Izberite želeni način gretja in temperaturo za vašo jed → "Vklop in izklop aparata" na strani 14
	Kuhanje v sopari Priprava jedi s paro → "FullSteam – kuhanje v sopari" na strani 15
	Pomoč pri peki in pečenju Priporočene nastavitve za peko in pečenje → "Pomoč pri peki in pečenju" na strani 22
	Programi s paro Priprava jedi s paro → "Programi" na strani 23

	Moj profil Individualna prilagoditev nastavitvev aparata → "Osnovne nastavitve" na strani 21
	Pomočnik Home Connect Povezava aparata z mobilno napravo → "Home Connect" na strani 25
	Odstranjevanje vodnega kamna
	Sušenje Sušenje notranjosti pečice po uporabi pare → "Po vsakem delovanju s paro" na strani 18
	EasyClean Čiščenje manjše umazanije v notranjosti pečice → "Funkcija čiščenja" na strani 28

Meni Načini gretja

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

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

Način gretja	Temperatura	Uporaba
	Vroč zrak CircoTherm 40–200 °C	Za peko in pečenje na eni ali več ravneh. Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika, ki je nameščen na zadnji steni.
	Zgornje/spodnje gretje * 50–250 °C	Za tradicionalno peko in pečenje na eni ravni. Posebno primerno za pecivo s sočnim nadevom. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.
	Termo pečenje na žaru * 50–250 °C	Za peko perutnine, celih rib in večjih kosov mesa. Izmenično se vklopljata in izklopljata grelnik za žar in ventilator. Ventilator vrtniči vroč zrak okrog jedi.
	Stopnja za pizzo 50–250 °C	Za pripravo pizz in jedi, ki jih je treba peči od spodaj. Delujeta spodnji grelnik in okrogli grelnik v zadnji steni.
	Stopnja za peko kruha * 180–240 °C	Za pečenje kruha, žemelj in peciva, za katero je potrebna visoka temperatura.
	Žar z veliko površino 50–275 °C	Za peko tankih živil, npr. zrezkov, klobasic in toasta na žaru ter za gratiniranje. Segreje se celotna površina pod grelnikom za žar.
	Žar z majhno površino 50–275 °C	Za peko majhnih količin zrezkov, klobasic ali toasta na žaru in za gratiniranje. Segreje se srednja površina pod žarom.
	Spodnji grelnik 30–250 °C	Za pripravo v vodni kopeli in za naknadno peko. Deluje spodnji grelnik.
	Dušenje 70–120 °C	Za pazljivo in počasno dušenje že popečenih, mehkih kosov mesa v odprti posodi. Toplota pri nizki temperaturi prihaja enakomerno od zgoraj in spodaj.
	Funkcija vzhajanja testa ** 2 stopnji	Za vzhajanje kvašenega in kislega testa ter za pripravo jogurta. Testo vzhaja hitreje kot pri sobni temperaturi. Površina testa se ne izsuši.
	Sous Vide ** 50–95 °C	Priprava hrane v vakuumu pri nizkih temperaturah med 50 in 95 °C ter pri 100 % pari: primerno za meso, ribe, zelenjavo in sladice. Jedi se z napravo za vakuumiranje nepredušno zapakira v posebne na vročino odporne vrečke za pripravo hrane. Z zaščitno vakuumsko vrečko hranilne in aromatične snovi ostanejo v jedeh.
	Stopnja odtaljevanja ** 30–60 °C	Za nežno odtaljevanje zamrznjenih jedi.
	Ohranjanje jedi toplih * 60–100 °C	Za ohranjanje pripravljenih jedi na toplem.

	Zgornje/spodnje gretje Eco	50–250 °C	Za nežno pripravo izbranih jedi. Delujeta zgornji in spodnji grelnik. Ta način gretja je najučinkovitejši pri temperaturi od 150 do 250 °C. Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v običajnem načinu.
	CircoTherm Eco	40–200 °C	Za nežno pripravo izbranih jedi na eni ravni brez predgretja. Ventilator razporeja toploto okroglega grelnika na zadnji steni v notranjosti pečice. Ta način gretja je najučinkovitejši pri temperaturi od 125 do 200 °C. Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v načinu s kroženjem zraka in energijskega razreda.
	Pogrevanje **	80–180 °C	Za nežno pogrevanje jedi ali za zapekanje peciva.
* Dovajanje pare je pri tem načinu gretja mogoče (uporaba le s polno posodo za vodo) Način gretja s paro (uporaba le s polno posodo za vodo)			

Funkcije v notranjosti pečice

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

Odpiranje vrat aparata

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

Osvetlitev notranjosti pečice

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

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

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

Hladilni ventilator

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

Pozor!

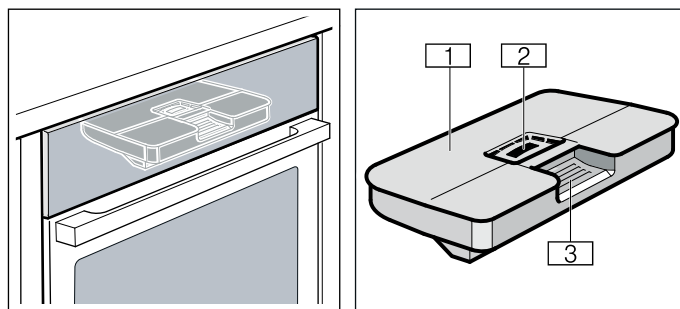
Prezračevalne reže ne prekrijte. Sicer se aparat pregreje.

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

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

Posoda za vodo

Aparat je opremljen s posodo za vodo. Posoda za vodo je za upravljalno ploščo. Za programe s paro z vodo napolnite posodo za vodo. → "Para" na strani 15



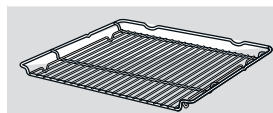
-  Pokrov posode za vodo
-  Odprtina za polnjenje
-  Ročaj za izvzemanje in vstavljanje posode za vodo



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

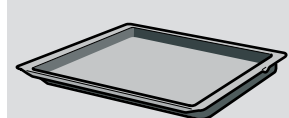
Priložen pribor

Vaš aparat je opremljen z naslednjim priborom:



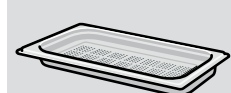
Rešetka

Za posodo in pekače za kolače ter narastke.
Za pečenke, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi.



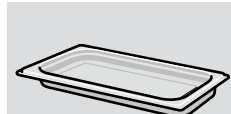
Univerzalni pekač

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. Pri delovanju s paro ga lahko uporabljate tudi kot posodo za prestrezanje vode, ki kaplja od jedi.



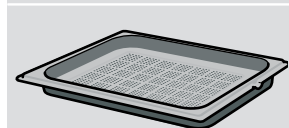
Pladenj za kuhanje s paro z luknjicami, velikost S

Za kuhanje zelenjave v sopari, za odcejanje soka jagodičevja in za odtajevanje.



Pladenj za kuhanje s paro brez luknjic, velikost S

Za pripravo riža, stročnic in žita.



Pladenj za kuhanje s paro z luknjicami, velikost XL

Za kuhanje večjih količin v sopari.

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

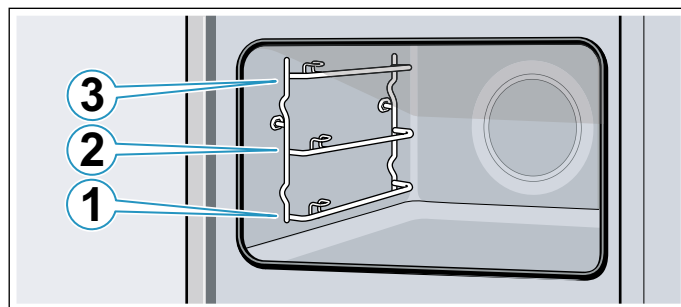
Pribor lahko dokupite pri servisni službi, v specializiranih trgovinah in prek spleta.

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

Opomba: Pladnje za kuhanje s paro lahko neomejeno uporabljate pri vseh načinih gretja s paro. Če nastavite druge načine gretja z visoko temperaturo, vzemite pladenj za kuhanje s paro iz pečice. Visoke temperature lahko povzročijo trajna obarvanja in deformacije pladnja za kuhanje s paro.

Vstavljanje pribora

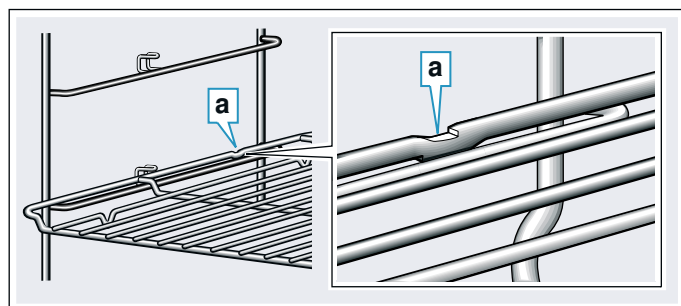
V notranjosti pečice so 3 višine za vstavljanje pribora. Višine za vstavljanje pribora se štejejo od spodaj navzgor.



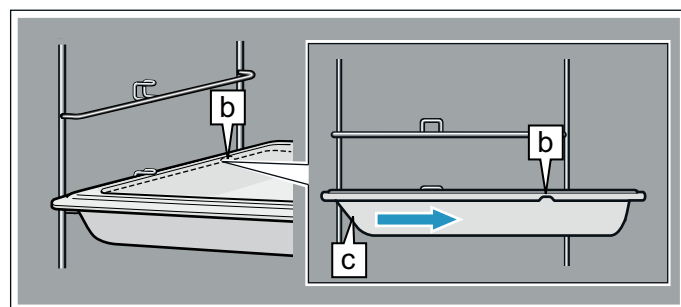
Funkcija zaskočke

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

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



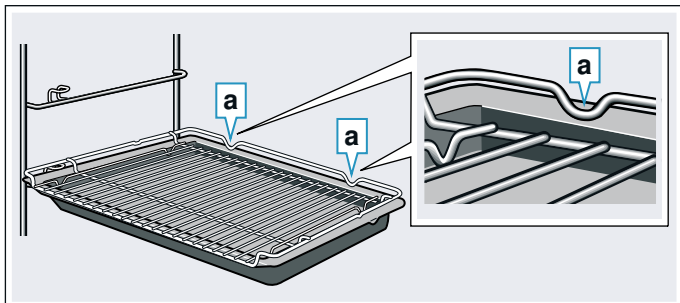
Ko vstavljate pekač ali univerzalni pekač, pazite, da je zatič **b** na zadnji strani in da je obrnjen navzdol. Poševni del pribora **c** mora biti spredaj obrnjen proti vratom aparata.



Kombiniranje pribora

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

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



Pladnjev za kuhanje s paro ne morete v pečico vstaviti le z rešetko.

Dodatni pribor

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

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

Opomba: Vsak dodaten pribor ni primeren za vse aparate. Pri nakupu vedno sporočite točno oznako (št. E) svojega aparata. → "Servisna služba" na strani 34

Dodatni pribor
Rešetka za peko, primerna za uporabo s paro
Pekač
Univerzalni pekač
Pekač s prevleko proti sprijemanju
Univerzalni pekač s prevleko proti sprijemanju
Pekač za narastke
Posoda za kuhanje s paro, perforirana, velikost XL
Posoda za kuhanje s paro, perforirana, velikost S
Posoda za kuhanje s paro, neperforirana, velikost S
Posoda iz porcelana, neperforirana, velikost S
Posoda iz porcelana, neperforirana, velikost L
Profesionalni pekač
Pokrov za profesionalni pekač
Pekač za pizzo
Pekač za žar
Keramični kamen za peko
Steklen pekač, 5,1 l
Steklen pekač
Okrasna letev
Izvlek ComfortFlex (1 raven) + okvir*

Izvlek ComfortFlex (1 raven), primeren za uporabo s paro*

* Pribor se ne prilega vsakemu aparatu, pri naročilu navedite številko E



Pred prvo uporabo

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

Pred prvo uporabo

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

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

Pozor!

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

Opombe

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

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

Prvo delovanje

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

Nastavitev jezika

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

Nastavitev ure

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

Nastavitev datuma

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

Nastavitev trdote vode

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

Opombe

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

Kalibracija aparata in čiščenje pečice

Temperatura vrelišča vode je odvisna od zračnega tlaka. Pri umerjanju se aparat nastavi na tlačne razmere mesta postavitve. To se samodejno zgodi med prvim kuhanjem v sopari. Pri tem nastane veliko pare.

Priprava na umerjanje

1. Vzemite pribor iz pečice.
2. Iz pečice odstranite ostanke embalaže, npr. delce stiropora.
3. Pred umerjanjem očistite gladke površine v notranjosti pečice z mehko vlažno krpo.

Umerjanje aparata in čiščenje pečice

Opombe

- Umerjanje lahko zaženete samo, ko je pečica hladna (sobna temperatura).

- Med umerjanjem ne odpirajte vrat aparata. Sicer se umerjanje prekine.

1. S tipko na dotik ① vklopite aparat.
2. Napolnite rezervoar za vodo. → "Polnjenje posode za vodo" na strani 17
3. Nastavite navedeni način gretja, temperaturo in trajanje za umerjanje ter vklopite delovanje aparata. → "FullSteam – kuhanje v sopari" na strani 15

Umerjanje

Način gretja	Kuhanje v sopari 
Temperatura	100 °C
Trajanje	30 minut

4. Po umerjanju segrejte aparat.

Pozor!

Poškodbe emajla

Če je na dnu notranjosti pečice voda, ne zaženite delovanja. Pred delovanjem obrišite vodo z dna notranjosti pečice.

6. Osušite dno notranjosti pečice.
6. Nastavite navedeni način gretja in temperaturo za segrevanje ter vklopite aparat. → "Nastavitev in zagon delovanja aparata" na strani 14

Segrevanje

Način gretja	Vroč zrak CircoTherm 
Temperatura	največ
Trajanje	30 minut

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

Opombe

- Da se aparat po selitvi prilagodi na novo mesto postavitve, ga ponastavite na tovarniške nastavitve. Ponovite postopek ob prvi uporabi in umerjanje.
- Aparat nastavitve umerjanja shrani tudi, če pride do izpada električnega toka ali če ga izključite iz električnega omrežja. Umerjanja ni treba ponoviti.

Čiščenje pribora

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

Upravljanje aparata

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

Vklop in izklop aparata

Za vklop ali izklop aparata pritisnite tipko na dotik ①.

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

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

Opombe

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

Nastavitev in zagon delovanja aparata

Primer: vroč zrak CircoTherm  s 170 °C

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



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



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

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

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

Predlagane vrednosti

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

Stolpec segrevanja

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

Čas poteka

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

Prikaz trenutne temperature

Da se na prikazovalniku pokaže trenutna temperatura, pritisnite tipko na dotik ①.

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

Dodatne informacije

Če sveti tipka na dotik ①, lahko prikličete prikaz informacij. V ta namen pritisnite tipko na dotik ①. Informacija se prikaže za nekaj sekund.

Sprememba ali prekinitev delovanja aparata

Spreminjanje delovanja aparata

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

Opombe

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

Prekinitev delovanja aparata

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

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

Hitro segrevanje aparata

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

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

Opombe

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

Vklop hitrega segrevanja

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

Vklop funkcije PowerBoost

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

Para

Jedi lahko še posebej skrbno pripravljate s pomočjo pare. Pri nekaterih načinih gretja lahko jedi pripravljate s pomočjo sopare. Poleg tega so vam na voljo še načini gretja "Stopnja priprave", "Stopnja odtajevanja" in "Pogrevanje".

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Zvoki

Črpalka

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

Plošča

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

FullSteam – kuhanje v sopari

Pri kuhanju s soparo vroča para obkroži jedi in poskrbi, da živila ne izgubijo hranljivih snovi. Pri tem načinu priprave se ohranijo oblika, barva in značilna aroma jedi.

Opomba: Ko se posoda za vodo med kuhanjem s paro izprazni, se delovanje prekine. Napolnite posodo za vodo.

Start

- Pritisnite tipko na dotik .
- Napolnite posodo za vodo.
Opomba: Kuhanje v sopari vključite le, ko je notranjost aparata povsem ohlajena (sobna temperatura).
- Pritisnite tipko na dotik .
- S tipko  ali  izberite "Kuhanje v sopari ".
- S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
- S tipko  ali  izberite temperaturo.
- S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
- S tipko  ali  izberite trajanje.
- Pritisnite tipko na dotik .
Aparat začne z delovanjem.

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

Prekinitev

Tolikokrat pritisnite tipko na dotik , da prekinete delovanje aparata.

Konec

Za izklop aparata pritisnite tipko na dotik .

Priprava več jedi hkrati

V pari lahko istočasno pripravljate cele menije, ne da bi se okus prenesel na druge jedi. → "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 35

VarioSteam - priprava s pomočjo pare

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

Vaša jed

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

Sami lahko nastavite želeno kombinacijo načina gretja in intenzitete pare. Za izbiro primerne načina gretja in intenzitete pare uporabite podatke v preglednicah.

Lahko pa tudi izberete enega izmed programov s paro. → "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 35 → "Programi" na strani 23

Stopnje pare

Za dovod pare so vam na voljo različne stopnje:

- nizka
- srednje
- trda

Primerni načini gretja

Pri naslednjih načinih gretja lahko priključite paro:

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

Zagon

1. Pritisnite tipko na dotik ①.
2. Napolnite posodo za vodo.
3. Nastavite način gretja in temperature.
4. Pritisnite tipko na dotik , da vklopite dovod pare.
5. S tipko  se pomaknite v vrstico z intenziteto pare .
6. S tipko  izberite intenziteto pare.
7. Pritisnite tipko na dotik . Aparat začne z delovanjem.

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

Prekinitev dovoda pare

Za predčasno prekinitev dovoda pare pritisnite tipko na dotik .

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

Prekinitev delovanja aparata

Tolikokrat pritisnite tipko na dotik , da prekinete delovanje aparata.

Konec

Za izklop aparata pritisnite tipko na dotik ①.

Funkcija vzhajanja testa

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

Za vzhajanje testa sta vam na voljo dve funkciji. Za izbiro primerne funkcije uporabite podatke v preglednicah. → "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 35

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

Zagon

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

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

Prekinitev

Tolikokrat pritisnite tipko na dotik , da prekinete delovanje aparata.

Konec

Za izklop aparata pritisnite tipko na dotik ①.

Sous Vide

Sous Vide je način priprave jedi pri nizki temperaturi, pri kateri se vakuumsko zapakirana živila pripravljajo pri nizkih temperaturah med 50 in 95 °C in pri 100 % pari. Način Sous Vide je primeren za meso, ribe, zelenjavo in sladice.

Jedi se z napravo za vakuumiranje nepredušno zapakira v posebne na vročino odporne vrečke za pripravo hrane. Zahvaljujoč zaščitni vrečki hranilne in aromatske snovi ostanejo v jedeh.

Opombe

- Če se posoda za vodo med funkcijo Sous Vide izprazni, se delovanje prekine.
- Med funkcijo Sous Vide na dnu aparata nastane več kondenzata kot pri drugih načinih gretja.

Zagon

Pozor!

Nevarnost poškodb pohištva

Za način priprave Sous Vide uporabite le toliko vode, kolikor je zadošča za eno polnjenje rezervoarja za vodo. Rezervoarja ne napolnite znova, saj bi se sicer na dnu aparata nabralo veliko vode. Voda lahko izteka iz notranjosti pečice.

1. Dotaknite se tipke na dotik ①.
2. Napolnite rezervoar za vodo.
Opomba: Način Sous Vide vklopite šele, ko je notranjost pečice hladna (sobna temperatura).
3. S tipko < ali > izberite „Sous Vide“.
4. S tipko ~ se pomaknite v naslednjo vrstico.
5. S tipko < ali > izberite temperaturo.
6. S tipko ~ se pomaknite v naslednjo vrstico.
7. S tipko < ali > izberite trajanje.
8. Dotaknite se tipke na dotik >||. Aparat začne z delovanjem.

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Vroča voda se med pripravo zbira na vakuumski vrečki. Vakuumsko vrečko s krpo previdno dvignite, da voda odteče v univerzalni pekač ali posodo. Nato vakuumsko vrečko previdno odstranite s prijemalko.

Ko trajanje poteče, se oglasi zvočni signal in aparat samodejno preneha delovati. Zvočni signal prekinete s pritiskom tipke na dotik ☹.

Prekinitev

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

Konec

Za izklop aparata pritisnite tipko na dotik ①.

Stopnja odtaljevanja

Za odtaljevanje zamrznjenih in globoko zamrznjenih izdelkov uporabite način gretja "Odtaljevanje *".

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

Zagon

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

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

Prekinitev

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

Konec

Za izklop aparata pritisnite tipko na dotik ①.

Pogrevanje

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

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

Zagon

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

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

Prekinitev

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

Konec

Za izklop aparata pritisnite tipko na dotik ①.

Polnjenje posode za vodo

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

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost poškodbe in požara!

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Pozor!

Zaradi neprimernih tekočin lahko pride do poškodb na aparatu.

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

Pozor!

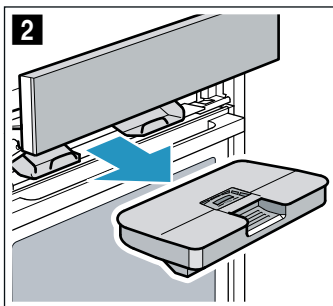
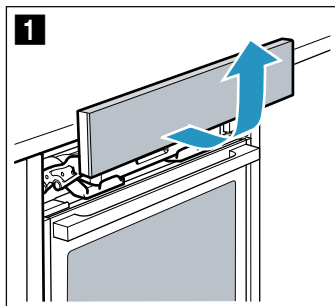
Možne so motnje v delovanju pri uporabi filtrirane ali demineralizirane vode. Čeprav je rezervoar za vodo poln, aparat lahko zahteva, da dolijete vodo, ali pa se delovanje s paro po pribl. 2 minutah prekine.

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

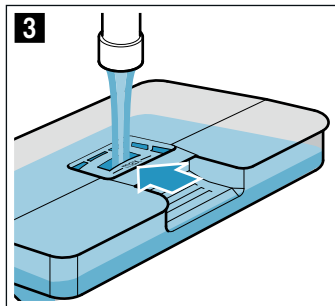
Opombe

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

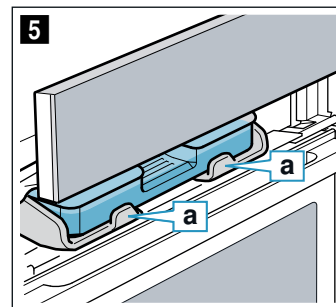
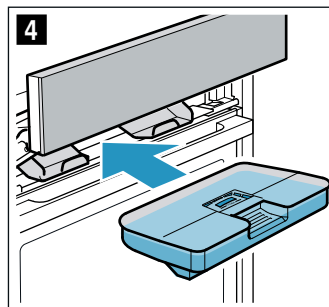
1. Dotaknite se tipke na dotik . Upravljalna plošča se samodejno pomakne naprej.
2. Upravljalno ploščo z obema rokama povlecite naprej in jo nato potisnite navzgor, da se zaskoči (slika 1).
3. Posodo za vodo privzdignite in jo vzemite iz odprtine (slika 2).



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



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



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

Naknadno polnjenje posode za vodo

Opombe

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

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

Po vsakem delovanju s paro

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Pozor!

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

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

Opombe

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

Praznjenje posode za vodo

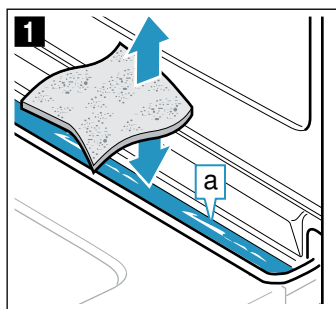
Pozor!

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

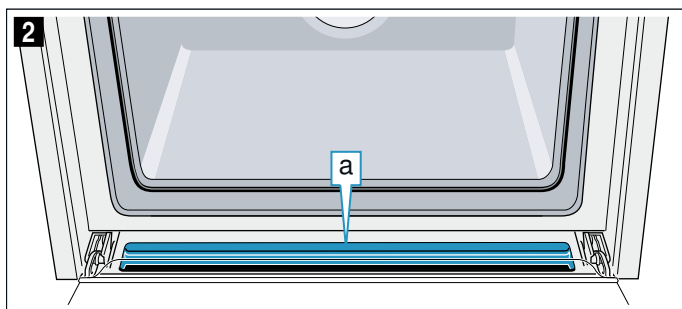
1. Odprite upravljano ploščo.
2. Odstranite rezervoar za vodo.
3. Previdno odstranite pokrov rezervoarja za vodo.
4. Izpraznite rezervoar za vodo, očistite ga s sredstvom za pomivanje in ga temeljito sperite s čisto vodo.
5. Vse dele do suhega obrišite z mehko krpo.
6. Do suhega zdrgnite tesnilo na pokrovu.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

Sušenje odkapnega žleba

1. Počakajte, da se aparat ohladi.
2. Odprite vrata aparata.
3. Vodo v vodnem prestrezniku **a** popivajte z gobasto krpo in jo previdno pobrišite (slika **1**).



Vodni prestreznik **a** je pod notranjostjo pečice (slika **2**).



Zagon sušenja

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

Pozor!

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

1. Počakajte, da se aparat ohladi.
2. Večjo umazanijo iz notranjosti pečice takoj odstranite in obrišite vlago z dna pečice.
3. Po potrebi pritisnite tipko na dotik **⏸**, da vklopite aparat.

4. Pritisnite na tipko na dotik **⏸**, da se prikažejo načini delovanja.
5. S tipko **<** ali **>** izberite "Sušenje **|||**".
6. S tipko **↵** se pomaknite v naslednjo vrstico. Prikaže se trajanje. Ni ga mogoče spremeniti.
7. S tipko **↵** se pomaknite v naslednjo vrstico.
8. Pritisnite tipko na dotik **⏸**. Sušenje se zažene in po 10 minutah samodejno zaključí.
9. Odprite vrata aparata in jih pustite odprta 1 do 2 minuti, da lahko vlaga izhlapi iz pečice.

Ročno sušenje notranjosti pečice

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



Časovne funkcije

Vaš aparat ima različne časovne funkcije.

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

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

Vklop in izklop prikaza časovnih funkcij

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

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

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

Nastavitev alarma

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

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

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

Nastavitev trajanja

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

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

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

Zamik delovanja - "Končano ob"

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

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

Opombe

- Pazite, da živila ne bodo predolgo v pečici, da se ne pokvarijo.
 - Vseh načinov gretja ni mogoče vklopiti z zamikom.
1. Jedi na primernen priboru potisnite v pečico in zaprite vrata aparata.
 2. Pritisnite tipko na dotik .
 3. Nastavite način gretja in temperature.
 4. Pritisnite tipko na dotik .
Na prikazovalniku se prikažejo časovne funkcije.
 5. S tipko  izberite trajanje.
 6. S tipko  se pomaknite v vrstico "→| Konec ob".
 7. S tipko  izberite čas zaključka.
 8. Pritisnite tipko na dotik .
Aparat počaka do primerne trenutka, da začne z delovanjem.

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

Preverjanje, spreminjanje ali brisanje nastavitev

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



Varovalo za otroke

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

Aparat ima dve različni zapori.

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

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

Samodejno otroško varovalo

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

Vklop

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

Prekinitev

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

Izklop

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

Enkratno otroško varovalo

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

Vklop in izklop

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

**Osnovne nastavitve**

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

Spremembe Mojega profila

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

Seznam osnovnih nastavitev

Nastavev	Izbira
Jezik	Izbira jezika
Čas	Nastavev trenutnega časa
Datum	Nastavev trenutnega datuma
Trdota vode	0 (zmehčana) 1 (mehka) 2 (srednja) 3 (trda) 4 (zelo trda)
Prijubljeni programi	Določanje načinov gretja, ki se bodo prikazali v meniju Načini gretja
Zvočni signal	Kratko trajanje Srednje trajanje Dolgo trajanje
Ton tipk	Izklopljen (izjema: ton tipke na dotik ostane) Vklopljen
Jakost osvetlitve prikazovalnika	Možna nastavev 5 stopenj
Prikaz ure	Digitalno izklop.
Osvetlitev	Vklopljena pri delovanju Izklopljena pri delovanju
Otroško varovalo	Samo zapora tipk Zaklepanje vrat in zapora tipk
Samodejno otroško varovalo	Izklopljeno Vklopljeno
Delovanje po vklopu	Glavni meni Načini gretja Kuhanje v sopari Pomoč pri peki in pečenju Programi s paro
Nočna zatemnitev	Izklopljena Vklopljena (prikazovalnik se zatemni med 22:00 in 5:59)
Logotip znamke	Prikaži Ne prikaži
Ventilator, zamik izklopa	Priporočljivo Minimalno
Izvlačni sistem*	Brez dodatne opreme (ogrodje) Z dodatno opremo (enojni izvlek)
Home Connect	Vklop in izklop WiFi → "Home Connect" na strani 25 Nastavev povezave prek Home Connect
Tovarniške nastavitve	Ponastavev

*) Ta osnovna nastavev mogoče ni na voljo, odvisno od tipa aparata

Določanje priljubljenih programov

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

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

1. Pritisnite tipko na dotik ①.
2. Pritisnite tipko na dotik ②.
3. S tipko < ali > izberite "Moj profil ③".
4. S tipko < ali > se pomaknite v naslednjo vrstico.
5. S tipko < ali > izberite "Priljubljeni".
6. S tipko < ali > izberite "Določanje priljubljenih".
7. S tipko < ali > izberite način gretja.
8. S tipko < ali > se pomaknite v naslednjo vrstico.
9. S tipko < ali > izberite "Vključeno" ali "Izključeno".

Opomba: Če ste izbrali "Vključeno", bo ta način gretja prikazan v meniju Načini gretja. Če ste izbrali "Izključeno", ta način gretja ne bo prikazan v meniju Načini gretja.

10. Pritisnite tipko na dotik ④.
11. Da shranite nastavev, s tipko < ali > pritisnite na "shrani".
Da prekličete nastavev, s tipko < ali > pritisnite na "prekliči".

A Pomoč pri peki in pečenju

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

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

Navodila za nastavev

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

Izbira jedi

V naslednji preglednici so podane ustrezne nastavitve za navedene jedi.

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

Nastavev jedi

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

1. Pritisnite tipko na dotik ①, da vklopite aparat.
2. Pritisnite tipko na dotik ②.
3. S tipko < ali > izberite "Pomoč pri peki in pečenju".
4. S tipko < ali > se pomaknite v naslednjo vrstico.
5. S tipko < ali > izberite želeno kategorijo.
6. S tipko < ali > se pomaknite v naslednjo vrstico.
7. S tipko < ali > izberite želeno jed.
8. S tipko < ali > se pomaknite v naslednjo vrstico. Na prikazovalniku se prikažejo priporočene nastavitve.
Opomba: Pri nekaterih jedeh se lahko prikažejo tudi dodatni napotki, npr. glede višine za vstavljanje ali posode. V ta namen pritisnite tipko >. Da se vrnete na priporočene nastavitve, pritisnite tipko <.
9. Po potrebi lahko spremenite priporočene nastavitve. V ta namen pritisnite tipko < ali > se pomaknite na želeno nastavev. S tipko < ali > spremenite nastavev.
10. S tipko na dotik ④ zaženite delovanje aparata. Po izteku trajanja se oglasi zvočni signal in delovanje aparata se samodejno izklopi. Signal prekinete s pritiskom tipke na dotik ④.

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

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

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

Naknadna priprava

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

Prekinitev

Tolikokrat pritisnite tipko na dotik , da prekinete delovanje aparata.

Izklop aparata

Za izklop aparata pritisnite tipko na dotik .

Programi

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

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

Navodila za nastavitvev

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

Para

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

Navodila za parne funkcije najdete v ustreznem poglavju. → "Para" na strani 15

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Izbira jedi

V naslednji preglednici so podane ustrezne nastavitve za navedene jedi.

Jedi
Beli kruh, ki ni pečen v pekaču
Pšenični kruh, kruh iz mešane moke, ki ni pečen v pekaču
Pšenični kruh, kruh iz mešane moke v podolgovatem pekaču
Kvašen kruh iz mešane ržene moke v podolgovatem pekaču
Nekvašen kruh
Kvašena pletenica, nepolnjena/ venček
Biskvitna torta
Svinjska pečenka s skorjo
Svinjska vratna pečenka brez kosti
Prekajena rebrca brez kosti/ zvita pečenka
Goveji file, svež, srednje pečen
Rostbif, svež, srednje pečen
Rostbif, svež, angleško pečen
Piščanec, cel, svež
Deli piščanca, sveži
Piščančje prsi, kuhane v sopari
Raca, gos, nepolnjena, sveža
Ribji file, gratiniran
Ribji file, dušen
Ribji file, cel
Ribji file, cel, dušen
Priprava brstičev cvetače v sopari
Priprava brstičev brokolija v sopari
Priprava stročjega fižola v sopari
Priprava kolutov korenja v sopari
Zelenjava, zamrznjena
Krompir v oblicah, srednji
Riž basmati
Naravni riž
Kuskus
Leča
Pogrevanje že pripravljenih prilog
Jogurt v kozarčkih
Mlečni riž
Sadni kompot
Jajca, mehko kuhana
Jajca, trdo kuhana
Dezinfekcija stekleničk

Nastavitev programa

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

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

Pri nekaterih programih vam aparat ponudi možnost naknadne priprave jedi.

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

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

Naknadna priprava

1. S tipko ~ izberite "Naknadna priprava".
2. Po potrebi s tipko < ali > spremenite oredlagano nastavitev.
3. Pritisnite tipko na dotik ⏏, da zaženete funkcijo "Naknadna priprava".

Prekinitev

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

Izklop aparata

Za izklop aparata pritisnite tipko na dotik ①.



Nastavitev za sabat

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

Vklop funkcije Sabat

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

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

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

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

Opomba: Ko vklopite funkcijo Sabat, nastavitev ne morete več spreminjati in delovanja ne morete prekiniti s tipko na dotik ⏏.

Ko trajanje funkcije Sabat poteče, se oglasi zvočni signal. Aparat preneha greti. Izklopite aparat s tipko na dotik ①.

Prekinitev funkcije Sabat

Za prekinitev funkcije Sabat pritisnite tipko na dotik ①.

Home Connect

Ta aparat lahko povežete z omrežjem Wi-Fi in ga daljinsko upravljate prek mobilne naprave.

Če aparata ne povežete z domačim omrežjem, deluje kot pečica brez omrežne povezave in ga še vedno lahko upravljate prek prikazovalnika.

Razpoložljivost funkcije Home Connect je odvisna od razpoložljivosti storitev Home Connect v vaši državi. Storitve Home Connect niso na voljo v vsaki državi. Več informacij o tem najdete na naslovu www.home-connect.com.

Opombe

- Upoštevajte varnostne napotke v teh navodilih za uporabo in poskrbite, da jih boste upoštevali tudi takrat, ko boste aparat upravljali prek aplikacije Home Connect in vas medtem ne bo doma. Upoštevajte tudi navodila v aplikaciji Home Connect. → "Pomembni varnostni napotki" na strani 5
- Upravljanje na aparatu ima vedno prednost. V tem času upravljanje prek aplikacije Home Connect ni mogoče.

Nastavitev

Za nastavitve funkcije Home Connect za vaš aparat potrebujete:

- aparat, priključen na električno omrežje in vklopljen,
- pametni telefon ali tablični računalnik s trenutno različico operacijskega sistema iOS ali Android,
- in aparat v dosegu brezžičnega signala vašega domačega omrežja.

1. Prenesite aplikacijo Home Connect.



2. Odprite aplikacijo Home Connect in skenirajte QR kodo.



3. Sledite navodilom v aplikaciji Home Connect.

Zagon na daljavo

Da lahko vklopite in upravljate aparat prek aplikacije Home Connect, morate aktivirati daljinski zagon. Če je daljinski zagon deaktiviran, lahko v aplikaciji Home Connect prikažete izključno stanja delovanja aparata in izbirate nastavitve aparata.

Opomba: Nekatere načine delovanja lahko zaženete samo na pečici.

Daljinski zagon se samodejno izklopi:

- če 15 minut po aktivaciji daljinskega zagona odprete vrata pečice.
- če 15 minut po koncu delovanja odprete vrata pečice.

Če zažene delovanje pečice na aparatu, se daljinski zagon samodejno vklopi. Tako lahko spreminjate nastavitve prek mobilne naprave ali zaženete nov program.

Aktivacija daljinskega zagona

1. Pritisnite tipko na dotik , da vklopite aparat.
2. Pritisnite tipko na dotik . Prikaže se glavni meni.
3. S tipko  ali  izberite „Daljinski zagon “.
4. S tipko  vklopite daljinski zagon. Na prikazovalniku se prikaže .

Nastavitve Home Connect

Home Connect lahko kadar koli prilagodite svojim potrebam.

Opomba: Nastavitve Home Connect najdete v osnovnih nastavitvah aparata. Nastavitve, ki se prikažejo na zaslonu, so odvisne od tega, ali je funkcija Home Connect nastavljena in ali je aparat povezan z domačim omrežjem.

Osnovna nastavitev	Možne nastavitve	Pojasnilo
WiFi	Vklop/izklop	Brezžični modul lahko vklopite in izklopite. Če je omrežje Wi-Fi aktivirano, lahko uporabljate funkcijo Home Connect. V omreženem stanju pripravljenosti aparat porabi največ 2 W.
Omrežje	Povezava z omrežjem/izklop iz omrežja	Po potrebi (npr. med dopustom) vklopite ali izklopite omrežno povezavo. Po izklopu se informacije o omrežju ohranijo. Po vklopu počakajte nekaj sekund, da se aparat ponovno poveže z omrežjem.
Povezava z aplikacijo		Zaženite postopek povezave med aplikacijo in aparatom.
Daljinsko upravljanje	vklop/izklop	Dostop do funkcij aparata z aplikacijo Home Connect. Če je daljinsko upravljanje deaktivirano, se v aplikaciji prikaže samo stanje delovanja aparata.
Informacije o aparatu 		Na zaslonu so prikazane informacije o omrežju in aparatu.

Daljinska diagnoza

Pooblaščen servis lahko z daljinsko diagnostiko dostopa do vašega aparata, če jim sporočite, da si to želite, če je vaš aparat povezan s strežnikom Home Connect in če je daljinska diagnostika v državi, v kateri uporabljate aparat, na voljo

Opomba: Več informacij in podatke o razpoložljivosti daljinske diagnostike v vaši državi najdete na strani za servis/pomoč na lokalni spletni strani: www.home-connect.com

Napotek glede varstva podatkov

Pri prvi povezavi vašega aparata z omrežjem WLAN, ki je povezano z internetom, aparat strežniku Home Connect posreduje sledeče kategorije podatkov (prva registracija):

- Enoznačna oznaka stroja (sestavljena iz ključev aparata in naslova MAC vgrajenega komunikacijskega modula Wi-Fi).
- Varnostni certifikat komunikacijskega modula Wi-Fi (za informacijsko tehnično zaščito povezave).
- Aktualna verzija programske in strojne opreme vašega hišnega aparata.
- Status morebiti predhodno izvedene ponastavitve tovarniških nastavitev.

Ta prva registracija pripravi koriščenje funkcij Home Connect in je potrebna šele v trenutku, v katerem želite funkcije Home Connect prvič koristiti.

Opomba: Upoštevajte, da se lahko funkcije Home Connect uporabljajo le v povezavi z aplikacijo Home Connect. Informacije o varstvu podatkov lahko preverite v aplikaciji Home Connect.

Izjava o skladnosti

Constructa-Neff Vertriebs-GmbH izjavlja, da je aparat z radijsko funkcijo skladen s temeljnimi zahtevami in ostalimi zadevnimi določili direktive 2014/53/ES.

Podrobno izjavo o skladnosti z Direktivo za radijsko opremo najdete na spletu pod www.neff-international.com na spletni strani vašega aparata med dodatnimi dokumenti.



Pas, 2,4 GHz: 100 mW maks.
Pas, 5 GHz: 100 mW maks.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz, WLAN (Wi-Fi): samo za uporabo v zaprtih prostorih

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. Če pride sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna na upravljalno polje, ga takoj obrišite. Teh madežev v nasprotnem primeru ne boste več mogli odstraniti.

Steklo vratc	Vročna 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 in samočistilne površine	Upoštevajte napotke za površine v notranjosti aparata, ki se nahajajo za tabelo.
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.
Tesnilo vratc Ne snemite!	Vročna milnica: Očistite z vlažno krpo. Ne drgnite.
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.
Izvelčni sistem	Vročna milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Z izvelčnih vodil ne odstranjujte maziva, najbolje je, da jih očistite, ko so vstavljeni. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.
Pribor	Vročna milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko. Umazanijo na pladnjih iz nerjavnega jekla, ki ostane od živil z vsebnostjo škroba (npr. riž), očistite z vodo s kisom.
Posoda za vodo	Vročna milnica: Čistite z vlažno krpo in s čisto vodo temeljito izperite, da odstranite ostanke čistila. Osušite z mehko krpo. Pustite, da se posuši pri odprtem pokrovu. Tesnilo na pokrovu obrišite do suhega. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Opombe

- Majhne barvne razlike se na sprednji strani naprave pojavijo zaradi različnih materialov, kot so na primer steklo, plastika ali kovina.
- Sence na steklu v vraticih, 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.

Površine notranjosti aparata

Zadnja stena v notranjosti aparata je samočistilna. To prepoznate po hrapavi površini.

Dno, strop in stranski deli so emajlirani in imajo gladko površino.

Čiščenje emajliranih površin

Gladke emajlirane površine čistite z vlažno krpo in vročo milnico ali vodo s kisom. Osušite z mehko krpo.

Zažgane ostanke hrane zmečkajte z vlažno krpo in milnico. Pri trdovratni umazaniji uporabite spiralo 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.

Nasvet: Najbolje je, da uporabite pomoč pri čiščenju.
→ "Funkcija čiščenja" na strani 28

Opomba: Zaradi ostankov živil lahko nastanejo bele obloge. Te ne predstavljajo težave in ne vplivajo na delovanje. Po potrebi lahko ostanke odstranite s citronsko kislino.

Čiščenje samočistilnih površin

Samočistilne površine so prevlečene s porozno, mat keramiko. Ta plast med samim delovanjem aparata vsrka in razgradi madeže, ki nastanejo med peko.

Ko se samočistilne površine ne čistijo več v zadostni meri in se pojavljajo temni madeži, je mogoče površine očistiti z namernim segrevanjem.

Nastavitev

Iz pečice predhodno odstranite ogrodje, izvleke, pribor in posodo. Temeljito očistite gladke emajlirane površine v notranjosti pečice, vrata aparata in steklen pokrov osvetlitve pečice.

1. Nastavite način gretja za peko kruha.
2. Nastavite maksimalno temperaturo.
3. Zaženite delovanje in pustite, da deluje najmanj 1 uro.

Keramična plast se bo regenerirala.

Ko se notranjost aparata ohladi, rjavkaste ali belkaste ostanke odstranite z vodo in mehko gobo.

Opomba: Med delovanjem lahko na površinah nastanejo rdeči madeži. To ni rja, ampak ostanke živil. Ti madeži ne škodujejo zdravju in ne omejujejo spodobnosti čiščenja samočistilnih površin.

Pozor!

Na samočistilnih površinah ne uporabljajte čistila za pečice. Površine se poškodujejo. Če čistilo za pečice vseeno pride v stik s to površino, ga takoj odstranite z vodo in gobico. Ne drgnite in ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev.

Čiščenje aparata

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

Opozorilo – Nevarnost požara!

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

Nasveti

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

Funkcija čiščenja

Aparat omogoča načine delovanja EasyClean in Odstranjevanje vodnega kamna. Pomoč pri čiščenju EasyClean uporabljajte za čiščenje pečice. V načinu EasyClean se umazanija najprej namoči. Nato jo lažje odstranite. Z odstranjevanjem vodnega kamna lahko odstranite vodni kamen iz uparjalnika.

EasyClean

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Start

Opombe

- Pomoč pri čiščenju "EasyClean 
 lahko zaženete žele, ko je pečica hladna (sobna temperatura) in so vrata aparata zaprta.
 - Med delovanjem ne odpirajte vrat aparata. Sicer se pomoč pri čiščenju "EasyClean 
 prekine.
1. Vzemite pribor iz pečice.
 2. 0,4 litra vode (ne uporabljajte destilirane vode) dodajte nekaj kapljic sredstva za pomivanje posode in mešanico zlijte na sredino dna pečice.
 3. Pritisnite tipko na dotik .
 4. Pritisnite tipko na dotik .
 5. S tipko  ali  izberite "EasyClean .
 6. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.

7. Pritisnite tipko na dotik .

Aparat zažene EasyClean. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas trajanja.

Konec

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

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

Čiščenje po uporabi

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

Odstranite grobo umazanijo

Za odstranjevanje posebno trdovratne umazanije imate več možnosti.

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

Odstranjevanje vodnega kamna

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

Postopek odstranjevanja vodnega kamna je sestavljen iz več korakov. Iz higienskih razlogov mora biti postopek odstranjevanja vodnega kamna izveden v celoti, da lahko aparat ponovno uporabljate. Odstranjevanje vodnega kamna traja pribl. 70–95 minut.

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

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

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

Start

Pozor!

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

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

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

Prvo izpiranje

1. Odprite upravljalno ploščo.
 2. Posodo za vodo temeljito operite, jo napolnite z vodo in znova vstavite.
 3. Zaprite upravljalno ploščo.
 4. Pritisnite tipko na dotik ⑤.
- Aparat izpira. Ko je izpiranje končano, se oglasi zvočni signal.

Drugo izpiranje

1. Odprite upravljalno ploščo.

2. Posodo za vodo temeljito operite, jo napolnite z vodo in znova vstavite.
 3. Zaprite upravljalno ploščo.
 4. Pritisnite tipko na dotik ⑥.
- Aparat izpira. Ko je izpiranje končano, se oglasi zvočni signal.

Čiščenje po uporabi

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

Ogrodje

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

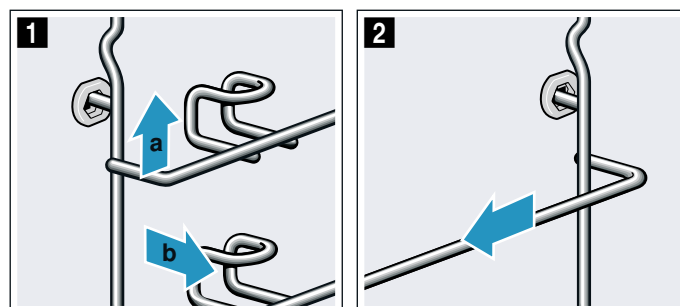
Montaža in demontaža ogrodja

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Odstranjevanje ogrodja

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



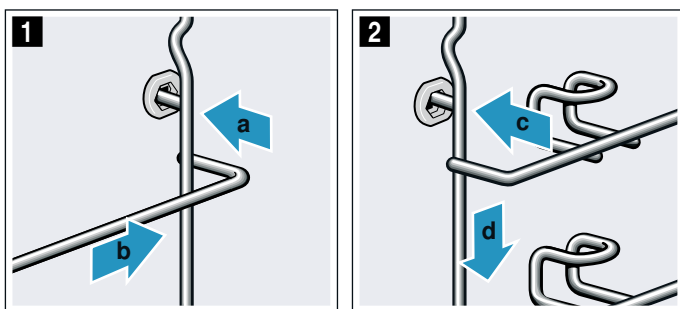
Očistite ogrodje s čistilom in gobico za pomivanje. Za trdovratno umazanijo uporabite ščetko.

Namestitev ogrodja

Ogrodje se prilega le desno ali levo. Pri obeh ogrodjih pazite, da je držalo spredaj.

1. Ogrodje najprej sredinsko vstavite v zadnjo pušo **a**, da ogrodje naleže na steno notranjosti, in ga potisnite nazaj **b** (slika 1).

2. Zatem ga vstavite še v prednjo pušo **c**, da ogrodi tudi tu naleže na steno notranjosti, in ga potisnite v smeri navzdol **d** (slika **2**).



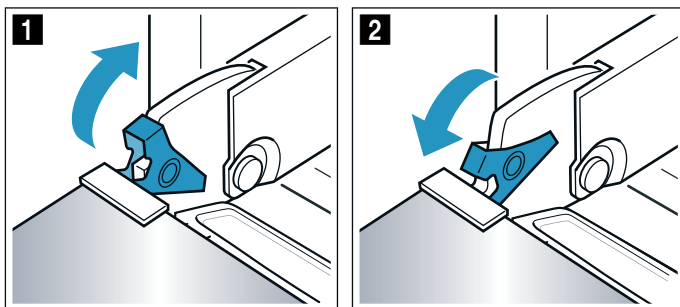
Vratca aparata

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

Demontaža in montaža vrat aparata

Če želite stekla v vratih očistiti ali odstraniti, lahko snamete vrata aparata.

Tečaja vrat aparata imata po en zaporni vzvod. Ko sta zaporna vzvoda zaprta (slika **1**), so vrata aparata zavarovana. Ni jih mogoče odstraniti. Ko želite odstraniti vrata aparata in odprete zaporna vzvoda (slika **2**), sta tečaja zavarovana. Ne moreta se zapreti.

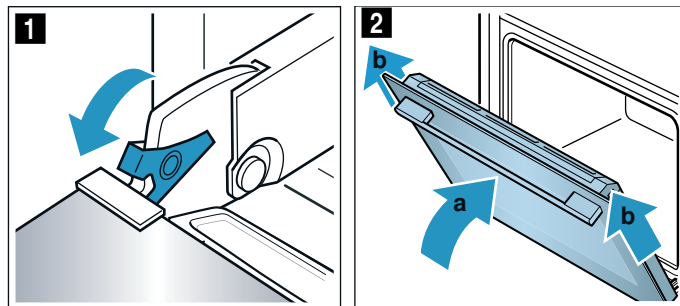


⚠ Opozorilo Nevarnost poškodb!

- Če tečaji niso zavarovani, jih lahko zaprete z veliko silo. Bodite pozorni, da sta zaporna vzvoda vedno povsem zaprta oz. odprta, če želite demontirati vratca aparata.
- Tečaji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko ukleščite. Ne dotikajte se predela s tečaji.

Demontaža vrat aparata

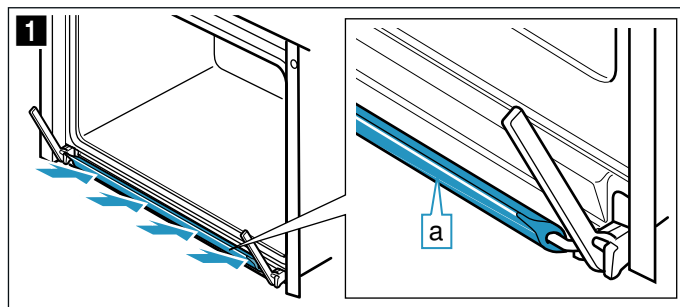
1. Povsem odprite vrata aparata.
2. Odprite zaporna vzvoda na levi in desni strani (slika **1**).
3. Vrata aparata zaprite do prislona **a**. Z obema rokama primite vrata na levi in desni strani **b** ter jih povlecite v smeri navzgor (slika **2**).



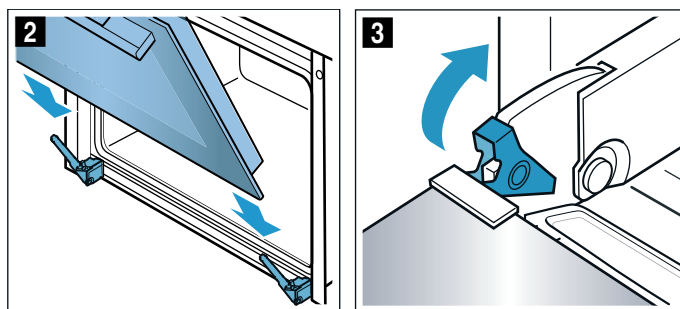
Montaža vrat aparata

Vrata aparata ponovno namestite v obratnem vrstnem redu.

1. Tesnilo **a** pritisnite vzdolž odkapnega žlebička (slika **1**), ker tesnilo **a** pri čiščenju lahko odstopi.



2. Pri montaži vrat aparata bodite pozorni, da oba tečaja naravnost vstavite v odprtino (slika **2**). Vrata aparata vstavite do prislona.
3. Povsem odprite vrata aparata. Tečaja znova zaprite (slika **3**).



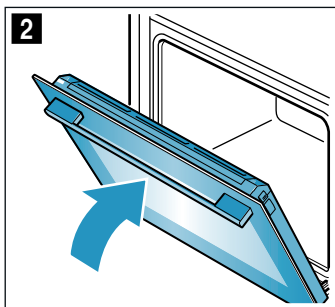
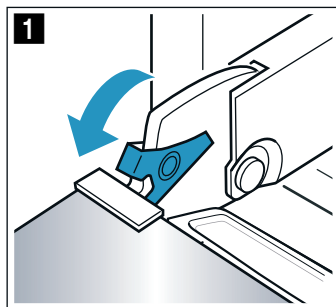
4. Zaprite vrata pečice.

Demontaža in montaža stekel vrat

Za lažje čiščenje lahko demontirate stekla vrat aparata. Po potrebi, npr. če je aparat vgrajen višje, lahko odstranite celotna vrata in jih položite na ravno površino.

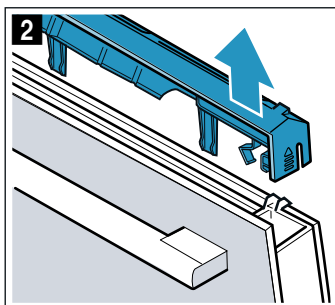
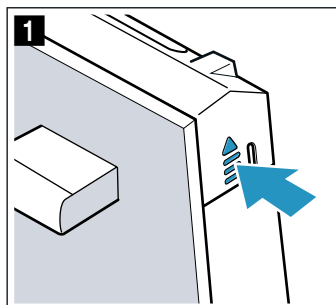
Pritrditev vrat aparata

1. Povsem odprite vrata aparata.
2. Odprite zaporna vzvoda na levi in desni strani (slika **1**).
3. Vrata aparata zaprite do prislonu (slika **2**).

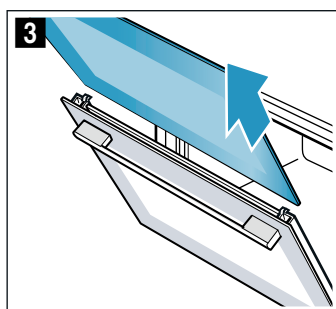


Demontaža stekel

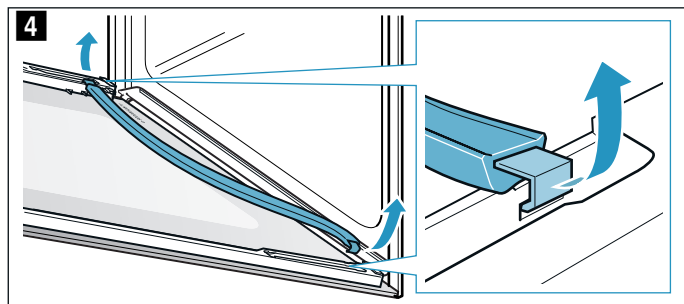
1. Pritisnite na pokrov na levi in desni strani (slika **1**).
2. Odstranite pokrov (slika **2**).



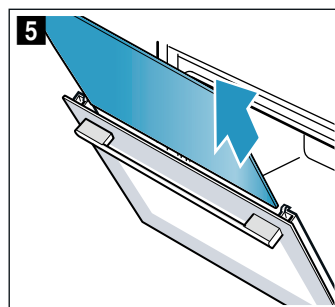
3. Izvlecite notranje steklo (slika **3**) in ga previdno položite na ravno površino.



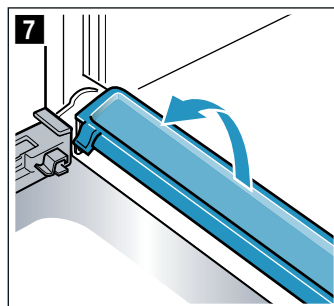
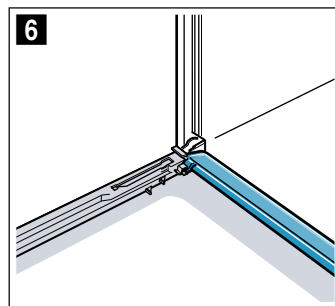
4. Tesnilo na obeh straneh izvlecite in odstranite (slika **4**).



5. Izvlecite vmesno steklo (slika **5**) in ga previdno položite na ravno površino.



6. Po potrebi lahko izvlečete letvico za kondenzat, da jo očistite. V ta namen do konca odprite vrata aparata (slika **6**).
7. Letvico za kondenzat dvignite in izvlecite (slika **7**).



Očistite stekla s čistilom za steklo in mehko krpo. Letvico za kondenzat obrišite s krpo in vročo milnico.

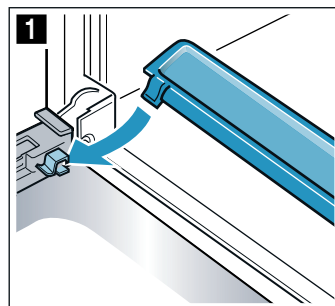
⚠ Opozorilo

Nevarnost poškodb!

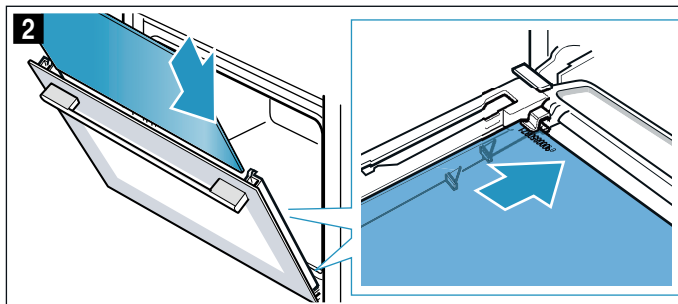
- Spraskano steklo na vratcih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.
- Tečaji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko ukleščite. Ne dotikajte se predela s tečaji.
- Sestavni deli v aparatu imajo lahko ostre robove.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

Montaža stekel

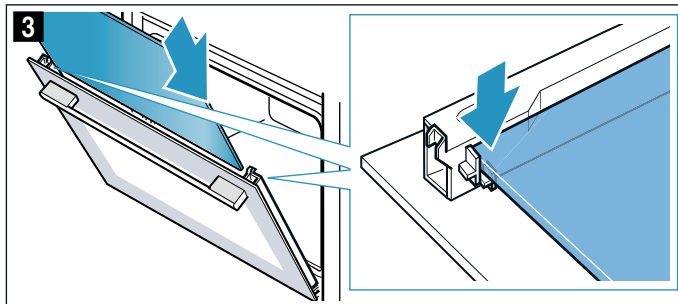
1. Do konca odprite vrata aparata in ponovno vstavite letvico za kondenzat. V ta namen navpično vstavite letvico in jo zasukajte navzdol (slika **1**).



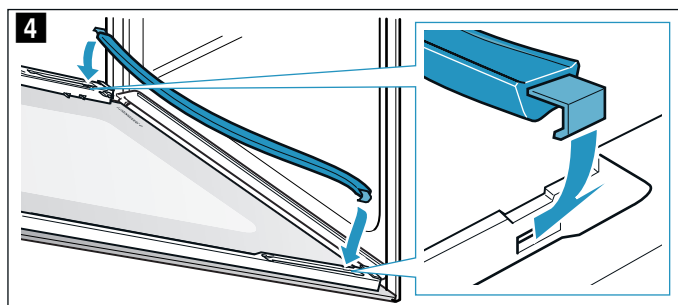
2. Vstavite vmesno steklo in pazite, da steklo na spodnji strani pravilno leži v držalu (slika 2).



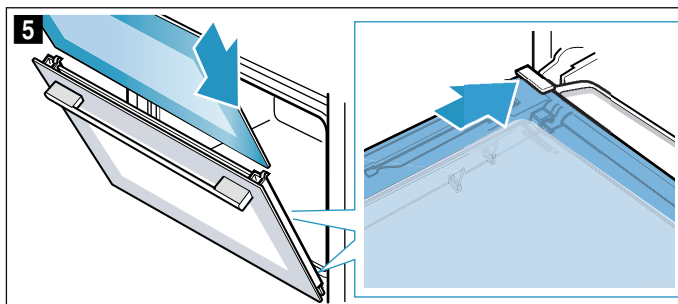
3. Zgoraj pritisnite na vmesno steklo (slika 3).



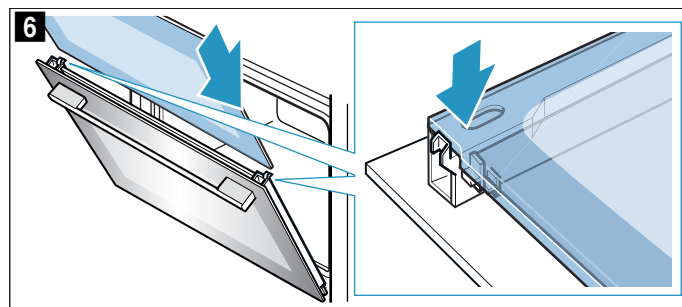
4. Ponovno namestite tesnilo na levi in desni strani (slika 4).



5. Vstavite vmesno steklo.
Pri vstavljanju pazite, da je svetleča stran stekla na zunanji strani in da je izrez levo in desno zgoraj. Steklo mora na spodnji strani pravilno ležati v držalu (slika 5).



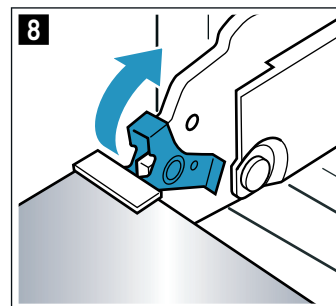
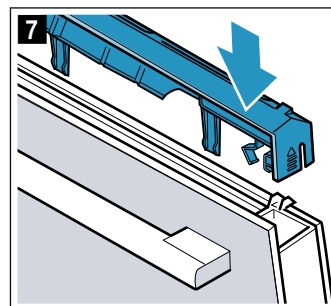
6. Zgoraj pritisnite na notranje steklo (slika 6).



7. Namestite pokrov in ga pritisnite, da se slišno zaskoči (slika 7).

8. Ponovno do konca odprite vrata aparata.

9. Poklopite oba zaporna vzvoda na levi in desni strani (slika 8).



10. Zaprite vrata aparata.

Pozor!

Pečico ponovno uporabite šele, ko so stekla pravilno nameščena.

Kaj storiti ob motnjah?

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

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

Opozorilo – Nevarnost telesnih poškodb!

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

Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

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

Seznam motenj

Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

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

Motnja	Možni vzrok	Ukrep/navodilo
Aparat ne deluje	Vtič ni vtaknjen v vtičnico	Aparat priključite na električno omrežje
	Izpad električnega toka	Preverite, ali drugi kuhinjski aparati delujejo
	Okvara varovalke	V omarici z varovalkami preverite, ali je varovalka za aparat neoporečna
Delovanje s paro ali odstranjevanje vodnega kamna se ne zažene oz. ne deluje več	Posoda za vodo je prazna	Napolnite posodo za vodo
	Upravljalna plošča je odprta	Zaprite upravljalno ploščo
	Odstranjevanje vodnega kamna onemogoči delovanja s paro	Izvedba odstranjevanja vodnega kamna
	Senzor v okvari	Pokličite servisno službo
Po vklopu načina delovanja se na zaslonu pojavi sporočilo, da je temperatura previsoka.	Aparat se ni zadosti ohladil	Počakajte, da se aparat ohladi in ponovno vključite način delovanja
Aparat vas pozove, da vključite izpiranje	Med odstranjevanjem vodnega kamna se dovod elektrike prekine ali izključi aparat	Po ponovnem vklopu aparata vključite dva cikla izpiranja
Aparat poziva k odstranjevanju vodnega kamna, ne da bi se prej pojavil števec	Nastavljeno območje trdote vode je prenizko	Izvedba odstranjevanja vodnega kamna Preverite in po potrebi prilagodite nastavljeno območje trdote vode
Tipke utripajo	Običajen pojav zaradi kondenzata za upravljalno ploščo	Tipke ne utripajo več, kakor hitro kondenzat izhlapi
Rezultat priprave pri pripravi s pomočjo pare je presuh ali prevlažen	Izbrana je bila napačna intenziteta pare	Zvišajte ali znižajte intenziteto pare
Prikaže se sporočilo „Napolnite rezervoar za vodo“, čeprav je rezervoar za vodo napolnjen	Upravljalna plošča je odprta	Zaprite upravljalno ploščo
	Rezervoar za vodo se ni zaskočil	Rezervoar za vodo se mora zaskočiti → "Para" na strani 15
	Senzor v okvari	Pokličite servisno službo
	Rezervoar za vodo je padel. Zaradi tresljajev so se zrahljali deli v notranjosti rezervoarja za vodo, zaradi česar ta več ne tesni.	Naročite nov rezervoar za vodo
Upravljalna plošča, ki pokriva posodo za vodo, se ne odpre	Vtič ni vtaknjen v vtičnico	Aparat priključite na električno omrežje
	Izpad električnega toka	Preverite, ali drugi kuhinjski aparati delujejo
	Okvara varovalke	V omarici z varovalkami preverite, ali je varovalka za aparat neoporečna
	Senzor tipke na dotik  v okvari	Pokličite servisno službo Po potrebi izpraznite posodo za vodo: odprite vrata aparata, s prsti sezite pod upravljalno ploščo in jo izvlecite
Pri pripravi jedi para uhaja skozi reže za prezračevanje	Običajen postopek	Ni mogoče

Pri kuhanju v sopari nastaja veliko pare	Aparat se samodejno kalibrira	Običajen postopek
Pri kuhanju v sopari neprestano nastaja veliko pare	Aparat se pri prekratkih časih priprave ne more samodejno kalibrirati	Aparat ponastavite na tovarniške nastavitve in ponovite kalibracijo
Aparata ni mogoče vklopiti, na prikazovalniku se prikaže simbol 	Samodejno otroško varovalo je vklopljeno	Držite tipko na dotik  , dokler simbol  ne ugasne
Vklopljenega aparata ni mogoče upravljati, na prikazovalniku se prikaže simbol 	Otroško varovalo je vklopljeno	Držite tipko na dotik  , dokler simbol  ne ugasne
Aparat ne greje, na prikazovalniku se prikaže 	V osnovnih nastavitvah je vklopljen demonstracijski način	Aparat za približno 10 sekund izključite iz električnega omrežja (izključite varovalko v omarici z varovalkami), nato v naslednjih 3 minutah v osnovnih nastavitvah izklopite demonstracijski način → "Osnovne nastavitve" na strani 21
Pri pripravi jedi se zasliši "plopajoč" zvok	Učinek mraz/toplota pri zamrznjenih jedeh, pogojen z vodno paro	Ni mogoče
Na prikazovalniku se pojavi „D“ ali „E“, npr. D0111 ali E0111.	Tehnična težava	Izklopite in ponovno vklopite aparat. Če se sporočilo ponovno prikaže, pokličite servisno službo. Natančno navedite številko napake.
Home Connect ne deluje pravilno.		Obiščite spletno stran www.home-connect.com

Prekoračeno maksimalno trajanje delovanja

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

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

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

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

Osvetlitev v notranjosti pečice

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

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



Servisna služba

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

Številka E in številka FD

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

→ "Para" na strani 15

E-Nr:

FD:

Z-Nr:

Type:

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

Št. E

Št. FD

Servisna služba 

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

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

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

Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu

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

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

Aparat je zelo energetsko učinkovit, kar pomeni, da med delovanjem oddaja zelo malo toplote. Zaradi velikih temperaturnih razlik med notranjostjo aparata in zunanjimi deli aparata se lahko na vratcih, upravljalnem polju ali sosednjem pohištvu nabere kondenzat. To je običajen, fizikalen pojav. Kondenzatu se lahko izognete s predgrevanjem in previdnim odpiranjem vratc. Pri kuhanju v sopari ali drugi funkciji, ki poteka s pomočjo pare, je zaželeno, da v pečici nastane veliko pare. Po pripravi jedi obrišite notranjost pečice, prej počakajte, da se ohladi.

Modeli iz silikona

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

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

Silikonski modeli so neprimerni za pripravo s pomočjo pare in za kuhanje v sopari.

Pecivo in drobno pecivo

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

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

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

Peka s pomočjo pare

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

Peka s pomočjo pare je mogoča le na eni ravni.

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

Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednjo višino vstavljanja pribora:

- Višina 1

Peka na dveh ravneh

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

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

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalni pekač ali pekač

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

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

Modeli za peko

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

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

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

Papir za peko

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

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

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

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

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

Uporabljeni načini gretja:

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

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

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

Jed	Pribor/posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Intenzite-ta pare	Trajanje v min
Kolači v modelih						
Kolač iz umešanega testa, preprost	Okrogel/štirikotni model	1		150-170	-	55-70
Kolač iz umešanega testa, preprost	Okrogel/štirikotni model	1		150-160	1	50-70
Kolač iz umešanega testa, fini	Okrogel/štirikotni model	1		150-170	-	60-80
Sadni kolač iz umešanega testa, fini	Model za šarkelj/model z odstranljivim robom	1		160-180	-	45-60
Sadni kolač iz umešanega testa, fini	Model za šarkelj/model z odstranljivim robom	1		150-170	-	45-60
Tortno dno iz umešanega testa	Model za tortno dno	1		150-170	-	20-40
Tortno dno iz umešanega testa	Model za tortno dno	2		160-170	1	25-35
Sadna ali skutna torta z dnom iz krhkega testa	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	1		170-180	-	60-80
Švicarska pita	Pekač za pizzo	1		190-210	-	40-55
Švicarska pita	Pekač za pizzo	1		180-200	-	40-50
Pita	Model za pito, črni pekač	1		190-210	-	25-40
Pita	Model za pito, črni pekač	1		210-220	1	30-40
Kvašen šarkelj	Model za šarkelj	1		150-160	-	65-75
Kvašen šarkelj	Model za šarkelj	1		150-160	1	60-70
Kolač iz kvašenega testa v modelu z odstranljivim robom	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Kolač iz kvašenega testa v modelu z odstranljivim robom	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	1		160-170	2	25-35
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za tortno dno	1		170-180	-	20-30
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za tortno dno	1		150-160	1	25-35
Biskvitna torta, 3 jajca	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Biskvitna torta, 3 jajca	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Biskvitna torta, 6 jajc	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Biskvitna torta, 6 jajc	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	1		150-160	1	10
					-	25-35
Pecivo na pekaču						
Kolač iz umešanega testa z oblogo	Pekač	1		160-180	-	20-40
Kolač iz umešanega testa z oblogo	Pekač	1		160-170	1	30-40
Pecivo iz umešanega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170	-	35-50
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo	Pekač	1		170-190	-	25-40
Pecivo iz krhkega testa s suho oblogo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-170	-	40-55
Pecivo iz krhkega testa s sočno oblogo	Univerzalni pekač	1		160-180	-	60-80
Švicarska pita	Univerzalni pekač	1		180-200	-	40-50
* predgretje						
** pečico 5 min. ogrevajte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja.						

Jed	Pribor/posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Intenzite-ta pare	Trajanje v min
Švicarska pita	Univerzalni pekač	1	≡	190-210	-	40-50
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo	Pekač	1	≡	160-180	-	15-25
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo	Pekač	1	⌋	150-160	1	25-35
Pecivo iz kvašenega testa s sočno oblogo	Univerzalni pekač	1	≡	180-200	-	30-45
Pecivo iz kvašenega testa s sočno oblogo	Univerzalni pekač	1	⌋	160-180	-	50-70
Kolač iz kvašenega testa s suho oblogo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1	⌋	160-170	-	25-35
Pecivo iz kvašenega testa s sočno oblogo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1	⌋	150-160	-	45-60
Kvašena pletenica, kvašen venec	Pekač	1	⌋	150-160	-	35-45
Kvašena pletenica, kvašen venec	Pekač	1	⌋	150-170	2	30-40
Biskvitna rolada	Pekač	1	≡	190-210*	-	10-15
Biskvitna rolada	Pekač	1	⌋	190-210*	1	10-15
Božični kolač s 500 g moke	Univerzalni pekač	1	⌋	150-160	-	50-60
Božični kolač s 500 g moke	Univerzalni pekač	1	⌋	140-150	2	80-90
Zavitek, sladek	Univerzalni pekač	1	⌋	170-180	-	40-60
Zavitek, sladek	Univerzalni pekač	1	⌋	180-190	2	50-60
Zavitek, zamrznjen	Univerzalni pekač	1	≡	190-210	-	35-50
Zavitek, zamrznjen	Univerzalni pekač	1	⌋	180-190	1	35-45
Drobno pecivo						
Tortice	Pekač	1	≡	160**	-	25-35
Tortice	Pekač	1	⌋	150**	-	25-35
Tortice, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1	⌋	150**	-	25-35
Mafini	Pekač za mafine	1	≡	170-190	-	15-30
Mafini	Pekač za mafine	1	⌋	150-160	1	25-30
Mafini, 2 nivoja	Pekači za mafine	3+1	⌋	150-170*	-	20-30
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Pekač	1	≡	160-170	-	30-40
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Pekač	1	⌋	160-180	2	25-35
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	2	⌋	170-190*	-	20-45
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	1	≡	200-220*	1	15-25
Pecivo iz listnatega testa, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1	⌋	170-190*	-	20-45
Pecivo iz kuhanega testa	Pekač	1	≡	200-220	-	30-45
Pecivo iz kuhanega testa	Pekač	1	≡	200-220*	1	25-35
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	1	⌋	160-180	-	20-30
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	1	⌋	160-180	2	25-35
Piškoti						
Brizgano pecivo	Pekač	1	≡	150-160**	-	25-40
Brizgano pecivo	Pekač	1	⌋	140-150**	-	25-40
Brizgano pecivo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1	⌋	140-150**	-	30-40
Piškoti	Pekač	2	⌋	140-160	-	15-30
Piškoti, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1	⌋	130-150	-	20-35
* predgretje						
** pečico 5 min. ogrevajte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja.						

Jed	Pribor/posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min
Španski vetrcki	Pekač	2		90-100*	-	100-130
Španski vetrcki, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		90-100*	-	100-150
Makroni	Pekač	2		90-110	-	20-40
Makroni, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		90-110	-	20-40
* predgretje						
** pečico 5 min. ogrevajte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja.						

Nasveti za peko

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

Kruh in žemljice

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

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

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

Peka s pomočjo pare

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

Peka s pomočjo pare je mogoča le na eni ravni.

Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednjo višino vstavljanja pribora:

- Višina 1

Peka na dveh ravneh

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

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

druga rešetka: raven 1

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalni pekač ali pekač

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

Modeli za peko

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

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

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

Papir za peko

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

Globoko zamrznjeni izdelki

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

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

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

Za določene jedi je predgretje potrebno, kar je navedeno v preglednici. Pečico najprej predgrejte, šele nato vstavite jed in pribor. Nekateri jedi so najbolj slastne takrat, ko jih pečete v več korakih. Te so navedene v tabeli.

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

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

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

Pozor!

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

Uporabljeni načini gretja:

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

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

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

Jed	Pribor	Nivo peči- ce	Način gretja	Temperatu- ra v °C	Intenzite- ta pare	Trajanje v min
Kruh						
Beli kruh, 750 g	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Beli kruh, 750 g	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Mešani kruh, 1,5 kg	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Mešani kruh, 1,5 kg	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Polnozrnat kruh, 1 kg	Univerzalni pekač	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
* predgretje						

Jed	Pribor	Nivo peči- ce	Način gretja	Temperatu- ra v °C	Intenzite- ta pare	Trajanje v min
Polnozrnat kruh, 1 kg	Univerzalni pekač	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Nekvašen kruh	Univerzalni pekač	1		220-240	-	25-35
Nekvašen kruh	Univerzalni pekač	2		220-230	3	20-30
Žemlje						
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Univerzalni pekač	2		200-220	-	10-20
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Pekač	2		200-220	2	10-20
Žemlje, sladke, sveže	Pekač	1		170-180*	-	15-25
Žemlje, sladke, sveže	Pekač	1		160-170	3	25-35
Sladke žemlje, sveže, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1		150-160*	-	20-30
Žemlje, sveže	Pekač	1		180-200	-	25-35
Žemlje, sveže	Pekač	1		200-220	2	20-30
Predpečena francoska štruca, hlajena	Univerzalni pekač	2		200-220	-	10-20
Predpečena francoska štruca, hlajena	Pekač	2		200-220	2	10-20
Žemljice, bageta, regeneracija	Rešetka	1		150-160*	-	10-20
Žemlje, zamrznjene						
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Univerzalni pekač	2		200-220	-	15-25
Predpečene žemlje ali francoska štruca	Pekač	2		180-200	1	15-25
Luženo pecivo, oblikovani kosi	Rešetka	1		220-240	-	15-25
Luženo pecivo, oblikovani kosi	Pekač	2		210-230	1	18-25
Francoski rogljički, oblikovani kosi	Pekač	1		150-170*	-	20-35
Francoski rogljički, oblikovani kosi	Pekač	1		180-200	1	20-30
Žemljice, bageta, regeneracija	Rešetka	1		160-170*	-	10-20
Toast						
Gratiniran popečen toast, 4 kosi	Rešetka	2		275	-	5-15
Gratiniran popečen toast, 12 kosov	Rešetka	2		250	-	5-15
Opečen toast	Rešetka	3		275	-	3-6
* predgretje						

Pice, kiš in pikantna peciva

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

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

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

Peka s pomočjo pare

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

Peka s pomočjo pare je mogoča le na eni ravni.

Višine za vstavljanje pribora

Upoštevajte navedene višine za vstavljanje pribora.

Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednjo višino vstavljanja pribora:

- Višina 1

Peka na dveh ravneh

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

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

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalni pekač ali pekač

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

Pri picah z veliko oblogami uporabite univerzalni pekač.

Modeli za peko

Najbolj primerni so kovinski temni modeli.

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

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

Papir za peko

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

Globoko zamrznjeni izdelki

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

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

V tabeli so za različne jedi navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od strukture in količine testa. Zaradi tega so navedena

območja nastavitve. Najprej poskusite z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli enakomernjšo porjavitev. Po potrebi jih naslednjič nastavite višje.

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

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

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

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

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

Uporabljeni načini gretja:

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

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

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

Jed	Pribor	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Intenzite-ta pare	Trajanje v min
Pizza						
Sveža pizza	Plitvi pekač	1		200-220	-	20-30
Sveža pizza	Plitvi pekač	1		220-230	-	25-30
Sveža pizza, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		180-200	-	35-45
Sveža pizza, tanko dno	Pekač za pizzo	1		210-230	-	20-30
Hlajena pizza	Rešetka	1		210-230	-	10-20
Zamrznjena pizza						
Pizza, tanko dno, 1 kos	Rešetka	1		210-230	-	10-20
Pizza, tanko dno, 2 kosa	Rešetka + plitvi pekač	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, debelo dno, 1 kos	Rešetka	1		190-210	-	20-35
Pizza, debelo dno, 2 kosa	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		160-180	-	25-35
Obložena francoska štručka	Rešetka	1		200-220	-	20-30
Mini pizza	Plitvi pekač	1		210-230	-	10-20
Mini pizza	Rešetka	1		210-230	-	10-20
Pikantni kolači & pite						
Pikantni kolači v modelu	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Pikantni kolači v modelu	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	1		180-190	1	65-75
* predgretje						

Jed	Pribor	Nivo peči- ce	Način gretja	Temperatu- ra v °C	Intenzite- ta pare	Trajanje v min
Francoska pita	Model za pito, črni pekač	1	≡	190-210	-	35-55
Francoska pita	Model za pito, črni pekač	1	⌘	190-210	-	30-45
Alzaška plamenjača	Univerzalni pekač	1	≡	260-280*	-	10-20
Alzaška plamenjača	Univerzalni pekač	1	⌘	200-220*	2	15-25
Pirožki	Model za narastke	1	≡	190-200	-	40-50
Pirožki	Model za narastke	1	⌘	170-190	-	50-70
Empanada	Univerzalni pekač	1	⌘	180-190	-	35-45
Empanada	Univerzalni pekač	1	⌘	180-190	2	30-40
Burek	Univerzalni pekač	1	≡	180-200	-	35-45
Burek	Univerzalni pekač	1	⌘	180-200	-	35-45
* predgretje						

Narastki in sufleji

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

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

Višine za vstavljanje

Vedno uporabite navedene višine za vstavljanje.

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

- Modeli na rešetki: višina 1
- Univerzalni pekač: višina 1

Za sufleje uporabite funkcijo kuhanja v sopari. Pri tem ne potrebujete vodne kopeli. Majhne modelčke postavite na luknjičasto posodo za dušenje velikosti XL ali na rešetko.

Živila, ki se običajno pripravljajo v vodni kopeli, pokrijte s folijo.

Če pripravljate več jedi hkrati, lahko prihranite do 45 % energije. V notranjost pečice vstavite modele drugega ob drugem.

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalni pekač

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

Posoda

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

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

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

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

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

Uporabljeni načini gretja:

-  Vroč zrak CircoTherm
-  Zgornje/spodnje gretje
-  Termo pečenje na žaru
-  Stopnja za pizzo
-  Kuhanje v sopari

Stopnje intenzitete pare so v preglednici navedene s številkami:

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

Jed	Pribor/posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatura v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min.
Pikanten narastek iz kuhanih sestavin	Model za narastke	1		200-220	-	35-55
Pikanten narastek iz kuhanih sestavin	Model za narastke	1		160-170	2	40-50
Narastek, sladek	Model za narastke	1		170-190	-	45-60
Narastek, sladek	Model za narastke	1		160-180	-	40-50
Lazanja, sveža, 1 kg	Model za narastke	1		160-180	-	50-60
Lazanja, sveža, 1 kg	Model za narastke	1		170-180	2	35-45
Lazanja, zamrznjena, 400 g	Univerzalni pekač	1		190-210	-	30-40
Lazanja, zamrznjena, 400 g	Odprta posoda	1		180-190	2	40-50
Gratiniran krompir, surove sestavine, 4 cm visok	Model za narastke	1		170-180	-	50-60
Gratiniran krompir, surove sestavine, 4 cm visok	Model za narastke	1		170-190	2	60-70
Sufle	Model za narastke	1		160-170*	-	40-50
Sufle	Model za narastke	1		170-180	2	30-40
Sufle	Modelčki za oblikovanje porcij	1		100	-	40-45

* predgretje

Perutnina

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

Peka na rešetki

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

Univerzalni pekač potisnite skupaj z naloženo rešetko na navedeno višino. Pazite, da je rešetka pravilno naložena na univerzalni pekač. → "Pribor" na strani 11

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

Peka v posodi

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

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

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

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

Odkrita posoda

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

Pokrita posoda

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

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

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

Peka s pomočjo pare

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

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

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

Kuhanje v sopari

Kosi perutnine bodo boljše pripravljeni s funkcijo "Kuhanje v sopari" kakor samo s pomočjo pare. Ostanje izredno sočni. Za spremembo okusa lahko

kose perutnine pred kuhanjem v sopari popečete. Tako se skrajša tudi čas priprave.

Večji kosi zahtevajo daljše segrevanje in daljše trajanje priprave. Če pripravljate enako težke kose, se podaljša čas segrevanja in ne čas trajanja.

Kosov perutnine ni treba obračati.

Uporabite pladenj za kuhanje s paro z luknjicami, velikosti XL, pod njega pa vstavite univerzalni pekač. Uporabite lahko tudi stekleno posodo, ki jo postavite na rešetko.

Pečenje na žaru

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

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

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

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

Opombe

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

predgrejete, se naveden čas priprave skrajša za nekaj minut.

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

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

Perutnino obrnite po pribl. $\frac{1}{2}$ do $\frac{2}{3}$ navedenega časa.

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

Nasveti

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

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

Uporabljeni načini gretja:

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

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

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

Jed	Pribor / posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Intenzite-ta pare	Trajanje v min
Piščanec						
Piščanec, 1 kg	Rešetka	1		200-220	-	60-70
Piščanec, 1 kg	Rešetka	1		200-220	2	50-60
File piščančjih prsi po 150 g (pečenje na žaru)	Rešetka	2		275*	-	15-20
File piščančjih prsi (kuhanje v sopari)	Posoda za kuhanje v sopari	2+1		100	-	15-25
Manjši kosi piščanca, po 250 g	Rešetka	2		220-230	-	30-35
Manjši kosi piščanca, po 250 g	Rešetka	2		200-220	2	30-45
Piščančje palčke, medaljoni, zamrznjeni	Univerzalni pekač	2		200-220	-	10-20
Piščančje palčke, medaljoni, zamrznjeni	Univerzalni pekač	2		200-220	-	15-25
Pitana kokoš, 1,5 kg	Rešetka	1		200-220	-	70-90
* pečico 5 min ogrevajte						

Jed	Pribor / posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Intenzite-ta pare	Trajanje v min
Pitana kokoš, 1,5 kg	Rešetka	1		180-200	2	65-75
Raca & gos						
Raca, 2 kg	Rešetka	1		180-200	-	90-110
Raca, 2 kg	Rešetka	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Račje prsi, po 300 g	Rešetka	2		230-250	-	25-30
Račje prsi, po 300 g	Rešetka	2		220-240	2	25-30
Gos, 3 kg	Rešetka	1		160-180	-	120-150
Gos, 3 kg	Rešetka	1		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Gosja bedra, po 350 g	Rešetka	2		210-230	-	40-50
Gosja bedra, po 350 g	Rešetka	2		190-200	2	45-55
Pura						
Mlada pura, 2,5 kg	Rešetka	1		180-190	-	70-90
Mlada pura, 2,5 kg	Rešetka	1		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Puranje prsi, brez kosti, 1 kg	Pokrita posoda	1		240-250	-	80-110
Puranje stegno, s kostmi, 1 kg	Rešetka	1		180-200	-	80-100
Puranje stegno, s kostmi, 1 kg	Rešetka	1		170-180	2	80-100
* pečico 5 min ogrevajte						

Meso

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

Peka in praženje

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

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

Ko je pečenka gotova, naj še približno 10 minut počiva v izključeni, zaprti pečici. Tako se sok mesa boljše porazdeli. Po potrebi zavijte pečenko v aluminijasto folijo. V navedeno trajanje priprave ni vključen priporočen čas počitka.

Peka na rešetki

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

Glede na velikost in vrsto mesa v univerzalni pekač nalijte do 1/2 litrov vode. Maščoba in sok pečenke, ki kapljata od pečenja, se bosta ujela v pekač. Iz njiju lahko naredite omako. Poleg tega na ta način nastane tudi manj dima, notranjost aparata pa ostane čistejša.

Univerzalni pekač potisnite skupaj z naloženo rešetko na navedeno višino. Pazite, da je rešetka pravilno naložena na univerzalni pekač. → "Pribor" na strani 11

Peka in praženje v posodi

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

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

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

Suhemu mesu dodajte tekočino. V stekleni posodi naj bo dno posode prekrito pribl. 1/2 cm.

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

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

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

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

Odkrita posoda

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

Pokrita posoda

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

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

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

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

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

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

Peka in dušenje s pomočjo pare

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

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

Pečenki ni treba obračati.

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

Kuhanje v sopari

Meso bo boljše pripravljeno s funkcijo "Kuhanje v sopari" kakor samo s pomočjo pare, vendar na tak način ne dobi skorje. Ostane izredno sočno. Za spremembo okusa lahko kose mesa pred kuhanjem v sopari popečete. Tako se skrajša tudi čas priprave.

Večji kosi zahtevajo daljše segrevanje in daljše trajanje priprave. Če pripravljate enako težke kose, se podaljša čas segrevanja in ne čas trajanja priprave.

Kosov mesa ni treba obračati.

Uporabite pladenj za kuhanje s paro z luknjicami, velikosti XL, pod njega pa vstavite univerzalni pekač. Uporabite lahko tudi stekleno posodo, ki jo postavite na rešetko.

Pečenje na žaru

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

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

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

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

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

Opombe

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

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

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

Pečenko in meso za peko na žaru obrnite po prib. 1/2 do 2/3 navedenega časa.

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

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

Uporabljeni načini gretja:

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

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

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

Jed	Pribor / posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Intenzite-ta pare	Trajanje v min.
Svinjina						
Svinjska pečenka brez kože, npr. vrat, 1,5 kg	Rešetka	1		180-200	-	120-130
Svinjska pečenka brez kože, npr. vrat, 1,5 kg	Odprta posoda	1		180-190	1	110-130
Svinjska pečenka s kožo, npr. pleče, 2 kg	Rešetka	1		190-200	-	130-140
Svinjska pečenka s kožo, npr. pleče, 2 kg	Odprta posoda	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-80
				200-210	-	25-30
Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	1		220-230	-	70-80
Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	1		170-180	1	80-90
Svinjski file, 400 g	Rešetka	2		220-230	-	20-25
Svinjski file, 400 g	Odprta posoda	1		210-220*	1	25-30
Svinjski file, 400 g	Posoda za kuhanje v sopari	2		100	-	18-20
Prekajena zarebrnica s kostmi, 1 kg (z nekaj dodane vode)	Pokrita posoda	1		210-220	-	60-80
Prekajena zarebrnica s kostmi, 1 kg	Odprta posoda	1		160-170	1	70-80
Svinjski zrezki, debelina 2 cm	Rešetka	3		250	-	16-20
Svinjski medaljoni, debeli 3 cm (5 min predgrevanja)	Rešetka	3		275*	-	8-12
Govedina						
Goveji file, srednje zapečen, 1 kg	Rešetka	1		210-220	-	40-50
Goveji file, srednje zapečen, 1 kg	Odprta posoda	1		190-200	1	50-60
Goveja dušena pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	1		200-220	-	130-140
Goveja dušena pečenka, 1,5 kg**	Odprta posoda	1		150	3	30
				130	2	120-150
Rostbif, srednje zapečen, 1,5 kg	Rešetka	1		220-230	-	60-70
Rostbif, srednje zapečen, 1,5 kg	Odprta posoda	1		190-200	1	65-80
Kuhana govedina, 1,5 kg	Odprta posoda	1		95	-	120-150
Goveji zrezek, debelina 3 cm, srednje zapečen	Rešetka	2		275	-	15-20
Hamburger, višina 3–4 cm****	Rešetka	2		275	-	25-35
Teletina						
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	1		160-170	-	100-120
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	1		170-180	1	90-110
* predgretje						
** na začetku v posodo vlijte pribl. 100 ml tekočine; med obratovanjem je treba dolivati vodo v rezervoar za vodo						
*** univerzalni pekač vstavite pod rešetko na nivoju 1						
**** po 2/3 skupnega časa obrnite						
***** brez obračanja						

Jed	Pribor / posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Intenzite-ta pare	Trajanje v min.
Telečja krača, 1,5 kg	Odprta posoda	1	≡	200-210	-	100-110
Telečja krača, 1,5 kg	Odprta posoda	1	⌘	170-180	1	100-120
Jagnjetina						
Jagnječje stegno brez kosti, srednje zapečeno, 1,5 kg	Rešetka	1	⌘	170-190	-	50-70
Jagnječje stegno brez kosti, srednje zapečeno, 1,5 kg	Odprta posoda	1	⌘	170-180	1	80-90
Jagnječji hrbet s kostmi*****	Rešetka	1	⌘	180-190	-	40-50
Jagnječji hrbet s kostmi*****	Odprta posoda	1	⌘	200-210*	1	25-30
Jagnječji kotlet***	Rešetka	2	⌘	275	-	12-18
Klobase						
Klobase za žar	Rešetka	2	⌘	275	-	10-20
Hrenovke	Posoda za kuhanje v sopari	2	⌘	80	-	14-18
Bele klobase	Posoda za kuhanje v sopari	2	⌘	80	-	12-20
Mesne jedi						
Pečenka iz mletega mesa, 1 kg	Odprta posoda	1	⌘	170-180	-	70-80
Pečenka iz mletega mesa, 1 kg	Odprta posoda	1	⌘	190-200	1	70-80
* predgretje ** na začetku v posodo vlijete pribl. 100 ml tekočine; med obratovanjem je treba dolivati vodo v rezervoar za vodo *** univerzalni pekač vstavite pod rešetko na nivoju 1 **** po 2/3 skupnega časa obrnite ***** brez obračanja						

Nasveti za peko, praženje in peko na žaru

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

Ribe

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

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

Ko se hrbtna plavut preprosto odstrani, je riba pripravljena.

Pečenje in pečenje na žaru na rešetki

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

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

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

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

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

Opombe

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

Peka in dušenje v posodi

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

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

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

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

Odkrita posoda

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

Pokrita posoda

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

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

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

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

Peka s pomočjo pare

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

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

Rib ni treba obračati.

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

Kuhanje v sopari

S funkcijo "Kuhanje v sopari" se riba nežno kuha in ostane še posebej sočna.

Večji kosi potrebujejo daljši čas segrevanja in daljši čas kuhanja. Če uporabite več enako težkih kosov, se čas segrevanja podaljša, čas kuhanja pa ne.

Ribe ni treba obračati.

Uporabite luknjičasto posodo za dušenje, velikosti XL, in pod njo potisnite univerzalni pekač. Uporabite lahko tudi stekleno posodo, ki jo postavite na rešetko.

Živila, ki se običajno pripravljajo v vodni kopeli, pokrijte s folijo.

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

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

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

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

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

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

Uporabljeni načini gretja:

-  Termo pečenje na žaru
-  Stopnja za pizzo
-  Stopnja za peko kruha
-  Žar z veliko površino
-  Kuhanje v sopari

Stopnje intenzitete pare so v preglednici navedene s številkami:

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

Jed	Pribor/posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Intenzite-ta pare	Trajanje v min.
Riba						
Cela riba, pribl. 300 g, pečena na žaru, npr. postrv	Rešetka	1		170-190	-	20-30
Cela riba, pečena, 300 g, npr. postrv	Univerzalni pekač	1		170-180	2	15-20
				160-170	-	5-10
Riba, kuhana v sopari, cela 300 g, npr. postrv	Posoda za kuhanje v sopari	2		80-90	-	15-25
Cela riba na žaru, 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	1		170-190	-	30-40
Riba, kuhana v sopari, cela 1,5 kg, npr. polenovka	Posoda za kuhanje v sopari	2		80-90	-	35-50
Ribji fileji						
Ribji file, naraven, pečen na žaru	Rešetka	2		220*	-	15-25
Ribji file, naraven, kuhan v sopari	Posoda za kuhanje v sopari	2		80-100	-	10-16
Ribji kotleti						
Ribji kotleti, 3 cm debeli**	Rešetka	2		275	-	18-22
Riba, zamrznjena						
Riba, cela 300 g, npr. postrv	Posoda za kuhanje v sopari	2		80-100	-	20-25
Naravni ribji fileji	Pokrita posoda	1		210-230	-	25-40
Naravni ribji fileji	Pokrita posoda	1		210-230	-	30-45
Ribji file, gratiniran	Rešetka	2		220-240	-	35-45
Ribji file, gratiniran	Odprta posoda	1		200-220	2	35-45
Ribje palčke (obračajte med pripravo)	Pekač	1		220-240	-	10-20
Ribje palčke (obračajte med pripravo)	Pekač	1		220-240	-	15-25
Ribje jedi						
Ribja terina	Model za terino	1		70-80	-	45-80
* predgretje						
** stavite univerzalni pekač na višino za vstavljanje 1						

Zelenjava, priloge in jajca

Tu so vam na volji informacije o kuhanju sveže in zamrznjene zelenjave, krompirja, riža, žita in jajc v sopari. Poleg tega tu najdete tudi informacije o pripravi npr. globoko zamrznjenega pomfrita.

Kuhanje v sopari

Uporabljajte le originalni pribor. Pri kuhanju v sopari pod pladenj za kuhanje s paro z luknjicami, velikosti XL, vedno vstavite še univerzalni pekač. Tekočina, ki kaplja od peke, se bo nabrala v pekaču.

Kuhanje v sopari na eni ravni

Upoštevajte višine za vstavljanje pribora, ki so navedene v nastavitveni razpredelnici.

Kuhanje v sopari na dveh ravneh

Kuhanje v sopari na dveh ravneh je odlično za istočasno pripravo npr. brokolija in krompirja. Če se jedi pripravljajo različno dolgo, najprej vstavite jed z daljšim časom priprave.

- Rešetka in obešeni pladnji za kuhanje s paro z luknjicami ali brez, velikosti S: višina 3
- Pladenj za kuhanje s paro z luknjicami, velikosti XL: višina 2

Posoda

Če uporabite namizno posodo, jo postavite na rešetko ali na luknjičasto posodo za dušenje velikosti XL.

Namizna posoda mora biti odporna na vročino in paro. Pri debelejši namizni posodi se čas kuhanja podaljša.

Živila, ki se običajno pripravljajo v vodni kopeli, pokrijte s folijo.

Čas priprave in količina

Časi priprave pri kuhanju v sopari so odvisni od velikosti kosov, celotna količina jedi pa nanje ne vpliva. Pri večji skupni količini se podaljša čas segrevanja in ne čas trajanja priprave.

Večji kosi zahtevajo daljše segrevanje in daljše trajanje priprave. Če pripravljate enako težke kose, se podaljša čas segrevanja in ne čas trajanja priprave.

Upoštevajte velikosti kosov, ki so navedene v nastavitveni razpredelnici. Pri manjših kosih se čas priprave skrajša, pri večjih pa podaljša. Na čas priprave vplivata tudi kakovost in stopnja zrelosti. Zato so navedene nastavitvene vrednosti le smernice.

Živila v posodi vedno enakomerno porazdelite. Če so jedi različno visoke, pride do neenakomerne priprave. Živila, ki so občutljiva na pritisk, naj v posodi ne segajo previsoko. Bolje je, da uporabite dve posodi.

Riž in žito

Dodajte vodo oz. tekočino v navedeni meri. Npr. 1:1,5 pomeni, da morate na 100 g riža dodati 150 ml tekočine.

Peka in žar

Uporabljajte le originalni pribor.

Priprava na eni ravni

Upoštevajte višine vstavljanja, navedene v preglednicah nastavitvev.

Priprava na dveh ravneh

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

- Univerzalni pekač: raven 3
- Pekač: raven 1

Pribor

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

Rešetka

Rešetko vstavite tako, da bo odprta stran obrnjena proti

vratom aparata in da bo ukrivljen del obrnjen navzdol. Posodo in pekače vedno postavite na rešetko.

Univerzalni pekač ali pekač

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

Papir za peko

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

V razpredelnici so za različne jedi navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in čas priprave sta odvisna od količine, sestave in kakovosti živil. Zaradi tega so navedena območja nastavitve. Najprej poskusite z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli enakomernjšo porjavitvev. Po potrebi jih naslednjič nastavite višje.

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

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

Če želite peči po lastnem receptu, se ravnajte po podobnih jedeh v preglednici.

Uporabljeni načini gretja:

-  Vroč zrak CircoTherm
-  Zgornje/spodnje gretje
-  Stopnja za pizzo
-  Stopnja za peko kruha
-  Žar z veliko površino
-  Kuhanje v sopari

Stopnje intenzitete pare so v preglednici navedene s številkami:

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

Jed	Pribor/posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Intenzite-ta pare	Trajanje v min.
Zelenjava, sveža						
Artičoke, cele, kuhanje v sopari	Posoda za kuhanje v sopari	2		100	-	30-35
Cvetača, cela, kuhanje v sopari	Posoda za kuhanje v sopari	2		100	-	25-35
Priprava brstičev brokolija v sopari	Posoda za kuhanje v sopari	2		100	-	6-9
Priprava stročjega fižola v sopari	Posoda za kuhanje v sopari	2		100	-	18-25
Kuhanje kolutov korenja v sopari	Posoda za kuhanje v sopari	2		100	-	10-20
Kuhanje kolutov kolerabe v sopari	Posoda za kuhanje v sopari	2		100	-	20-25
Kuhanje pora v obročkih v sopari	Posoda za kuhanje v sopari	2		100	-	6-9
Kuhanje koruznih storžev v sopari	Posoda za kuhanje v sopari	2		100	-	30-40
Kuhanje cele rdeče pese v sopari	Posoda za kuhanje v sopari	2		100	-	43-50
Kuhanje celih belušev v sopari	Posoda za kuhanje v sopari	2		100	-	7-15
Kuhanje špinacije v sopari	Posoda za kuhanje v sopari	2		100	-	2-3
Kuhanje bučk v kolutih v sopari	Posoda za kuhanje v sopari	2		100	-	3-4

Jed	Pribor/posoda	Nivo peči- ce	Način gretja	Temperatu- ra v °C	Intenzite- ta pare	Trajanje v min.
Zelenjava, zamrznjena						
Špinača	Posoda za kuhanje v sopari	2		100	-	15-25
Cvetača	Posoda za kuhanje v sopari	2		100	-	5-8
Stročji fižol	Posoda za kuhanje v sopari	2		100	-	6-10
Brokoli	Posoda za kuhanje v sopari	2		100	-	6-7
Grah	Posoda za kuhanje v sopari	2		100	-	3-10
Korenje	Posoda za kuhanje v sopari	2		100	-	4-6
Brstični ohrovt	Posoda za kuhanje v sopari	2		100	-	5-10
Mešana zelenjava, 1 kg	Posoda za kuhanje v sopari	2		100	-	10-15
Zelenjavne jedi						
Zelenjava na žaru	Univerzalni pekač	3		275	-	10-15
Kuhanje zelenjave v sopari	Modelčki za oblikovanje porcij	1		100	-	50-70
Krompir						
Pečen krompir, prepolovljen	Univerzalni pekač	1		160-180	-	45-60
Pečen krompir, prepolovljen	Univerzalni pekač	2		180-190	1	40-50
Krompir v oblicah, cel	Posoda za kuhanje v sopari	2		100	-	35-45
Slan krompir, narezan na četrtine	Posoda za kuhanje v sopari	2		100	-	20-25
Cmoki	Posoda za kuhanje v sopari	2		95	-	20-25
Izdelki iz krompirja, zamrznjeni						
Tanke rezine praženega krompirja (med pripravo obrnite)	Univerzalni pekač	2		200-220	-	20-30
Krompirjevi žepki, polnjeni (med pripravo obrnite)	Univerzalni pekač	2		190-210	-	15-25
Krompirjevi žepki, polnjeni (med pripravo obrnite)	Univerzalni pekač	2		200-220	-	18-28
Kroketi	Pekač	1		200-220	-	15-25
Kroketi (med pripravo obrnite)	Pekač	1		210-230	-	15-25
Ocvrt krompirček (med pripravo obrnite)	Pekač	1		190-210	-	20-30
Ocvrt krompirček, 2 ravni (med pripravo obrnite)	Univerzalni pekač + pekač	3+1		200-220	-	30-40
Riž						
Riž basmati 1:1,5	Nizka posoda	1		100	-	20-30
Dolgozrnat riž, 1:1,5	Nizka posoda	1		100	-	20-30
Naravni riž, 1:1,5	Nizka posoda	1		100	-	35-45
Predkuhan riž, 1:1,5	Nizka posoda	1		100	-	15-20
Rižota, 1:2	Nizka posoda	1		100	-	25-35
Žito						
Kuskus, 1:1	Nizka posoda	1		100	-	6-10
Proso, celo, 1:2,5	Nizka posoda	1		100	-	25-35
Polenta/koruzni zдроб, 1:5	Nizka posoda	1		100	-	20-45
Ješprenj, 1:2,5	Nizka posoda	1		80-100	-	35-45
Leča, 1:2	Nizka posoda	1		100	-	35-50
Fižol, bel, namočen, 1:2	Nizka posoda	1		100	-	65-75

Jed	Pribor/posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Intenzite-ta pare	Trajanje v min.
Zdrobovi cmočki	Posoda za kuhanje v sopari	2		95	-	6-10
Jajce						
Jajčni sir iz 2 jajc	Odprta posoda	1		80	-	14-16
Jajca, trdo kuhana	Posoda za kuhanje v sopari	2		100	-	9-11
Jajca, mehko kuhana	Posoda za kuhanje v sopari	2		100	-	6-8

Desert

Z aparatom lahko na preprost način pripravite deserte.

Priprava jogurta

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

1. Na kuhalni plošči segrejte 1 liter mleka (3,5 % maščobe) na 90 °C ter ga nato ohladite na 40 °C. Pri trajnem mleku zadošča, če ga segrejete na 40 °C.
2. Vmešajte 150 g jogurta (temperatura hladilnika).
3. Z zmesjo napolnite majhne kozarce ali skodelice in jih pokrijte s plastično folijo za živila.
4. Skodelice ali kozarce postavite na dno pečice ter uporabite nastavitve, navedene v preglednici.
5. Po pripravi naj se jogurt ohladi v hladilniku.

Priprava mlečnega riža

1. Stehtajte riž in dodajte 2,5-kratno količino mleka.
2. Riž in mleko v skledo napolnite do višine največ 2,5 cm. Za večje količine lahko uporabite tudi univerzalni pekač.
3. Nastavite, kot je opisano v razpredelnici.
4. Po pripravi ga premešajte. Preostalo mleko se bo hitro vpilo.

Kompot

Stehtajte sadje in dodajte pribl. 1/3 količine vode. Po okusu dodajte še sladkor in začimbe. Nastavite, kot je opisano v razpredelnici.

Crème Caramel in Crème Brûlée

Napolnite zmes v modelčke do višine 2–3 cm. Majhne modelčke postavite neposredno na perforirano posodo za soparjenje velikosti XL. Vodna kopel ni potrebna. Nastavite, kot je opisano v tabeli.

Živila, ki jih navadno pripravljamo v vodni kopeli, pokrijte s folijo.

Če so modelčki izdelani iz zelo debelega materiala, se lahko čas priprave podaljša.

Parjeni cmoki

Kvašeno testo pripravite po lastnem receptu, brez časa vzhajanja. Izoblikovane kroglice položite na namaščen pladenj za kuhanje s paro z luknjicami, velikosti XL, in jih pustite vzhajati. Nastavite, kot je opisano v razpredelnici.

Priporočene nastavitvene vrednosti

Uporabljeni načini gretja:

-  Kuhanje v sopari
-  Funkcija vzhajanja testa

Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C/ funkcija vzhajanja testa	Trajanje v min
Crème Brûlée	Modelčki za oblikovanje porcij	1		85	20-30
Karamelna krema	Modelčki za oblikovanje porcij	1		85	25-35
Dušeni cmoki	Univerzalni pekač	1		100	25-30
Jogurt	Modelčki za oblikovanje porcij	Dno notranjosti pečice		1	300-360
Mlečni riž, 1:2,5	Univerzalni pekač	1		100	35-45
Sadni kompota	Univerzalni pekač	1		100	10-20

Pirprava menija

V vašem aparatu lahko istočasno pripravljate jedi za celoten meni, ne da bi se pri tem okusi ali vonjave prenašale z ene jedi na drugo.

V pečico najprej vstavite jed z najdaljšim časom priprave, nato pa glede na potreben čas kuhanja drugo za drugo vstavljajte preostale jedi. Tako bodo vse jedi pripravljene istočasno.

Kuhanje v sopari

Skupen čas kuhanja v sopari se pri pripravi menija nekoliko podaljša, ker pri vsakem odpiranju vrat iz pečice uide nekaj pare, ki se mora nato znova ogreti.

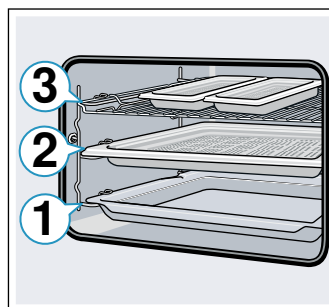
Upoštevajte napotke v posameznih razdelkih v tem poglavju:

- čas segrevanja se razlikuje glede na velikost in težo jedi
- čas kuhanja je odvisen od količine
- uporabljajte na paro odporno posodo
- soufflé prekrijte s folijo
- univerzalni pekač vedno vstavite na nivo 1

Nivoji za vstavljanje pribora

Pribor vedno vstavljajte v navedenem zaporedju:

- Nivo 3: rešetka s posodo za kuhanje v sopari, velikost S
- Nivo 2: posoda za kuhanje v sopari, velikost XL
- Višina 1: univerzalni pekač



Priporočene nastavitvene vrednosti

Uporabljen način gretja:

- Kuhanje v sopari

Jed	Pribor / posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Trajanje v min
Zamrznjen file lososa	Posoda za kuhanje v sopari brez luknjic, velikost S	3		100	20
Brokoli	Luknjičasta posoda kuhanje v sopari, velikost XL	2		100	9
Na četrtine narezan slan krompir	Luknjičasta posoda kuhanje v sopari, velikost S	3		100	25

Načini gretja Eco

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

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

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

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

Pribor

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

Rešetka

Rešetko vstavite tako, da bo odprta stran obrnjena proti

vratom aparata in da bo ukrivljen del obrnjen navzdol. Posodo in pekače vedno postavite na rešetko.

Univerzalni pekač ali pekač

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

Modeli za peko in posoda

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

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

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

Papir za peko

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

Uporabljeni načini gretja:

-  CircoTherm Eco
-  Zgornje/spodnje gretje Eco

Jed	Pribor/posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Trajanje v min.
Kolači v modelih					
Kolač iz umešanega testa v modelu	Okrogel/štirikotni model	1		140-160	60-80
Tortno dno iz umešanega testa	Model za tortno dno	1		140-160	20-40
Biskvitno dno, 2 jajci	Model za tortno dno	1		150-170	20-30
Biskvitna torta, 3 jajca	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Biskvitna torta, 6 jajc	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Kvašen šarkelj	Model za šarkelj	1		150-160	65-75
Kolač na pekaču					
Kolač iz umešanega testa s suhim nadevom	Pekač	1		160-180	20-40
Pecivo iz krhkega testa s suhim nadevom	Pekač	1		170-180	25-35
Kvašena pletenica, kvašen venec	Pekač	1		150-160	35-45
Pecivo iz kvašenega testa s suhim nadevom	Pekač	1		150-170	20-35
Drobno pecivo					
Mafini	Pekač za mafine	2		160-180	15-30
Tortice	Pekač	1		150-160	25-35
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	2		170-190	25-50
Pecivo iz kuhanega testa	Pekač	1		190-200	40-50
Piškoti	Pekač	2		140-160	15-30
Brizgano pecivo	Pekač	2		140-150	25-40
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Pekač	1		150-160	30-40
Kruh in žemlje					
Mešani kruh, 1,5 kg	Globok štirikotni model	1		200-210	35-45
Nekvašen kruh	Univerzalni pekač	1		240-250	20-25
Sladke žemlje, sveže	Pekač	1		170-190	15-20
Žemlje, sveže	Pekač	1		180-200	25-35
Meso					
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odprta posoda	1		180-190	120-140
Goveja dušena pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	1		200-220	140-160
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	1		170-180	110-130
Riba					
Dušena riba, cela, 300 g, npr. postrv	Pokrita posoda	1		190-210	25-35
Dušena riba, cela, 1,5 kg, npr. losos	Pokrita posoda	1		190-210	45-55
Ribji file, naraven, dušen	Pokrita posoda	1		190-210	15-35

Akrilamid v živilih

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

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

Nasveti za pripravo jedi z majhno vsebnostjo akrilamida	
Splošno	■ Čas priprave naj bo čim krajši. ■ JEDI ZAPEČITE ZLATO IN NE PRETEMNO. ■ Velika, debela kuhana živila 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 rumenjak znižata stopnjo tvorjenja akrilamida.
Pečen krompirček v pečici	Krompir zložite v pekač enakomerno in v eni plasti. V pekaču pecite najmanj 400 gramov krompirja, da se ne izsuši.

Počasna peka

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

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

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

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

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

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

Posoda

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

Nepokrito posodo vedno postavite na rešetko na nivo 1.

Dodatne informacije najdete v namigih za počasno peko, ki se nahajajo za nastavitveno razpredelnico.

Vaš aparat nudi način gretja "Počasna peka". Aparat zaženite le, ko je notranjost popolnoma ohlajena. Naj se notranjost aparata in posoda približno 10 minut dobro segrevata.

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

Uporabljen način gretja:

-  Počasna peka

Jed	Posoda	Nivo pečice	Način gretja	Trajanje peke v min	Temperatura v °C	Trajanje v min
Perutnina						
Račje prsi, roza, po 300 g	Odprta posoda	1		6-8	95*	45-60
File piščančjih prsi, po 200 g, prepečen	Odprta posoda	1		4	120*	45-60
Puranje prsi, brez kosti, 1 kg, prepečene	Odprta posoda	1		6-8	120*	100-130
Svinjina						
Svinjska pljučna pečenska, debeline 5-6 cm, 1,5 kg	Odprta posoda	1		6-8	85*	130-180
Svinjski file, cel	Odprta posoda	1		4-6	85*	45-70
* predgretje						

Jed	Posoda	Nivo pečice	Način gretja	Trajanje peke v min	Temperatura v °C	Trajanje v min
Govedina						
Goveja pečenka (stegno), debelina 6–7 cm, 1,5 kg, prepečena	Odprta posoda	1		6-8	100*	150-190
Goveji file, 1 kg	Odprta posoda	1		4-6	85*	90-120
Rostbif, debeline 5–6 cm	Odprta posoda	1		6-8	85*	120-180
Goveji medaljoni/rumpsteak, debeline 4 cm	Odprta posoda	1		4	85*	40-60
Teletina						
Telečja pečenka, debeline 4–5 cm, 1,5 kg	Odprta posoda	1		6-8	85*	100-130
Telečja pečenka, debeline 7–10 cm, 1,5 kg	Odprta posoda	1		6-8	85*	150-210
Telečji file, cel, 800 g	Odprta posoda	1		4-6	85*	70-120
Telečji medaljoni, debeline 4 cm	Odprta posoda	1		4	80*	40-60
Jagnjetina						
Jagnječji hrbet, očiščen, po 200 g	Odprta posoda	1		4	85*	30-45
Jagnječje stegno brez kosti, srednje, 1 kg zvezano	Odprta posoda	1		6-8	95*	120-180
* predgretje						

Namigi za počasno peko

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

Sušenje

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

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

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

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

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

Za sušenje uporabljajte naslednje višine vstavljanja:

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

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

Uporabljen način gretja:

-  Vroč zrak CircoTherm

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v urah
Pečkato sadje (jabolčni obročki debeline 3 mm, 200 g na rešetko)	Rešetka	2		80	4-7
Koščičasto sadje (slive)	Rešetka	2		80	8-10

Jed	Pribor	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v urah
Korenovke (korenje), nastrgane, blanširane	Rešetka	2		80	4-7
Gobe v kolutih	Rešetka	2		60	6-8
Zelišča, očiščena	1-2 rešetki	-		60	2-6

Vkuhanje in odcejanje soka

Vaš aparat je primeren tudi za vkuhanje in odcejanje soka.

Vkuhanje

V aparatu lahko vkuhavate sadje in zelenjavo.

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

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

Kozarci

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

Nasvet: Kozarce lahko očistite s funkcijo "Dezinficiranje".

Pri enem postopku vkuhanja uporabite le kozarce za vlaganje, ki so enako veliki in vsebujejo enaka živila. V pečici lahko istočasno vkuhate vsebino maksimalno šestih kozarcev za vlaganje s prostornino 1/2, 1 ali 1 1/2 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. Nato kozarce za vlaganje napolnite do 2 cm pod robom.

Sadje: sadje v kozarcih za vlaganje prelijte z vročo in spenjeno raztopino sladkorja (pribl 400 ml za litrski kozarec). Na liter vode:

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

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

Obrišite robove kozarcev. Biti morajo čisti. Na vsak kozarec namestite vlažen gumijast obroč in pokrov. Kozarce zaprite s sponkami. Kozarce na pladenj za kuhanje s paro z luknjicami, velikosti XL, položite tako, da se ne dotikajo. Nastavite, kot je opisano v razpredelnici.

Konec vkuhanja

Po navedenem času priprave odprite vratca. Kozarce za vlaganje vzemite iz notranjosti pečice šele, ko so popolnoma ohlajeni.

Zatem obrišite pečico.

Odcejanje soka

Jagodičevje položite v posodo, ga posladkajte in šele nato začnite z odcejanjem soka. Stoji naj vsaj eno uro, da sok odteče.

Jagodičevje nato položite na pladenj za kuhanje s paro z luknjicami, velikosti XL, in ga vstavite na višino 2. Da prestrežete sok, pod pladenj vstavite še univerzalni pekač. Nastavite, kot je opisano v razpredelnici.

Ko se čas priprave izteče, položite jagodičevje v krpo in tako iztisnite preostali sok.

Zatem obrišite pečico.

Priporočene nastavitvene vrednosti

Navedeni časi v nastavitveni razpredelnici so informativne vrednosti za vkuhanje sadja in zelenjave ter za odcejanje soka sadja. Nanje lahko vplivajo sobna temperatura, število kozarcev, količina, toplota in kakovost vsebine kozarca. Navedbe veljajo za litrske okrogle kozarce.

Uporabljen način gretja:

- Kuhanje v sopari

Jed	Pribor/posoda	Nivo pečice	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Vkuhanje					
Zelenjava, npr. korenje	Kozarci za vlaganje po 1 liter + posoda za kuhanje v sopari XL	1		100	30-120
Koščičasto sadje, npr. češnje, slive	Kozarci za vlaganje po 1 liter + posoda za kuhanje v sopari XL	1		100	25-30
Pečkato sadje, npr. jabolka, jagode	Kozarci za vlaganje po 1 liter + posoda za kuhanje v sopari XL	1		100	25-30
Odcejanje soka					
Maline	Posoda za kuhanje v sopari	2		100	30-45
Ribez	Posoda za kuhanje v sopari	2		100	40-50

Dezinficiranje steklenič in higiena

V vašem aparatu lahko povsem enostavno dezinficirate posodo in stekleničke za dojenčke. Postopek ustreza običajnemu prekuhanju.

Dezinficiranje steklenič

Stekleničke vedno takoj po pitju očistite s krtačko za stekleničke. Nato jih operite v pomivalnem stroju.

Stekleničke zložite v posodo za kuhanje v sopari, velikosti XL, tako, da se med seboj ne dotikajo. Zaženite program "Dezinfekcija". Po končani dezinfekciji aparat obrišite. Po dezinfekciji s čisto krpo obrišite stekleničke do suhega.

Higiena

Aparat je primeren tudi za pripravo marmelade ali vlaganje ozimnice v kozarce z ustreznimi pokrovčki.

Možna je tudi naknadna obdelava marmelade. Tako se podaljša rok uporabe marmelade.

Priporočene nastavitvene vrednosti

Uporabljajte le brezhibne, čiste kozarce in pokrovčke. Priporočamo, da jih pred uporabo operete v pomivalnem stroju. Posoda mora biti odporna na vročino in paro.

Priporočeni časi so odvisni od uporabljenih kozarcev.

Uporabljen način gretja:

-  Kuhanje v sopari

Jed	Pribor	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Higiena					
Priprava kozarcev za marmelado in vkuhanje	Posoda za kuhanje v sopari XL	1		100	10-15
Naknadna obdelava kozarcev za marmelado	Posoda za kuhanje v sopari XL	1		100	15-20
Dezinfekcija čiste posode*	Posoda za kuhanje v sopari XL	1		100	15-20
* Ta postopek ustreza običajnemu prekuhanju.					

Vzhajanje testa s funkcijo vzhajanja testa

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

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

Prva fermentacija

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

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

Druga fermentacija

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

Preden začnete s peko, obrišite vlago v pečici.

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

Uporabljen način gretja:

-  Funkcija vzhajanja testa

Jed	Pribor/posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Korak	Funkcija vzhajanja	Trajanje v min.
Kvašeno testo, sladko						
Npr. kvašeno pecivo	Skleda	1		Vzhajanje testa	1	30-45
	Univerzalni pekač	1		Vzhajanje oblikovanih kosov testa	1	10-20
testo z veliko maščobe, npr. panettone	Skleda	1		Vzhajanje testa	2	40-90
	Model na rešetki	1		Vzhajanje oblikovanih kosov testa	2	30-60

Jed	Pribor/posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Korak	Funkcija vzhajanja	Trajanje v min.
Kvašeno testo, pikantno						
Npr. pizza	Skleda	1	☰	Vzhajanje testa	1	20-30
	Univerzalni pekač	1	☰	Vzhajanje oblikovanih kosov testa	1	10-15
Krušno testo						
Beli kruh	Skleda	1	☰	Vzhajanje testa	1	30-40
	Univerzalni pekač	1	☰	Vzhajanje oblikovanih kosov testa	1	15-25
Mešani kruh	Skleda	1	☰	Vzhajanje testa	1	25-40
	Univerzalni pekač	1	☰	Vzhajanje oblikovanih kosov testa	1	10-20
Žemlje	Skleda	1	☰	Vzhajanje testa	1	30-40
	Univerzalni pekač	1	☰	Vzhajanje oblikovanih kosov testa	1	15-25

Sous Vide

Sous Vide pomeni pripravo hrane v vakuumu pri nizkih temperaturah med 50 in 95 °C in pri 100 % pari.

Način priprave Sous Vide je odličen način za pripravo mesa, rib, zelenjave in sladic. Jedi se z napravo za vakuumiranje nepredušno zapakira v posebne na vročino odporne vakuumske vrečke za pripravo hrane.

Z zaščitno vakuumsko vrečko hranilne in aromatske snovi ostanejo v jedeh. Nizke temperature in neposreden prenos toplote omogočata nadzorovano pripravo hrane na želeni način. Prekomerna priprava jedi je skorajda nemogoča.

Porcije

Upoštevajte v nastavitveni tabeli navedene količine in velikosti kosov. Za pripravo večjih količin in kosov je treba čas priprave ustrezno nastaviti. V aparatu je mogoče na način Sous Vide pripraviti največ 2 kg jedi.

Navedene količine rib, mesa in perutnine zadoščajo za eno do dve porciji. Količina zelenjave in sladic ustreza štirim porcijam.

Ravni vstavitve

Priprava hrane je mogoča na do dveh ravneh. Univerzalni pekač vedno vstavite na 1. raven, da se v njem nabira kondenzat, ki nastaja pri pripravi hrane. Rešetko ustrezno vstavite nad njim.

Higiena

Opozorilo – Tveganje za zdravje!

Način priprave Sous Vide poteka pri nizkih temperaturah. Obvezno morate upoštevati naslednja navodila za uporabo in higieno:

- Uporabljajte le neoporečna sveža živila najboljše kakovosti.
- Operite in dezinficirajte roke. Uporabljajte rokavice za enkratno uporabo ali klešče za žar/peko.
- Živila, ki so občutljiva glede higiene (npr. perutnina, jajca in ribe), pripravljate še posebej previdno.
- Zelenjavo in sadje vedno temeljito sperite in/ali olupite.
- Površine in deske za rezanje morajo biti vedno čiste. Za različne vrste živil uporabljajte različne deske za rezanje.
- Upoštevajte hladilno verigo. Verigo le za kratek čas prekinite pri pripravi živil, jedi v vakuumskih vrečkah pa nato znova shranite v hladilnik, preden začnete s pripravo hrane. Jedi shranjujte največ 24 ur.
- Jedi so namenjene takojšnjemu zaužitju. Po pripravi jedi takoj pojedite in jih ne shranjujte dalj časa (tudi v hladilniku ne). Jedi niso primerne za pogrevanje.

Nasvet: Ker so skoraj na vseh površinah živil klice, te najboljše odstranite tako, da še nepripravljene jedi v vakuumskih vrečkah za največ 3 sekunde potopite v vrelo vodo. Na ta način bodo imele vaše sestavine manj klic, obenem pa bodo higiensko kar najboljše pripravljene za način priprave Sous Vide. Vakuumsko vrečko nato vstavite v aparat, da jedi pripravite na način Sous Vide.

Vakuumske vrečke

Za način priprave Sous Vide uporabljajte vakuumske vrečke, ki so namenjene izključno temu namenu in ki so odporne na vročino.

Vakuumsko vrečko smete uporabiti le enkrat. Ponovna uporaba je prepovedana.

Jedi ne pripravljajte v vrečkah, v katerih so bile kupljene (npr. ribe). Te vrečke niso primerne za način priprave Sous Vide.

Vakuumiranje

Za vakuumiranje jedi uporabite napravo za vakuumiranje, ki lahko ustvari 99 % vakuum. Le na ta način boste dosegli enakomeren prenos toplote in tako popoln rezultat priprave jedi.

Opomba: Za polnjenje vakuumske vrečke odprite rob vrečke za 3–4 cm in jo postavite v posodo, npr. v merilni lonček.

Pred pripravo hrane preverite, ali je vakuum v vrečki ustrezen. Pri tem upoštevajte:

- V vakuumski vrečki ni zraka oz. skoraj ni zraka.
- Zavaritev vrečke je brezhibna.
- V vakuumski vrečki ni lukenj. Ne uporabljajte sonde za merjenje temperature sredice.
- Kosov mesa ali rib ne nalagajte eden na drugega.
- Zelenjavo in sladice vakuumirajte kolikor je mogoče plosko.
- Da bo zavaritev kar najboljša, je pomembno, da na robu vakuumske vrečke, kjer jo zavarite, ni ostankov živil.

Če niste prepričani, živila naložite v drugo vakuumsko vrečko in jo ponovno vakuumirajte.

Živila je treba vakuumirati največ en dan pred pripravo. Le na ta način lahko preprečite, da iz živil uhajajo plini (npr. pri zelenjavi), ki bi preprečili prenos toplote, ali da bi jedi zaradi vakuuma spremenile svojo strukturo in posledično obnašanje pri pripravi.

Kakovost živil

Kakovost rezultata priprave hrane je 100 % odvisna od sestave živil, ki jih uporabite. Uporabljajte le sveža živila najboljše kakovosti. Le na ta način boste zagotovili varen in okusen rezultat priprave.

Priprava

Pri pripravi v vakuumu aroma ne more uhajati iz vrečke. Ne pozabite, da običajne količine arom, kot so začimbe, zelišča in česen, na okus jedi vplivajo v veliko večji meri oz. okus v večji meri poživijo. Na začetku zato uporabite polovico običajne količine.

Če uporabljate živila vrhunske kakovosti zadošča že, da v vakuumsko vrečko daste kos masla in malo soli. Za dober okus običajno zadošča že poživitev naravnih arom živil.

Naslednje sestavine vplivajo na pripravo jedi

- Sol in sladkor skrajšata čas priprave
- Kislota živila, kot sta npr. limona in kis, naredijo jedi bolj čvrste.
- Alkohol in česen povzročita neprijeten priokus

Vakuumiranih jedi na rešetko ne naložite eno na drugo ali pregosto eno zraven druge. Za enakomerno porazdelitev toplote je pomembno, da se živila ne dotikajo. Univerzalni pekač vedno vstavite na 1. raven, da se v njem nabira kondenzat, ki nastaja pri pripravi.

Pozor!

Nevarnost poškodb pohištva

Za način priprave Sous Vide uporabite le toliko vode, kolikor je zadošča za eno polnjenje posode za vodo.

Posode ne napolnite znova, saj bi se lahko na dnu aparata nabralo veliko vode. Voda lahko izteka iz aparata.

Priprava živil iz nastavitvene tabele je prilagojena enkratni količini vode v posodi za vodo.

V splošnem za popolnoma napolnjeno posodo glede na temperaturo veljajo naslednja maksimalna trajanja priprave:

Temperatura v °C	Maks. trajanje v min
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

⚠ Opozorilo – Nevarnost oparin!

Vroča voda se med pripravo zbira na vakuumski vrečki. Vakuumsko vrečko s krpo previdno dvignite, da voda odteče v univerzalni pekač ali posodo. Nato vakuumsko vrečko previdno izvemite s krpo.

Po končani pripravi naj se notranjost aparata najprej ohladi, šele nato z gobico pobrišite vodo.

Vakuumsko vrečko od zunaj osušite, jo položite v čisto posodo in odprite s škarjami. Hrano, ki jo pripravljate, in tekočino stresite v posodo. Iz prevretka ali marinade lahko naredite omako.

Hrano, ki jo pripravljate, je mogoče po kuhanju v slogu Sous Vide pripraviti na naslednji način:

Meso: v ponvi ga na hitro in pri visoki temperaturi popražite na obeh straneh. Na ta način boste ustvarili lepo skorjico in običajno aromo peke, ne da bi meso prekomerno pripravili.

Pomembno: meso s krpo otrite, preden ga položite v vroče olje, da preprečite brizganje olja.

Zelenjava: na hitro jo popražite v ponvi in tako ustvarite aromo praženja. Pri tem jo lahko brez težav dodatno začinite ali ji dodate še druge sestavine.

Ribe: začinite in prelijte z vročim maslom.

Čas praženja podaljšajte, če živilo z načinom Sous Vide ni bilo dovolj pripravljeno.

Jedi postrezite na predgretih krožnikih in po možnosti z vročo omako ali maslom, saj priprava Sous Vide poteka pri dokaj nizkih temperaturah.

Živilo	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v min.	Nasvet/opomba
Meso					
Telečji zrezki, srednje pečeni, debeline 2 cm	Rešetka + univerzalni pekač		60	80	Vakuimirajte z maslom in rožmarinom.
Goveji zrezek (stegno, hrbet itd.), na angleški način, debeline 2–3 cm	Rešetka + univerzalni pekač		58	90	
Goveji zrezek (stegno, hrbet itd.), srednje pečen, debeline 2–3 cm	Rešetka + univerzalni pekač		62	80	
Goveji file, kos, na angleški način, debeline 3–4 cm	Rešetka + univerzalni pekač		58	100	
Goveji file, kos, srednje pečen, debeline 3–4 cm	Rešetka + univerzalni pekač		62	90	
Svinjski medaljoni (po 80 g)	Rešetka + univerzalni pekač		63	75	Vakuimirajte z maslom in svežo baziliko.
Jagnječji hrbet, brez kosti	Rešetka + univerzalni pekač		58	50	Vakuimirajte z malo soli, maslom in timijanom.
Perutnina					
Račja prsa (po 350 g)	Rešetka + univerzalni pekač		62	70	Zarežite v maščobni sloj, stran z mesom potresite z malo popra in soli ter vakuimirajte s koščkom pomarančne lupine.
Piščancja prsa (po 250 g)	Rešetka + univerzalni pekač		65	60	Vakuimirajte z maslom, malo soli in timijanom.
Riba					
Polenovka (po 140 g)	Rešetka + univerzalni pekač		58	25	Vakuimirajte z maslom in malo soli.
Morski jezik/veliki robec (po 150 g)	Rešetka + univerzalni pekač		58	30	
Smuč (po 140 g)	Rešetka + univerzalni pekač		60	20	
Zelenjava					
Cvetača (500 g)	Rešetka + univerzalni pekač		85	40–50	Vakumirajte z malo vode, maslom, soljo in muškatom.
Šampinjoni, narezani na četrtine (500 g)	Rešetka + univerzalni pekač		85	20–25	Vakuimirajte z maslom, rožmarinom, malo česna in soljo.
Radič, prepolovljen (4–6 kosov)	Rešetka + univerzalni pekač		85	40–45	Vakuimirajte s pomarančnim sokom, sladkorjem, soljo, maslom in timijanom.
Zeleni beluši, celi (600 g)	Rešetka + univerzalni pekač		85	20–30	Če jih pred vakuumiranjem blanširate, ostanejo lepo zeleni. Vakuimirajte z maslom, soljo, malo sladkorja in poprom.
Korenje, koluti debeline 0,5 cm (600 g)	Rešetka + univerzalni pekač		90	70–80	Vakuimirajte s pomarančnim sokom, karijem in maslom.
Krompir, olupljen, narezan na četrtine (800 g)	Rešetka + univerzalni pekač		95	35–45	Vakuimirajte z maslom in soljo. Primeren za nadaljnjo pripravo, npr. za solato.
Češnjevi paradižniki, celi ali prepolovljeni (500 g)	Rešetka + univerzalni pekač		58	25–35	Zmešajte rdeče in rumene češnjeve paradižnike. Vakuimirajte z olivnim oljem, soljo in sladkorjem.
Buče, v kockah velikosti 2 x 2 cm (600 g)	Rešetka + univerzalni pekač		90	25–35	Čas priprave je odvisen od vrste buč.

Živilo	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v min.	Nasvet/opomba
Bučke, v rezinah debeline 1 cm (600 g)	Rešetka + univerzalni pekač		85	25–30	Vakuimirajte z olivnim oljem, soljo in timijanom.
Sladkorni grah, cel (500 g)	Rešetka + univerzalni pekač		85	5–10	Vakuimirajte z maslom in soljo.
Sladica					
Ananas, v rezinah debeline 1,5 cm (400 g)	Rešetka + univerzalni pekač		85	70–80	Vakuimirajte z maslom, medom in vanilijo.
Jabolka, olupljena, v rezinah debeline 0,5 cm (2–4 kosi)	Rešetka + univerzalni pekač		85	15–25	Vakuimirajte s karamelno omako. Čas priprave je odvisen od vrste jabolka.
Banane, cele (2–4 kosov)	Rešetka + univerzalni pekač		65	20–25	Vakuimirajte z maslom, medom in strokom vanilije.
Hruška, olupljena, narezana na krlje (2–4 kosi)	Rešetka + univerzalni pekač		85	25–35	Sladkajte z medom ali sladkorjem.
Kumkvati, prepolovljeni (12–16 kosov)	Rešetka + univerzalni pekač		85	75–80	Operite jih v vroči vodi, jih prepolovite in odstranite koščice. Vakuimirajte z maslom, strokom vanilije, medom in marelično marmelado.
Vanilijeva omaka (0,5 l)	Rešetka + univerzalni pekač		80	15–25	Zmešajte 0,5 l mleka, 1 jajce, 3 rumenjake, 80 g sladkorja, sredico vanilnega stroka in vakuumirajte.

Odtaljevanje

Stopnja odtaljevanja je primerna za odtaljevanje globoko zamrznjenega sadja in zelenjave. Za odtaljevanje peciva uporabite način gretja 4D-vroči zrak. Najbolje je, da perutnino, meso in ribe odtalite v hladilniku.

Zamrznjeno živilo, ki ga želite odtaliti, vzemite iz embalaže.

Globoko zamrznjeno sadje in zelenjavo položite v luknjičasto posodo za dušenje velikosti XL in podnjo potisnite univerzalni pekač. Tako živila ne ležijo v vodi, ki nastane pri odtaljevanju, ampak se ta nateče v pekač. Za globoko zamrznjene izdelke, katerih tekočina naj bi ostala v njih, npr. za globoko zamrznjeno kremo

špinačo, uporabite univerzalni pekač ali posodo na rešetki.

Pecivo položite na rešetko.

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

Uporabljeni načini gretja:

-  Vroč zrak CircoTherm
-  Stopnja odtaljevanja

Jed	Pribor	Višina vstavitve	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Kruh, žemlje					
splošno	Pekač	1		50	40-70
Kolač					
Kolač, sočen	Pekač	1		50	70-90
Kolač, suh	Pekač	1		60	60-75
Sadje, zelenjava					
Jagodičevje	Posoda za kuhanje v sopari	2		30-40	10-15
Zelenjava	Posoda za kuhanje v sopari	2		40-50	15-50

Pogrevanje

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

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

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

Med pogrevanjem jedi ne pokrivajte.

Jed na rešetko postavite v posodi ali neposredno na višino 1.

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

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

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

Uporabljen način gretja:

-  Pogrevanje

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

Hranjenje jedi toplih

Z načinom gretja "Hranjenje jedi toplih" lahko pripravljene jedi ohranjate tople. S pomočjo različnih stopenj vlažnosti lahko preprečite, da se že pripravljene jedi izsušijo.

Jedi ne pokrivajte.

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

Različne stopnje pare so primerne za hranjenje jedi toplih:

- 1. stopnja: večji in manjši kosi mesa
- 2. stopnja: narastki in priloge
- 3. stopnja: enolončnice in juhe

Testne jedi

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

Po EN 60350-1.

Peka

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

Višini vstavljanja pri peki na dveh ravneh:

- Univerzalni pekač: višina 3
- Pekač: višina 1.

Jabolčni kolač, prekrit s testom

Pokrit jabolčni kolač na eni ravni: temne razstavljljive modele razporedite eden zraven drugega.

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

Opombe

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

Uporabljeni načini gretja:

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

Stopnje intenzitete pare so v tabeli navedene s številkami:

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

Jed	Pribor / posoda	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Intenziteta pare	Trajanje v min
Peka						
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	1		150-160*	-	25-40
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	1		140-150*	-	25-35
Brizgano pecivo, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		140-150*	-	30-40
Tortice	Plitvi pekač	1		160*	-	25-35
Tortice	Plitvi pekač	1		150*	-	25-35
Tortice, 2 nivoja	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		150*	-	25-35
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Pokrita jabolčna pita	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	1		180-200	-	60-70
Pokrita jabolčna pita	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	1		170-180	-	60-80
* pečico 5 min. ogrevajte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja						
** pečico ogrejte, vendar ne uporabite funkcije hitrega ogrevanja						

Soparjenje

Vstavite univerzalni pekač pod perforirano posodo za soparjenje, velikost XL, če je tako navedeno v preglednici. V njem se bo nabrala tekočina, ki kaplja med pripravo.

Vstavna višina pri soparjenju na eni ravni (uporabite največ 2,5 kg):

- Perforirana posoda za soparjenje, velikost XL: višina 2

Vstavna višina pri soparjenju na dveh ravneh (uporabite največ 1,8 kg na raven):

- Perforirana posoda za soparjenje, velikost XL: višina 3
- Perforirana posoda za soparjenje, velikost XL: višina 2

Uporabljen način gretja:

-  Kuhanje v sopari

Jed	Pribor	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Trajanje v min
Priprava v sopari					
Grah, zamrznjen, dva pladnja po 1,8 kg	2 pladnja za kuhanje v pari XL + univerzalni pekač	3+2+1		100	**
Brokoli, svež, 300 g	Posoda za kuhanje v sopari XL	2		100*	6-7***
Brokoli, svež, en pladenj	Posoda za kuhanje v sopari XL	2		100*	6-7***
* predgretje					
** Testiranje je končano, ko je na najhladnejšem mestu doseženo 85 °C (glejte IEC 60350-1)					
*** Primerljiva stopnja kuhanje med referenčnim poskusom in glavnim poskusom je dosežena, ko se referenčni poskus kuha 5 minut (izvedeno, kot je opisano v IEC 60350-1).					

Peka na žaru

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

Uporabljen način gretja:

-  Žar z veliko površino

Jed	Pribor	Nivo peči-ce	Način gretja	Temperatu-ra v °C	Trajanje v min.
Peka na žaru					
Opečen toast	Rešetka	3		275	3-6
Goveji hamburger, 12 kosov*	Rešetka	2		275	25-35
* 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

9001584821
001103
sl