



BLAUPUNKT

[sl] Navodila za uporabo

Pečica
5B46M10..

Vsebina

	Namenska uporaba	4
	Pomembni varnostni napotki	5
Slovošno	5	
Halogenska žarnica	5	
	Vzroki poškodb	6
Slovošno	6	
	Varstvo okolja	7
Varčevanje z energijo	7	
Okolju prijazno odstranjevanje	7	
	Spoznejte svoj aparat	8
Upravljalno polje	8	
Tipke in prikazovalnik	8	
Načini gretja in funkcije	9	
Temperatura	10	
Notranjost aparata	10	
	Pribor	10
Običajna oprema	10	
Vstavljanje pribora	10	
Dodatni pribor	11	
	Pred prvo uporabo	12
Prva uporaba aparata	12	
Čiščenje notranjosti pečice in pribora	12	
	Upravljanje aparata	12
Vklop in izklop aparata	12	
Nastavitev načina gretja in temperature	12	
Hitro segrevanje	13	
	Časovne funkcije	13
Nastavitev časa priprave	13	
Nastavitev časa konca	14	
Nastavitev opomnika/alarme	15	
Nastavitev ure	15	
	Varovalo za otroke	15
Vklop in izklop	15	
	Čiščenje	16
Primerna čistilna sredstva	16	
Pomočnik za mokro čiščenje	17	
Čiščenje aparata	17	
	Ogrodje	18
Montaža in demontaža ogrodja	18	
	Vratca aparata	19
Demontaža in montaža stekel vratc	19	
	Kaj storiti ob motnjah?	20
Samostojno odpravljanje motenj	20	
Menjava žarnice na stropu pečice	21	
	Servisna služba	21
Številka E in številka FD	21	
	Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu	22
Splošna navodila	22	
Kolači in pecivo	23	
Narastki in gratinirane jedi	26	
Perutnina, meso in ribe	26	
Zelenjava in priloge	29	
Sladice	29	
Akrilamid v živilih	30	
Sušenje	30	
Vkuhanje	31	
Vzhajanje testa	32	
Odtaljevanje	32	
Ohranjanje topote	32	
Testne jedi	33	

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

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

Ta aparat je namenjen uporabi na območjih do maksimalno 4000 metrov nadmorske višine.

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

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

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

Pribor potisnite v notranjost vedno tako, da bo pravilno obrnjen. → "Pribor" na strani 10

Pomembni varnostni napotki

Splošno

Opozorilo – Nevarnost požara!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklín!

- 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 posoda iz aparata vedno jemljite s prijemalko.
- Hlapi alkohola se lahko v vroči notranosti 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 opeklín!

- 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 notranosti aparata nastaja vroča vodna para. Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico.

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

- Spraskano steklo na vrtcih 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.

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 pooblaščeni servis.
- Kabelska izolacija električnih aparatov se lahko na vročih delih aparata stopi. Priključni kabel električnih aparatov nikoli ne sme priti v stik z vročimi deli aparata.
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnih ali parnih čistilnikov.
- Okvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne priključujte okvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

Opozorilo – Nevarnost zaradi magnetnih polj!

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

Halogenska žarnica

Opozorilo – Nevarnost opeklín!

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

Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

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

Vzroki poškodb

Splošno

Pozor!

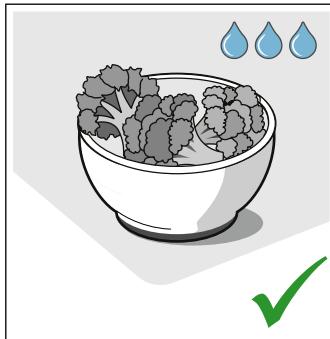
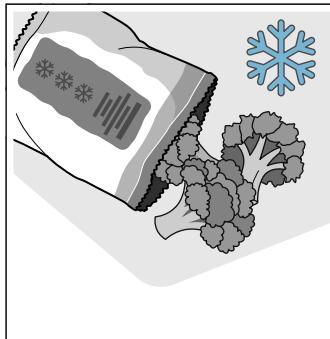
- Pribor, folija, papir za peko ali posoda na dnu pečice: Ne polagajte pribora na dno pečice. Dna notranjosti pečice ne pokrivajte s folijo (ne glede na vrsto) ali s papirjem za peko. Pri temperaturi nad 50 °C ne postavljajte posode na dno notranjosti pečice. Toplota zastaja. Čas peke se spremeni in poškoduje se email.
- Aluminijasta folija: aluminijasta folija v pečici ne sme priti v stik s stekлом 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 email poškoduje.
- Vлага v notranosti aparata: daljša prisotnost vlage v notranosti aparata lahko vodi do korozije. Po uporabi je treba notranost aparata posušiti. Vlažnih živil ne shranujte dlje časa v zaprtem aparatu. V notranosti aparata ne shranujte živil.
- Ohlajevanje z odprtimi vrtci aparata: po obratovanju z visokimi temperaturami se naj notranji prostor ohlajuje samo z zaprtimi vrtci. 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.
→ "Čiščenje" na strani 16
- 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 prislonja.
- Transport aparata: Aparata ne nosite ali držite za ročaj vratc. Ročaj vratc ne bo vzdržal teže aparata in se lahko zlomi.

Varstvo okolja

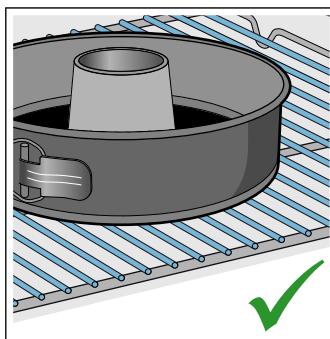
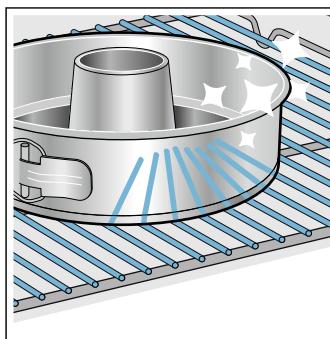
Vaš novi aparat je še posebej varčen. Tu izveste, kako lahko pri uporabi aparata prihranite še več električne in kako aparat na pravilen način odstranite.

Varčevanje z energijo

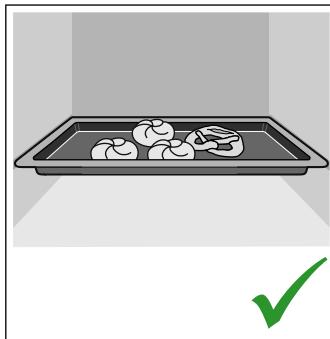
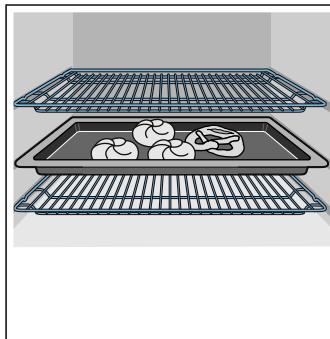
- Aparat predgrejte le, če je tako navedeno v receptu ali v preglednicah v navodilih za uporabo.
- Pustite, da se zamrznjena živila odtajajo, preden jih daste v pečico.



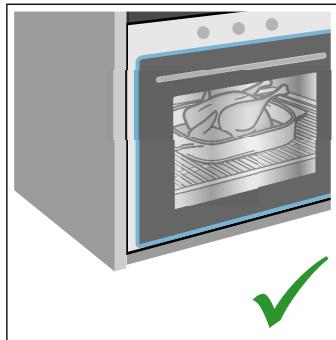
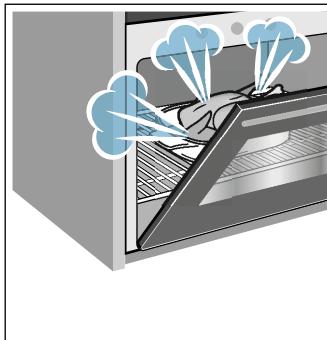
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane pekače. Taki pekači posebej dobro sprejemajo toploto.



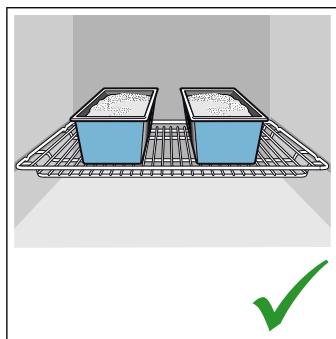
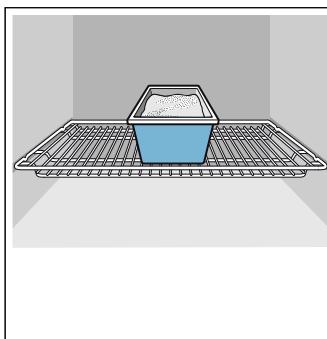
- Pribor, ki ga ne uporabljate, vzemite iz pečice.



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



1 Tipke in prikazovalnik

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

Na prikazovalniku so prikazani simboli aktivnih funkcij in časovnih funkcij.

2 Izbirno stikalo

Z izbirnim stikalom nastavite način gretja ali druge funkcije.

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

3 Temperaturni regulator

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

Temperaturni regulator lahko iz ničelnega položaja obrnete samo v desno do prislonja. Bolj ga ne morete obrniti.

Opomba: Pri nekaterih aparatih so ročaji stikal ugrezni. Pritisnite ničelni položaj na ročaju stikala, če želite, da se ugrezne ali da izskoči.

Tipke in prikazovalnik

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

Simbol	Pomen
	Alarm Nastavitev alarma.
	Časovne funkcije Z večkratnim dotikom vsakokratnega simbola izberite trajanje \rightarrow , konec \rightarrow in uro.
	Otroško varovalo Za zaporo in sprostitev funkcij pečice v upravljalnem polju se za pribl. 4 sekunde dotaknite senzorskega polja.
	Minus Znižanje nastavitev vrednosti.
	Plus Zvišanje nastavitev vrednosti.

Prikazovalnik

Na prikazovalniku se prikaže funkcija, ki jo lahko nastavljate ali ki v tem trenutku poteka.

Za izbiro različnih časovnih funkcij se večkrat dotaknite senzorskega polja . Zasveti simbol trenutno izbrane funkcije.

Načini gretja in funkcije

Z izbirnim stikalom nastavite načine gretja in druge funkcije.

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

Način gretja	Uporaba
	3D-vroč zrak Za peko in pečenje na eni ali več ravneh. Ventilator enakomerno razporeja po pečici toploto okroglega grelnika, ki je nameščen na zadnji steni.
	Blag vroč zrak Energetsko varčen način gretja za nežno pripravo mesa, rib in peciva. Aparat optimalno upravlja dovod energije v notranjost pečice. Jed se postopoma peče s preostalo toplotno. Tako ostane bolj sočna in manj intenzivno porjavni. Glede na izbrani način priprave in vrsto živila lahko prihranite energijo. Energijski razred je določen na osnovi tega načina gretja.
	Stopnja za pico Za pripravo pic in jedi, ki jih je treba peči od spodaj. Deluje spodnji grelnik in okrogli grelnik v zadnji steni.
	Spodnje gretje Za pripravo vodni kopeli in za dopeko. Deluje spodnji grelnik.
	Žar, velika površina Za peko tankih živil (npr. rezki, klobasice in toast) na žaru ter za gratiniranje. Segreje se celotna površina pod žarom.
	Pečenje na žaru z ventilatorjem Za peko perutnine, celih rib in večjih kosov mesa. Izmenično se vklapljava in izklaplja žar in ventilator. Ventilator vrtinči vroč zrak okrog jedi.
	Zgornje in spodnje gretje Za tradicionalno peko in pečenje na eni ravni. Posebno primerno za kolače s sočnim nadevom. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.

Druge funkcije

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

Funkcija	Uporaba
	Hitro segrevanje Hitro segrevanje pečice, brez pribora.
	Osvetlitev notranjosti pečice Vklop osvetlitve notranjosti pečice, brez delovanja. To vam na primer olajša čiščenje notranjosti pečice.
	Pomoč pri mokrem čiščenju Pomoč pri mokrem čiščenju vam olajša čiščenje notranjosti pečice.

Temperatura

Temperaturo v pečici nastavite s temperaturnim regulatorjem. Poleg tega z njim izbirate tudi stopnje drugih funkcij.

Pri zelo visokih temperaturah aparatu po daljšem obdobju nekoliko zniža temperaturo.

Položaj	Pomen
●	Ničelni položaj Pečica ne greje.
50-275	Temperaturno območje Nastavlja temperaturo v notranosti pečice v °C.
1, 2, 3	Stopnje žara Stopnje žara za žar, velika površina . 1 = stopnja 1, nizka 2 = stopnja 2, srednja 3 = stopnja 3, visoka
	Pomoč pri mokrem čiščenju Položaj delovanja za pomoč pri mokrem čiščenju.

Prikaz temperature

Med segrevanjem pečice se na prikazovalniku prikaže simbol . Med premori med gretjem ugasne.

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

Opomba: Zaradi toplotne vztrajnosti se prikazana temperatura lahko nekoliko razlikuje od dejanske temperature v pečici.

Notranjost aparata

Različne funkcije v notranosti pečice olajšajo obravnavanje aparata. Tako se npr. notranjost v celoti razsvetli, hladilni ventilator pa varuje aparatu pred pregrevanjem.

Odpiranje vrat aparata

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

Osvetlitev notranosti pečice

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

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

Hladilni ventilator

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

Pozor!

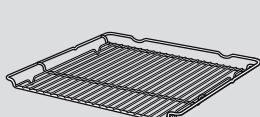
Prezračevalne reže ne prekrijte. Tako se namreč aparatu lahko pregreje.

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

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

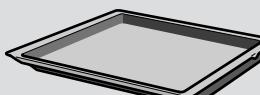
Običajna oprema

Priložena oprema se lahko razlikuje glede na tip aparata.



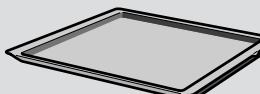
Rešetka

Za posodo in pekače za kolače ter narastke.



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.



Pekač

Za pecivo v pekaču in drobno pecivo.

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

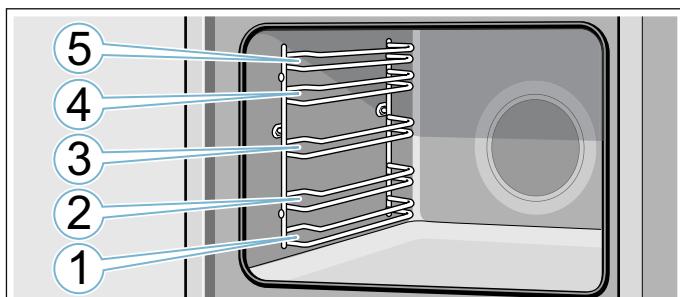
Pribor lahko dokupite pri servisni službi, v specializiranih trgovinah ter prek spleta.

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

Vstavljanje pribora

V notranosti pečice je 5 višin za vstavljanje pribora. Višine za vstavljanje pribora se štejejo od spodaj navzgor.

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



Pribor vedno potisnite med obe vodili določene višine.

Pribor je mogoče izvleči do približno polovice, ne da bi se pribor pri tem prevrnil.

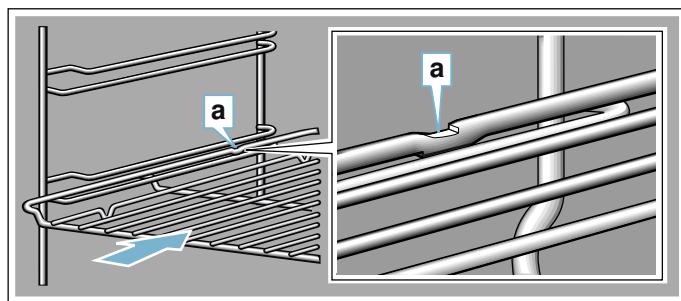
Opombe

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

Funkcija mirovanja

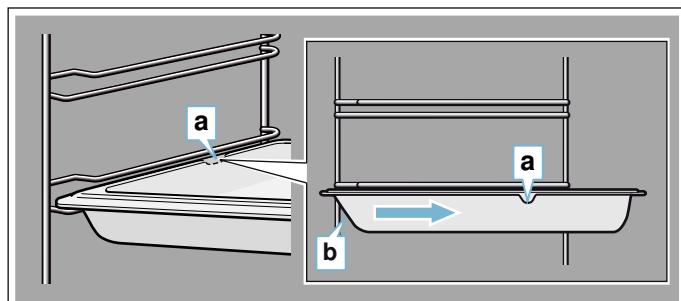
Pribor je mogoče izvleči približno do polovice, nato se zaskoči. Funkcija mirovanja prepreči, da se pribor pri tem, ko ga vlečete iz pečice, prevrže navzdol. Pribor mora biti pravilno vstavljen v notranjost pečice, tako da bo zaščita pred prevrženjem delovala.

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



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

Primer na sliki: univerzalni pekač

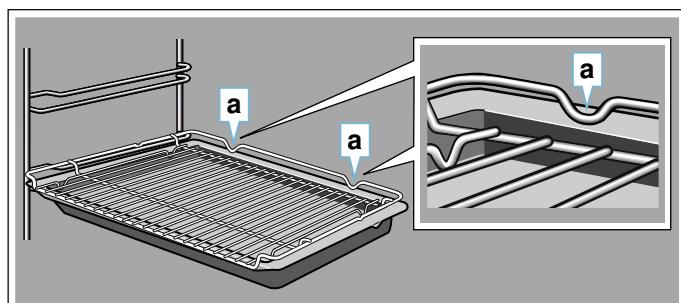


Kombiniranje pribora

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

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

Primer na sliki: univerzalni pekač



Dodatni pribor

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

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

Opomba: Vsak dodatni pribor ni primeren za vse aparate. Pri nakupu vedno sporočite točno oznako aparata (št. E). → "Servisna služba" na strani 21

Dodatni pribor

Rešetka

Za posodo, modele za peciva in narastke ter za pečenke in meso za peko na žaru.

Plitvi pekač

Za kolače v pekaču in drobno pecivo.

Univerzalni pekač

Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Uporabljate ga lahko tudi kot posodo za prestrežanje maščobe, če pripravljate jedi neposredno na rešetki.

Izvlečni sistem, dvojni

Z izvlečnimi vodili na ravneh 2 in 3 lahko pribor izvlečete, ne da bi se prevrnil.

Izvlečni sistem, trojni

Z izvlečnimi vodili na ravneh 1, 2 in 3 lahko pribor dodatno izvlečete, ne da bi se prevrnil.

Pred prvo uporabo

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

Prva uporaba aparata

Ko aparat priključite na električno omrežje, se na prikazovalniku prikaže ura. Nastavite trenutno uro.

Nastavitev ure

Izbirno stikalo mora biti v ničelnem položaju.

Ura je tovarniško nastavljena na 12:00.

1. Uro nastavite s poljem  ali .
2. Za potrditev pritisnite polje .

Na prikazovalniku se prikaže nastavljena ura.

Čiščenje notranjosti pečice in pribora

Preden boste z aparatom prvič pripravljali jedi, očistite notranjost aparata in pribor.

Čiščenje notranjosti pečice

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

Bodite pozorni, da v napravi ni ostankov embalaže, npr kroglic stiropora. Pred segrevanjem obrišite gladke površine v notranosti pečice z mehko, vlažno krpo. Med segrevanjem pečice poskrbite za zračenje kuhinje.

Izvedite navedene nastavitev. V naslednjem poglavju so vam na voljo informacije o tem, kako nastavite način gretja in temperaturo. → "Upravljanje aparata" na strani 12

Nastavitev

Način gretja	Zgornje in spodnje gretje 
Temperatura	240 °C
Čas	1 ura

Po preteklu navedenega časa izklopite pečico.

Ko se notranjost pečice ohladi, očistite gladke površine z milnico in krpo za pomivanje.

Čiščenje pribora

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

Upravljanje aparata

Upravljalne elemente in njihovo delovanje ste že spoznali. Zdaj vam bomo pojasnili, kako nastavite aparat.

Vkllop in izklop aparata

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

Nastavitev načina gretja in temperature

Z izbirnim stikalom in temperaturnim regulatorjem povsem preprosto nastavite aparat. V preglednici načinov gretja najdete najprimernejši način gretja za posamezno jed.

Primer na sliki: zgornje/spodnje gretje  pri 190 °C.

1. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.



2. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo ali stopnjo žara.



Po nekaj sekundah se pečica začne segrevati.

Za izklop pečice nastavite izbirno stikalo na nič.

Opomba: Na aparatu lahko nastavite tudi čas priprave in čas konca. → "Časovne funkcije" na strani 13

Sprememba

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

Hitro segrevanje

S hitrim segrevanjem lahko skrajšate čas segrevanja.

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

Da boste dosegli enakomeren rezultat priprave, vstavite jed v pečico šele, ko je hitro segrevanje zaključeno.

1. Izbirno stikalo nastavite na .
2. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo. Po nekaj sekundah se pečica začne segrevati.

Ko je hitro segrevanje zaključeno, se ogledi zvočni signal. Jed vstavite v pečico in nastavite način gretja in temperaturo.

Najbolje je, da nato uporabite:

-  3D-vroči zrak

Časovne funkcije

Vaš aparat ima različne časovne funkcije.

Časovna funkcija	Uporaba
 Čas priprave jedi	Ko nastavljeni čas priprave poteče, se pečica samodejno izklopi.
 Čas konca	Izberite čas priprave in želeni čas konca. Pečica se samodejno vklopi, tako da se delovanje zaključi ob želenem času.
 Opomnik/alarm	Alarm deluje kot ura za kuhanje jajc. Deluje neodvisno od obratovanja in ne vpliva na pečico.
Ura	Če ni izbrana nobena druga funkcija, se na prikazovalniku pečice prikaže ura.

Na trajanje se pomaknete tako, da izberete način gretja in se dotaknete senzorskega polja . Takoj ko je trajanje nastavljeno, lahko nastavite čas konca.

Po poteku trajanja ali časa alarma se ogledi zvočni signal. Signal lahko predčasno prekinete, tako da pritisnete senzorsko polje .

Nastavitev časa priprave

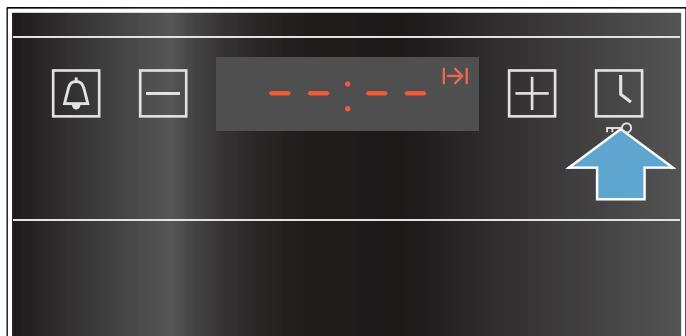
Čas priprave jedi lahko nastavite na pečici. Tako ne boste nehote prekoračili časa priprave in ne bo vam treba prenehati z opravljanjem drugih nalog, da bi prekinili delovanje.

Najdaljši čas, ki ga je mogoče nastaviti, je 23 ur in 59 minut. Čas priprave do ene ure lahko nastavite v korakih po 1 minuto, nato pa v korakih po 5 minut.

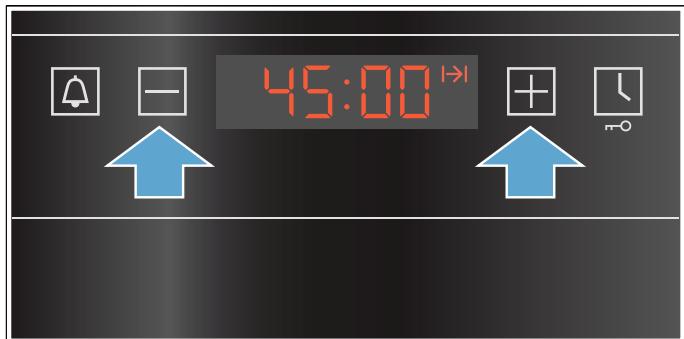
Glede na to, katero senzorsko polje pritisnete najprej, se čas priprave prične pri drugi predlagani vrednosti: 10 minut pri senzorskem polju  in 30 minut pri senzorskem polju .

Primer na sliki: čas priprave 45 minut.

1. Nastavite način gretja in temperaturo ali stopnjo žara.
 2. Dotaknite se senzorskega polja .
- Na prikazovalniku se prikaže  in simbol .



3. S  ali  nastavite čas priprave.



Po nekaj sekundah se pečica začne segrevati. Na prikazovalniku se prikaže odštevanje časa priprave.

Čas je potekel

Zasliši se zvočni signal. Pečica preneha greti. Na prikazovalniku se prikaže **00:00**.

Tako ko zvočni signal utihne, lahko pritisnete senzorsko polje  in ponovno nastavite trajanje.

Tako ko je jed pripravljena, izklopite pečico. V ta namen obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj.

Spremembu in prekinitev

S senzorskim poljem  ali  lahko kadar koli spremenite trajanje. Po nekaj sekundah bo spremembu prevzeta.

Za prekinitev s senzorskim poljem  nastavite čas priprave na **00:00**. Pečica greje dalje brez časa trajanja.

Nastavitev časa konca

Čas, ob katerem se priprava konča, lahko zamaknete. Tako lahko na primer zjutraj vstavite jed v pečico in nastavite čas konca tako, da bo jed pripravljena opoldne.

Opombe

- Pazite, da živila ne bodo predolgo v pečici, da se ne pokvarijo.
- Čas konca nastavite, dokler je pečica hladna.
- Če se je delovanje že začelo, časa konca ne nastavljajte več. To bi lahko vplivalo na rezultat priprave.

Konec časa priprave je mogoče zamakniti za največ 23 ur in 59 minut.

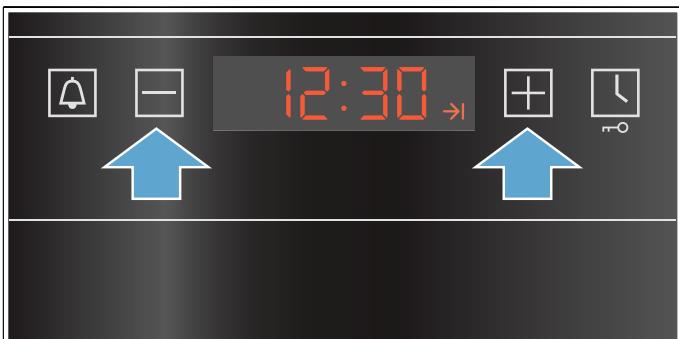
Primer na sliki: ura je 10.30, nastavljeni trajanje je 45 minut, jed pa naj bi bila pripravljena ob 12.30.

1. Nastavite način gretja in temperature ali stopnjo žara.
2. Dotaknite se senzorskega polja  in s  ali  nastavite čas priprave.

3. Ponovno se dotaknite senzorskega polja .



4. S  zamaknite čas konca na pozneje.



Pečica čez nekaj sekund prevzame nastavite. Na prikazovalniku se prikaže čas konca. Tako ko pečica začne delovati, se čas priprave odšteva.

Čas je potekel

Zasliši se zvočni signal. Pečica preneha greti. Na prikazovalniku se prikaže **00:00**.

Tako ko zvočni signal utihne, lahko pritisnete senzorsko polje 

Tako ko je jed pripravljena, izklopite pečico. V ta namen obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj.

Spremembu in prekinitev

S senzorskim poljem  ali  lahko kadar koli spremenite čas konca. Po nekaj sekundah bo spremembu prevzeta. Časa konca ni več mogoče spremeniti, če se trajanje že odšteva. To bi lahko vplivalo na rezultat priprave.

Za prekinitev s senzorskim poljem  ponovno nastavite čas konca na trenutni čas, ki mu prištejete trajanje. Aparat začne greti in trajanje se odšteva.

Nastavitev opomnika/alarme

Alarm lahko uporabljate, ko je pečica vklopljena ali izklopljena. Vendar pa ne sme biti nastavljen trajanje ali čas konca.

Najdaljše trajanje, ki ga je mogoče nastaviti, je 23 ur in 59 minut. Alarm do 10 minut lahko nastavite v korakih po 30 sekund. Nato se koraki čedalje bolj povečujejo.

Glede na to, katero senzorsko polje pritisnete najprej, se čas alarma prične pri drugi predlagani vrednosti: 5 minut pri senzorskem polju  in 10 minut pri senzorskem polju .

1. Dotaknite se senzorskega polja .

Na prikazovalniku sveti simbol .

2. Čas alarma nastavite s  ali .

Po nekaj sekundah se čas alarma začne odštevati.

Nasvet: Če nastavljeni čas alarma velja za delovanje pečice, uporabite čas priprave. S tem se pečica samodejno izklopi.

Čas alarma je potekel

Zasliši se zvočni signal. Na prikazovalniku se prikaže .

Alarm izklopite s poljubnim senzorskim poljem.

Sprememba in prekinitev

S  ali  lahko kadar koli spremenite čas alarma. Po nekaj sekundah bo sprememba prevzeta.

Za prekinitev s senzorskim poljem  nastavite alarm na . Alarm se izklopi.

Nastavitev ure

Ko aparat priključite na električno omrežje ali po izpadu električnega toka na prikazovalniku utripa ura. Nastavite uro.

Izbirno stikalo mora biti v ničelnem položaju.

1. S senzorskim poljem  ali  nastavite uro.
2. Za potrditev pritisnite polje .

Sprememba ure

Uro lahko po potrebi spremenite, npr. s poletnega na zimski čas.

V ta namen pri izklopljenem aparatu pritisnite senzorsko polje , da prikaz ure utripa, in spremenite uro s  ali .



Varovalo za otroke

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

Opombe

- Otroška varnostna ključavnica na pečici ne vpliva na eventualno vključeno kuhalno ploščo.
- Po izpadu električnega toka je varovalo za otroke izklopljeno.

Vklop in izklop

Za vklop otroškega varovala mora biti izbirno stikalo v ničelnem položaju.

Za pribl. 4 sekunde se dotaknite senzorskega polja .

Na prikazovalniku se prikaže . Otroško varovalo je vklopljeno.

Opomba: Če je nastavljen čas alarma , se odšteva dalje. Dokler je vklopljeno otroško varovalo, časa alarma ni mogoče spremeniti.

Za izklop se ponovno za 4 sekunde dotaknite polja , da na prikazovalniku ugasnejo .

Čiščenje

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 opeklina!

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

Območje	Čiščenje
Zunanost aparata	
Sprednji del iz nerjavnega jekla	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin odstranite takoj. V nasprotnem primeru lahko pod takšnimi madeži nastane korozija. Pri servisni službi ali v specializiranih trgovinah so na voljo posebna negovalna čistila za nerjavno jeklo, ki so primerna za čiščenje toplih površin. Z mehko krpo nanesite nekaj kapljic čistila.
Umetne snovi	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo.
Lakirane površine	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo.
Upravljalno polje	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo.
Steklo vratc	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte strgal za steklokeramiko ali spiral iz nerjavnega jekla.

Ročaj vratc	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Če pride sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna v stik z ročajem vrat, ga takoj obrišite. Teh madežev v nasprotnem primeru ne boste več mogli odstraniti.
-------------	---

Notranjost aparata

Emajlirane površine	Vroča milnica ali voda s kisom: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Zažgane ostanke hrane zmehčajte z vlažno krpo in milnico. Pri trdovratni umazaniji uporabite spiralno iz nerjavnega jekla ali čistilo za pečice. Po čiščenju pustite aparat odprt, da se posuši.
Stekleni pokrov osvetlitve pečice	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Pri trdovratni umazaniji uporabite čistilo za pečice.
Tesnilo vratc Ne snemite!	Vroča 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	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.
Izvlečni sistem	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Z izvlečnih vodil ne odstranjujte maziva, najbolje je, da jih očistite, ko so vstavljeni. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.
Pribor	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko. Pri trdovratni umazaniji uporabite spiralno iz nerjavnega jekla.

Opombe

- Majhne barvne razlike se na sprednji strani naprave pojavijo zaradi različnih materialov, kot so na primer steklo, plastika ali kovina.
- Sence na steklu v vratcih, ki so videti kot lise, so odsevi osvetlitve pečice.
- Emajl v pečici se pri zelo visokih temperaturah prezge. 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 protikorozjsko zaščito.

Pomočnik za mokro čiščenje

Pomočnik za mokro čiščenje vam olajša čiščenje notranjosti pečice. Z uparjanjem milnice se umazanja najprej namoči. Nato jo lažje odstranite.

⚠️ Opozorilo – Nevarnost opeklín!

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

Nastavitev pomočnika za čiščenje

Opomba: Pomočnika za mokro čiščenje lahko uporabljate samo v hladni pečici. Pustite, da se notranjost pečice popolnoma ohladi.

1. Vzemite pribor iz pečice.
2. 0,4 litra vode (ne uporabljajte destilirane vode) dodajte kapljico sredstva za pomivanje posode in mešanico zlijte na sredino dna pečice (slika 1).
3. Zaprite vrata aparata.
4. Z izbirnim stikalom in temperaturnim regulatorjem izberite funkcijo .

Na prikazovalniku se prikaže trajanje.

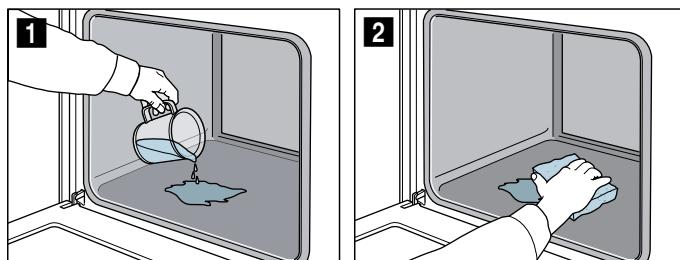
Po nekaj sekundah se zažene pomočnik za čiščenje. Na prikazovalniku je prikazano odštevanje časa programa.

Opombe

- Trajanje je prednastavljeno in ga ni mogoče spremenijati.
- Časa konca ni mogoče zamakniti.

Če notranjost pečice ni popolnoma ohlajena, na prikazovalniku utripa . Počakajte, da se notranjost pečice ohladi in da na prikazovalniku zasveti . Izklopite pečico in ponovno nastavite pomoč pri čiščenju.

Ko je čiščenje zaključeno, se ogledi zvočni signal. Na prikazovalniku se prikaže **00:00**. Izklopite aparat, tako da izbirno stikalo nastavite na nič.



Čiščenje po uporabi

Preostanek vode v notranjosti pečice morate hitro odstraniti. Ne pustite vode dalj časa (npr. čez noč) v notranjosti pečice. Pečice ne smete uporabljati, če je notranjost pečice še vlažna ali mokra.

1. Odprite vrata aparata in z vpojno gobo pobrišite preostalo vodo (slika 2).
2. Gladke površine v notranjosti pečice očistite s krpo za pomivanje ali mehko ščetko. Trdovratne ostanke odstranite z gobico iz jeklene volne.
3. Madeže od vodnega kamna odstranite s krpo, namočeno v kis. Nato notranjost izperite s čisto vodo in z mehko krpo zbrisite do suhega (tudi pod tesnilom vrat).

4. Odprite vrata do prislona (pribl. 30°) in jih pustite pribl. 1 uro odprta, da se emajlirane površine v notranjosti pečice posušijo. Lahko pa opravite tudi hitro sušenje notranjosti pečice.

Hitro sušenje notranjosti pečice

1. Po zaključku delovanja pomočnika za čiščenje odprite vrata do prislona (pribl. 30°).
2. Nastavite 3D-vroči zrak na 50 °C.
3. Po 5 minutah izklopite pečico in zaprite vrata aparata.

Odstranjevanje grobe umazanije

Za odstranjevanje posebno trdovratne umazanije imate več možnosti.

- Pustite, da milnica nekaj časa učinkuje, preden zaženete pomočnika za čiščenje.
- Umazana mesta na gladkih površinah natrite s sredstvom za pomivanje, preden zaženete pomočnika za čiščenje.
- Ko se pečica ohladi, ponovno zaženite funkcijo pomočnika za čiščenje.

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.

Ogródje

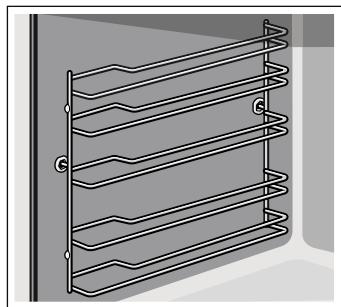
Če aparat vestno negujete in čistite, bo dolgo ostal lep in funkcionalen. Tu je navedeno, kako izvzamete in očistite ogrodje.

Montaža in demontaža ogrodja

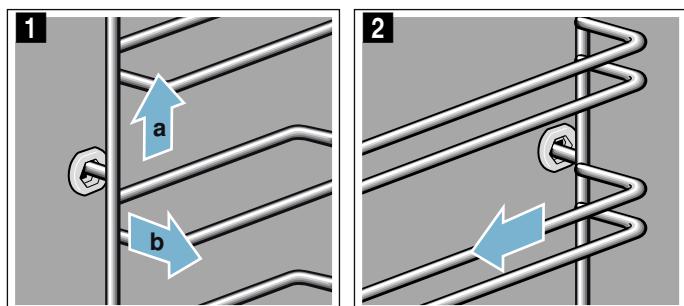
⚠️ Opozorilo – Nevarnost opeklín!

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

Odstranitev ogrodja



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

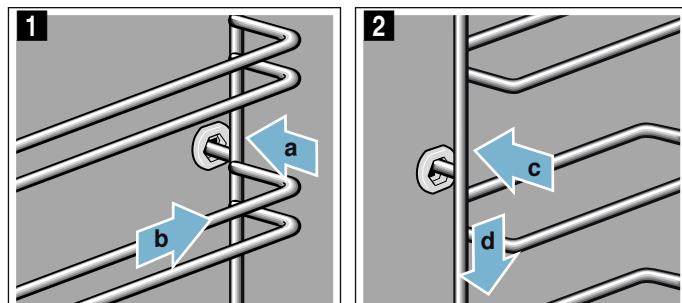


Očistite ogrodje s čistilom in gobico za pomivanje. Za trdovratno umazanijo uporabite ščetko.

Namestitev ogrodja

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

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



Vratca aparata

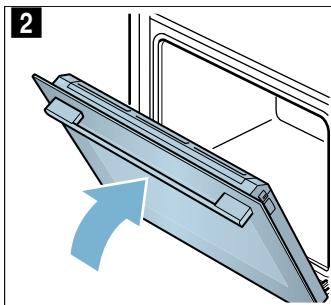
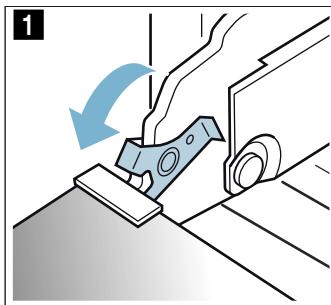
Če aparat vestno negujete in čistite, bo dolgo ostal lep in funkcionalen. Tu je navedeno, kako očistite vratca aparata.

Demontaža in montaža stekel vratc

Za lažje čiščenje lahko demontirate stekla vratc aparata.

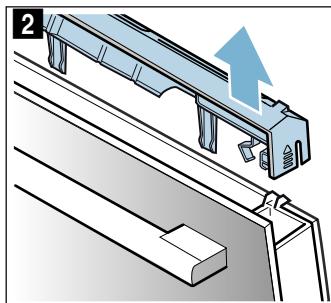
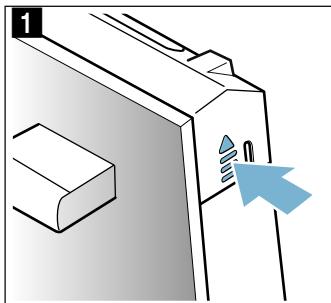
Pririditev vrat aparata

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

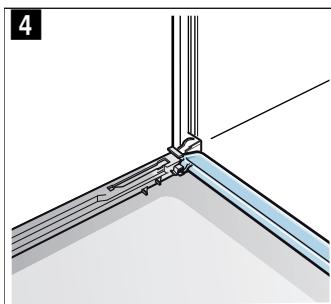
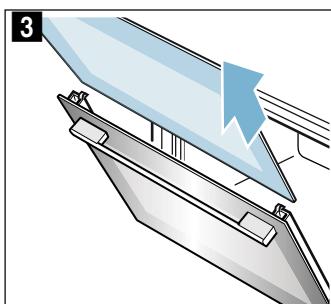


Demontaža stekel

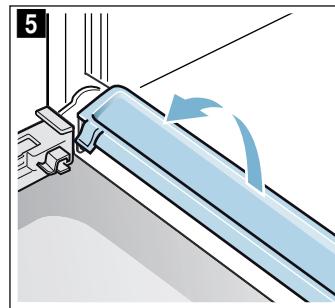
1. Pritisnite na pokrov na levi in desni strani (slika 1).
2. Snemite pokrov (slika 2).



3. Izvlecite steklo (slika 3) in ga previdno položite na ravno površino.
4. Po potrebi lahko izvlečete letvico za kondenzat, da jo očistite. V ta namen do konca odprite vrata aparata (slika 4).



5. Letvico za kondenzat dvignite in izvlecite (slika 5).



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

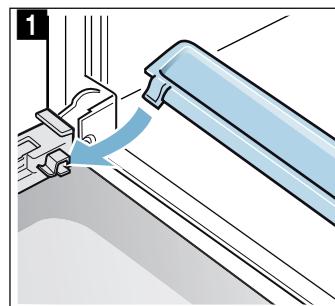
Opozorilo

Nevarnost poškodb!

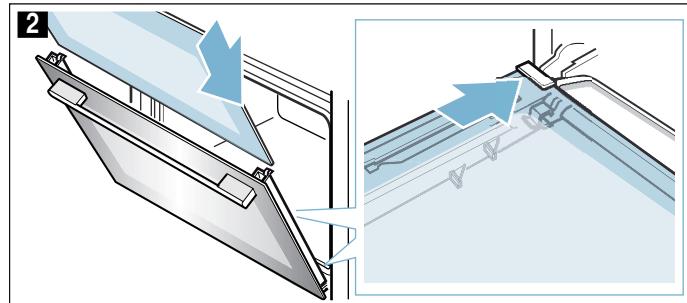
- Spraskano steklo na vratcih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.
- Tečaji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko ukleščite. Ne dotikajte se predela s tečaji.

Montaža stekel

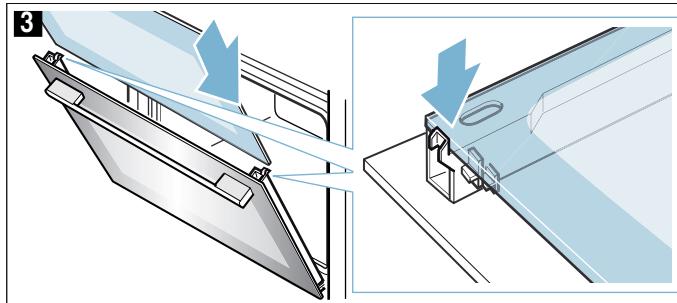
1. Do konca odprite vrata aparata in ponovno vstavite letvico za kondenzat. V ta namen navpično vstavite letvico in jo zasukajte navzdol (slika 1).



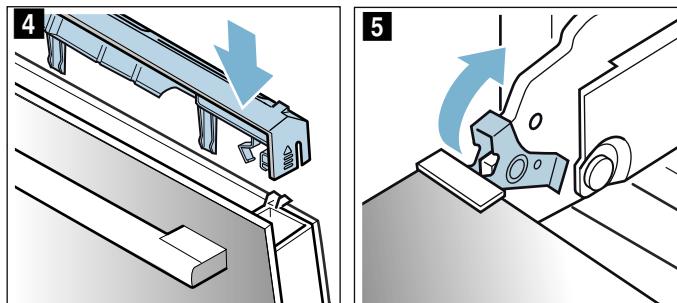
2. Vrata aparata zaprite do prislonja.
3. Vstavite steklo in pazite, da steklo na spodnji strani pravilno leži v držalu (slika 2).



4. Steklo pritisnite zgoraj (slika 3).



5. Namestite pokrov in ga pritisnite, da se slišno zaskoči (slika 4).
6. Ponovno do konca odprite vrata aparata.
7. Poklopite oba zaporna vzdova na levi in desni strani (slika 5).



8. Zaprite vrata aparata.

Pozor!

Aparat 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.

Samostojno odpravljanje motenj

Tehnične motnje na aparatu lahko pogosto povsem preprosto odpravite sami.

Če jed ni optimalno pripravljena, so vam na koncu navodil za uporabo na voljo številni namigi in napotki za pripravo. → "Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 22

Motnja	Možni vzroki	Ukrep/navodilo
Aparat ne deluje.	Okvarjena varovalka.	Preverite varovalko v omarici z varovalkami.
	Izpad električnega toka	Preverite, ali luč v kuhinji in drugi kuhinjski aparati delujejo.
Na prikazovalniku utripa ura.	Izpad električnega toka.	Ponovno nastavite uro.
Aparata ni mogoče nastavljati. Na prikazovalniku sveti simbol ključa ali SAFE .	Varovalo za otroke izklopite tako, da za pribl. 4 sekunde pritisnete tipko s simbolom ključa.	Varovalo za otroke izklopite tako, da za pribl. 4 sekunde pritisnete tipko s simbolom ključa.

⚠️ 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 pooblaščeni servis.

Sporočila o napakah na prikazovalniku

Če se na prikazovalniku prikaže sporočilo o napaki s „E“, npr. **E0502**, se dotaknite senzorskega polja . Sporočilo o napaki se ponastavi. Po potrebi ponovno nastavite uro.

Če je šlo za enkratno motnjo, lahko aparat spet uporabljate kot običajno. Če se sporočilo o napaki ponovno prikaže, obvestite servisno službo. Natančno navedite sporočilo o napaki in oznako aparata (št. E). → "Servisna služba" na strani 21

Menjava žarnice na stropu pečice

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

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

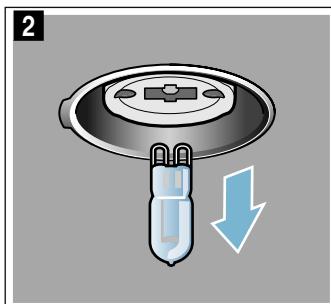
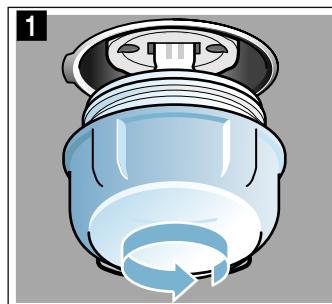
⚠️ Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

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

⚠️ Opozorilo – Nevarnost opeklín!

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

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



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

Servisna služba

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

Številka E in številka FD

Prosimo, da ob klicu navedete popolno številko izdelka (št. E) in številko izdelave (št. FD), da vam bomo lahko strokovno pomagali. Tipsko tablico s številkami najdete v notranjosti, če odprete vrata aparata.

Če ima vaš aparat funkcijo parnega delovanja, je tipska ploščica nameščena desno za ploščo z upravljalnimi elementi.



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

Št. E

Št. FD

Servisna služba

Prosimo, upoštevajte, da obisk osebja servisne službe v primeru napačnega upravljanja tudi med garancijskim rokom ni brezplačen.

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

Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu

Tukaj lahko najdete široko paleto jedi in ustrezne nastavitev. Pokazali vam bomo, kateri način gretja in temperatura sta najprimernejša za vašo jed. Našli boste navedbe o primerem 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 topote. Zaradi velikih temperaturnih razlik med notranjostjo aparata in zunanjimi deli aparata se lahko na vraticih, upravljalnem polju ali sosednjem pohištву nabere kondenzat. To je običajen, fizikalni pojav. Kondenzatu se lahko izognete s predgrevanjem in previdnim odpiranjem vratc.

Splošna navodila

Priporočene nastavitevne vrednosti

V preglednici so za različne jedi navedeni optimalni načini gretja. Temperatura in trajanje sta odvisna od količine in recepta. Zaradi tega so navedena nastavitevna območja. Najprej poskusite z nižjimi vrednostmi. Z nižjo temperaturo boste dosegli bolj enakomerno porjavitev. Če je potrebno, jo naslednjič nastavite višje.

Opomba: Z višjimi temperaturami ne boste skrajšali časa priprave. Jedi bi bile pečene le zunaj, znotraj pa bi ostale surove.

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

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

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

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

Način gretja Vroči zrak eco

Kadar uporabljate način gretja Vroči zrak eco, vstavite jedi v hladno in prazno pečico. Vrata aparata naj bodo med pripravo zaprta. Jedi pripravljajte samo na eni ravni.

Peka na eni ravni

Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja:

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

Peka na več ravneh

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

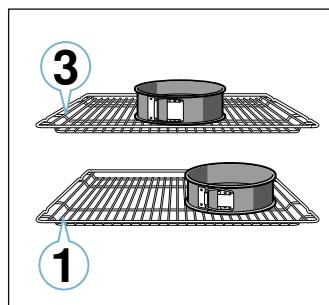
Peka na dveh ravneh:

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

Peka na treh ravneh:

- Pekač: višina 5
Univerzalni pekač: višina 3
Pekač: višina 1

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



Pribor

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

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

→ "Pribor" na strani 10

Papir za peko

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

Kolači in pecivo

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

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

Modeli za peko

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

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

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

Globoko zamrznjeni izdelki

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

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

Kruh in žemljice

Pozor!

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

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

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

Kolači v modelih

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Kolač iz umešanega testa, preprost	Okrogel/štirikoten model	2		140-150	75-90
Kolač iz umešanega testa, preprost, 2 ravni	Okrogel/štirikoten model	3+1		140-150	70-85
Kolač iz umešanega testa, fini	Okrogel/štirikoten model	2		150-170	60-80
Tortno dno iz umešanega testa	Model za tortno dno	3		160-180	20-30
Sadna ali skutna torta z dnom iz krhkega testa	Model z odstranjivim robom Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Pita	Model za pito	1		200-240	25-50
Kolač iz kvašenega testa	Model z odstranjivim robom Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Šarkelj	Model za Šarkelj	2		150-170	50-70
Biskvitna torta, 3 jajca	Model z odstranjivim robom Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Biskvitna torta, 6 jajc	Model z odstranjivim robom Ø 28 cm	2		150-160*	30-40

* predgretje

Kolač na pekaču

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

* predgretje

Drobno pecivo

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Mafini	Pekač za mafine	2		170-190	20-40
Mafini, 2 ravni	Pekač za mafine	3+1		160-170*	20-45
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Plitvi pekač	3		150-170	20-30
Drobno pecivo iz kvašenega testa, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		150-170	25-40
Pecivo iz listnatega testa	Plitvi pekač	3		170-190*	20-35
Pecivo iz listnatega testa, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		170-190*	25-45
Pecivo iz listnatega testa, 3 ravni	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		170-190*	25-45
Pecivo iz kuhanega testa	Plitvi pekač	3		190-210	35-50
Pecivo iz kuhanega testa, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		190-210	35-45

* predgretje

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

Piškoti

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3		140-150**	25-40
Brizgano pecivo, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		140-150**	25-35
Brizgano pecivo, 3 ravni	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		130-140**	40-55
Piškoti	Plitvi pekač	3		140-160	15-25
Piškoti, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		140-160	15-25
Piškoti, 3 ravni	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		140-160	15-25
Španski vetroci	Plitvi pekač	3		80-90*	120-150
Španski vetroci, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		90-100*	100-150
Makroni	Plitvi pekač	3		90-110	20-30
Makroni, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		90-110	20-35
Makroni, 3 ravni	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		90-110	30-40

* predgretje

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

Kruh in žemljice

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Korak	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Kruh, 750 g (v globokem štirikotnem modelu ali brez modela)	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		-	180-200	60-70
Kruh, 1000 g (v globokem štirikotnem modelu ali brez modela)	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		-	200-220	35-50
Kruh, 1500 g (v globokem štirikotnem modelu ali brez modela)	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		-	180-200	60-70
Nekvašen kruh	Univerzalni pekač	3		-	240-250	20-25
Sladke žemlje, sveže	Plitvi pekač	3		-	150-160*	25-35
Žemlje, sladke, sveže, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		-	150-170*	15-25
Žemlje, sveže	Plitvi pekač	3		-	180-200	20-30
Gratiniran popečen toast, 4 kos	Rešetka	3		-	200-220	15-20
Gratiniran popečen toast, 12 kosov	Rešetka	3		-	220-240	15-25

* predgretje

Pica, kiš in pikantni kolač

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Sveža pizza	Plitvi pekač	3	∅	190-210	20-30
Sveža pizza, 2 nivoja	Univerzalni pekač + pekač	3+1	∅	190-210	30-40
Sveža pizza, tanko dno	Pekač za pizzo	2	∅	250-270*	25-35
Hlajena pizza	Rešetka	3	∅	170-190	15-20
Pizza, zamrznjena, tanko dno, 1 kos	Rešetka	2	∅	190-210	15-20
Pizza, zamrznjena, tanko dno, 2 kosa	Univerzalni pekač + rešetka	3+1	∅	190-210	20-25
Pizza, zamrznjena, debelo dno, 1 kos	Rešetka	3	∅	180-200	20-25
Pizza, zamrznjena, debelo dno, 2 kosa	Univerzalni pekač + rešetka	3+1	∅	190-210	30-40
Mini pizze	Univerzalni pekač	3	∅	180-200	15-20
Pikantni kolači v modelu	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2	∅	170-190	50-60
Francoska pita	Model za pito	2	∅	190-210	25-35
Pirožki	Model za narastke	2	∅	170-190	65-75
Empanada	Univerzalni pekač	3	∅	180-190	30-40
Burek	Univerzalni pekač	1	□	180-200	40-50

* predgretje

Namigi za peko

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

Narastki in gratinirane jedi

Aparat ponuja številne načine gretja za pripravo narastkov. V nastavitevih preglednicah najdete optimalne nastavitev za veliko jedi.

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

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

Vedno uporabite navedene višine za vstavljanje pribora.

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

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

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

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

Perutnina, meso in ribe

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

Peka na rešetki

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

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

Glede na velikost in vrsto pečenke v univerzalni pekač nalihte do $\frac{1}{2}$ litra vode. V njem se bo nabrala tekočina, ki kaplja med pripravo. Iz prestreženega soka lahko naredite omako. Na ta način nastane tudi manj dima, notranjost pečice pa ostane čistejsa.

Peka v posodi

Opozorilo – Nevarnost poškodbe zaradi razbitega stekla!

Vročo stekleno posodo odložite na suh podstavek. Če je podstavek moker ali hladen, lahko steklo poči.

Opozorilo – Nevarnost opekliv!

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

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

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

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

Odkrita posoda

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

Pokrita posoda

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

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

Peka na žaru

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

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

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

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

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

Opombe

- Žar se med pečenjem vedno znova vklopi in izklopi, kar je povsem običajno. Intervalli so odvisni od nastavljenе stopnje žara.
- Pri pečenju na žaru lahko nastaja dim.

Termometer za peko

Glede na opremo vašega aparata vam je na voljo termometer za peko. S termometrom za peko lahko pečete zelo natančno. V ustrezнем poglavju preberite pomembne napotke za uporabo termometra za peko. Tam najdete informacije o vstavljanju termometra za peko, možnih načinjih gretja in še več.

Priporočene nastavitevne vrednosti

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

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

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

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

Perutnina

Pri raci in gosi zarežite v kožo pod perutničkami. Tako lahko mast odteka.

Pri račijih prsih zarežite kožo. Račijih prsi ne obračajte.

Ko obračate perutnino, pazite na to, da so najprej spodaj prsi oz. stran s kožo.

Perutnina bo še posebej hrustjava in rjava, če jo proti koncu peke premažete z maslom, slano vodo ali pomarančnim sokom.

Meso

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Riba

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

Riba je pripravljena, ko z lahkoto odstranite hrbtno plavut.

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

Perutnina

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

* pečico 5 min predgrevajte

Meso

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Korak	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odprta posoda	2		-	160-170	150-160
Svinjska pečenka s kožo, npr. pleče, 2 kg	Odprta posoda	2		-	180-190	160-180
Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		-	190-200	100-110***
Svinjski rezki, debelina 2 cm	Rešetka	4		-	3	20-25**
Goveji file, srednje pečen, 1 kg	Odprta posoda	3		-	210-220	40-50**
Goveja dušena pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		-	200-220	140-160
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Odprta posoda	3		-	200-220	60-70
Hamburger, debelina 3-4 cm	Rešetka	4		-	3	25-30
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odprta posoda	2		-	160-180	115-130
Telečja krača, 1,5 kg	Odprta posoda	2		-	200-220	110-125
Jagnječe stegno brez kosti, srednje pečeno, 1,5 kg	Odprta posoda	2		-	170-190	70-80***
Jagnječji hrbet s kostmi, srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka	2		-	180-190	45-55***
Klobase za žar	Rešetka	3		-	3	15-20
Pečenka iz mletega mesa, 1 kg	Odprta posoda	2		-	170-180	65-75

* predgretje

** univerzalni pekač vstavite pod rešetko na višino 2

*** brez obračanja

Riba

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Cela riba, 300 g, pečena na žaru, npr. postrv	Rešetka	2		160-180	20-30
Cela riba, 1,5 kg, pečena na žaru, npr. losos	Rešetka	2		170-190	30-40
Ribji file ali kotlet, pečen na žaru, debelina 2-3 cm	Rešetka	4		3	12-22**
Ribji file, dušen, naraven, debelina 2-3 cm	Pokrita posoda	2		170-190	35-45
Dušena riba, cela, 300 g, npr. postrv	Pokrita posoda	2		170-190	40-50
Dušena riba, cela, 1,5 kg, npr. losos	Pokrita posoda	2		190-210	50-60

* predgretje

** univerzalni pekač vstavite pod rešetko na višino 2

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 vodenata.	Naslednjič izberite večjo posodo za pečenje ali dodajte manj tekočine.
Pri praženju se zažge meso.	Posoda za peko in pokrov se morata prilegati in dobro zapreti. Zmanjšajte temperaturo in po potrebi med praženjem dodajte tekočino.
Jedi, ki ste jih spekli na žaru, so presuhe.	Meso solite šele po peki na žaru. Sol iz mesa srka vodo. Jedi, ki jih pečete na žaru, med obračanjem ne zabadajte. Uporabite klešče za žar.

Zelenjava in priloge

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

Držite se navedb v preglednici.

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Zelenjava na žaru	Univerzalni pekač	5	<input type="checkbox"/>	3	10-15
Pečen krompir, prepolovljen	Univerzalni pekač	3	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	45-60
Izdelki iz krompirja, zamrznjeni, npr. ovrt krompirček, ovrtki, krompirjevi žepki, krompirjevi polpeti	Univerzalni pekač	3	<input type="checkbox"/>	200-220	25-35
Ovrt krompirček, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	30-40

Sladice

Z aparatom lahko sami pripravite sufleje in jogurt.

Sufleji

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

Jogurt

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

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

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje
Jogurt	Modelčki za oblikovanje porcij	Dno notranjosti pečice	<input checked="" type="checkbox"/>	* ^a	8-9h
Sufle v modelčkih za oblikovanje porcij	Modelčki za oblikovanje porcij	2	<input type="checkbox"/>	160-180	35-45

^a s segrejte do 100 °C

Akrilamid v živilih

Akrilamid nastane predvsem v izdelkih iz žit in krompirja, pripravljenih pri visoki temperaturi, kot so na primer krompirjev čips, pečen krompirček, toast, žemljice, kruh ali fino pecivo (keksi, medenjaki, piškoti).

Nasveti za pripravo jedi z majhno vsebnostjo akrilamida

Splošno	<ul style="list-style-type: none"> ■ Čas priprave naj bo čim krajši. ■ Jedi zapecite zlatorumeni in ne pretemno. ■ Veliki in debeli kosi jedi vsebujejo manj akrilamida.
Peka	Z zgornjim/spodnjim grelnikom maks. 200 °C. Z vročim zrakom maks. 180 °C.
Piškoti	Z zgornjim/spodnjim grelnikom maks. 190 °C. Z vročim zrakom maks. 170 °C. Jajce ali rumenjak znižata stopnjo tvorjenja akrilamida.
Pečen krompirček v pečici	Krompir zložite v pekač enakomerno in v eni plasti. V pekaču pecite najmanj 400-600 g krompirja, da se ne izsuši in da postane hrustljav.

Sušenje

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

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

Po potrebi ga narežite na enako velike kose ali na tanke rezine. Neolupljeni sadje položite na lupino, pri čemer naj bo narezana površina zgoraj. Pazite, da se sadje in gobe na rešetki ne prekrivajo.

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

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

Za sušenje uporabite naslednje višine vstavljanja:

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

Zelo sočno sadje in zelenjavno večkrat obrnite.

Posušeno sadje takoj po sušenju odstranite s papirja.

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

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

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

Vkuhavanje

V aparatu lahko vkuhavate sadje in zelenjavo.

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

Če živila niso dobro vkuhanata, lahko kozarci za vlaganje počijo. Držite se navodil za vkuhavanje.

Kozarci

Uporabljajte le čiste in nepoškodovane kozarce za vlaganje. Uporabljajte le na vročino odporna, čista in nepoškodovane gumijasta tesnila. Prej preverite sponke in vzmeti.

Pri enem postopku vkuhavanja uporabite le enako velike kozarce za vlaganje, ki vsebujejo enaka živila. V pečici lahko hkrati vkuhate vsebino največ šestih kozarcev za vlaganje s $\frac{1}{2}$, 1 ali $1\frac{1}{2}$ litra. Ne uporabljajte večjih ali višjih kozarcev. Pokrovi bi lahko počili.

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

Priprava sadja in zelenjave

Uporabljajte samo neoporečno sadje in zelenjavo. Vse temeljito operite.

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

Sadje: kozarce za vlaganje napolnite s sadjem in vročo raztopino sladkorja, s katere ste pobrali pено (pribl.

400 ml za litrski kozarec). Na liter vode:

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

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

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

Zaključek vkuhavanja

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

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

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

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

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

Vzhajanje testa

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

Kvašeno testo naj vedno vzhaja dvakrat. Upoštevajte navodila v nastavitenih razpredelnicah za 1. in 2. vzhajanje (vzhajanje testa in vzhajanje oblikovanih kosov testa).

Vzhajanje testa

Za vzhajanje testa na dno pečice nalihte 200 ml vode.

Pozor!

Poškodbe površin

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

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Korak	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Kvašeno testo, lahko	Skleda	2		1.	-*	25-30
	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		2.	-*	10-20
Kvašeno testo, težko in mastno	Skleda	2		1.	-*	60-75
	Univerzalni pekač ali globok štirikotni model	2		2.	-*	45-60

* s segrejte do 50 °C

Odtaljevanje

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

Za odtaljevanje uporabite naslednje višine vstavljanja:

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

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

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Kruh, splošno	Plitvi pekač	2		50	40-70
Kolač, sočen	Plitvi pekač	2		50	70-90
Kolač, suh	Plitvi pekač	2		60	60-75

Ohranjanje toplotne

Jedi, ki so že pripravljene, lahko z načinom gretja "Zgornje/spodnje gretje" ohranite tople pri 70 °C. Tako preprečite tvorjenje kondenzata, zaradi česar vam tudi ni treba brisati notranjosti aparata.

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

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

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

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

Vzhajanje oblikovanih kosov testa

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

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

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

Testne jedi

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

Po EN 60350-1.

Peka

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

Višina vstavljanja pri peki na dveh ravneh:

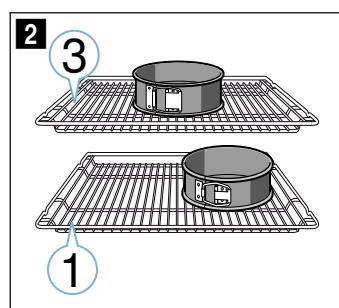
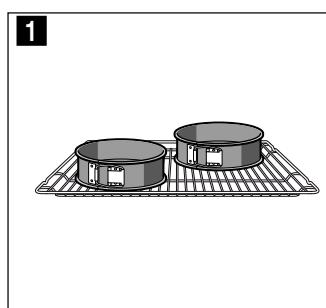
- Univerzalni pekač: višina 3
Pekač: višina 1
- Modeli na rešetki
prva rešetka: višina 3
druga rešetka: višina 1

Višina vstavljanja pri peki na treh ravneh:

- Pekač: višina 5
- Univerzalni pekač: višina 3
- Pekač: višina 1

Peka z dvema tortnima modeloma:

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



Opombe

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

Peka na žaru

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

Peka

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3	<input type="checkbox"/>	140-150*	25-40
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150*	20-30
Brizgano pecivo, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150*	25-35
Brizgano pecivo, 3 ravni	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	130-140*	40-55
Tortice	Plitvi pekač	3	<input type="checkbox"/>	150-160*	20-30
Tortice	Plitvi pekač	3	<input checked="" type="checkbox"/>	150	25-35
Tortice, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150*	30-40
Tortice, 3 ravni	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150*	30-40
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2	<input type="checkbox"/>	160-170**	25-35
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	30-35
Vodni biskvit, 2 ravni	2 razstavljiva modela Ø 26 cm	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	150-160**	35-50
Pokrita jabolčna pita	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	60-80
Pokrita jabolčna pita	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	1	<input type="checkbox"/>	190-210	70-80
Pokrita jabolčna pita, 2 ravni	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	70-90

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

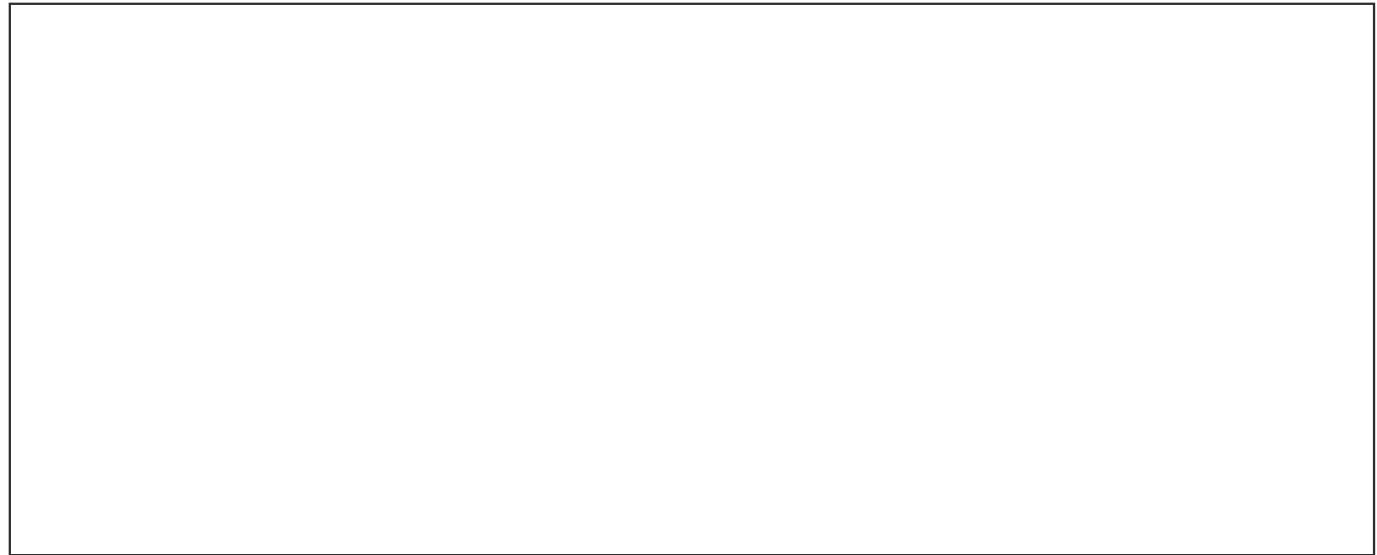
** pečico ogrejte, vendar ne uporabite funkcije hitrega segrevanja

Peka na žaru

Jed	Pribor	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Opečen toast	Rešetka	5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	0,5-1,5
Goveji hamburger, 12 kosov	Rešetka	4	<input type="checkbox"/>	3	25-30**

* ne predgrevajte

** obrnite po 2/3 skupnega trajanja priprave



HK Appliances GmbH
Werkstrasse 3
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND



9001331968

970626

sl