BLAUPUNKT

[sl] Navodila za uporabo

Pečica
5B47M80..

Vsebina

Namenska uporaba 4

Pomembni varnostni napotki 5
Splošno 5
Halogenska žarnica 5
Funkcija čiščenja 6

Vzroki poškodb 6
Splošno 6

Varstvo okolja 7
Varčevanje z energijo 7
Okolju prijazno odstranjevanje 7

Spoznajte 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/alarma 15
Nastavitev ure 15

Varovalo za otroke 15
Vklop in izklop 15

Osnovne nastavitve 16
Seznam osnovnih nastavitev 16
Spreminjanje osnovnih nastavitev 16

Čiščenje 17
Primerna čistilna sredstva 17
Čiščenje aparata 18

Funkcija čiščenja 18
Samodejno čiščenje 18
Pomočnik za mokro čiščenje 19

Ogrodje 20
Montaža in demontaža ogrodja 20

Vratca aparata 21
Demontaža in montaža vratc aparata 21
Demontaža pokrova vratc 22
Demontaža in montaža stekel vratc 22

Kaj storiti ob motnjah? 24
Samostojno odpravljanje motenj 24
Maksimalno trajanje delovanja 24
Menjava žarnice na stropu pečice 24

Servisna služba 25
Številka E in številka FD 25

Programi 26
Posoda 26
Priprava jedi 26
Programi 27
Nastavitev programa 28

Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu 29
Splošna navodila 29
Kolači in pecivo 30
Narastki in gratinirane jedi 33
Perutnina, meso in ribe 33
Zelenjava in priloge 36
Sladice 36
Akrilamid v živilih 37
Sušenje 37
Vkuhavanje 38
Vzhajanje testa 39
Odtaljevanje 39
Ohranjanje toplote 39
Testne jedi 40

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 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.

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

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

Funkcija čiščenja

⚠ Opozorilo – Nevarnost požara!

- Razsuti ostanki jedi, maščoba in sok od pečenke se med čiščenjem lahko vnamejo. Vedno, preden zaženete funkcijo čiščenja, odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice. Ne čistite pribora skupaj s pečico.
- Med čiščenjem postane aparat na zunanji strani zelo vroč. Na ročaj vratc nikoli ne obešajte gorljivih predmetov, npr. krp za posodo. Sprednja stran aparata mora biti prosta. Otrokom ne dovolite v bližino.

⚠ Opozorilo – Resna nevarnost za zdravje!

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Vzroki poškodb

Splošno

Pozor!

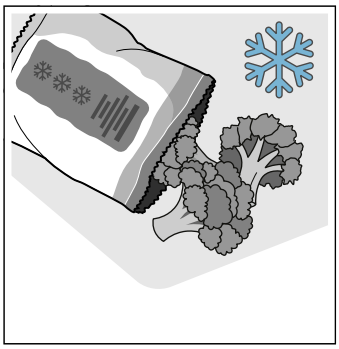
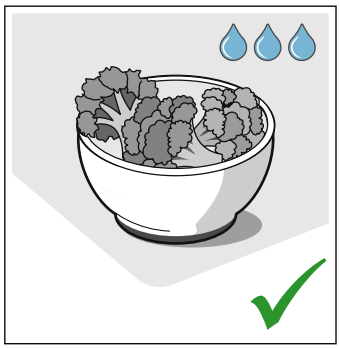
- Pribor, folija, papir za peko ali posoda na dnu pečice: Ne polagajte pribora na dno pečice. Dna notranjosti pečice ne pokrivajte s folijo (ne glede na vrsto) ali s papirjem za peko. Pri temperaturi nad 50 °C ne postavljajte posode na dno notranjosti pečice. Toplota zastaja. Čas peke se spremeni in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

Varstvo okolja

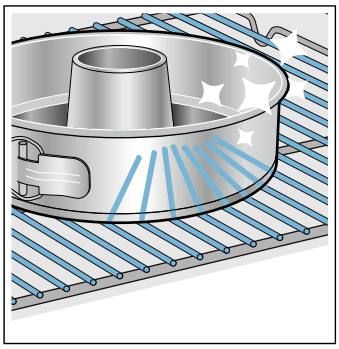
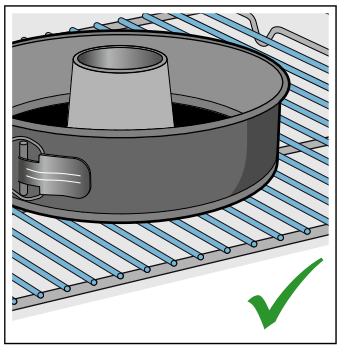
Vaš novi aparat je še posebej varčen. Tu izveste, kako lahko pri uporabi aparata prihranite še več elektrike in kako aparat na pravilen način odstranite.

Varčevanje z energijo

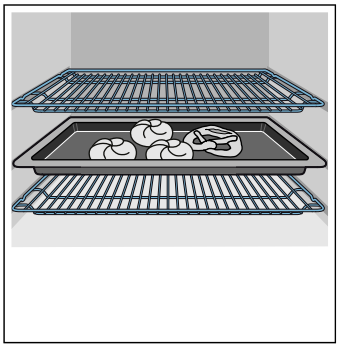
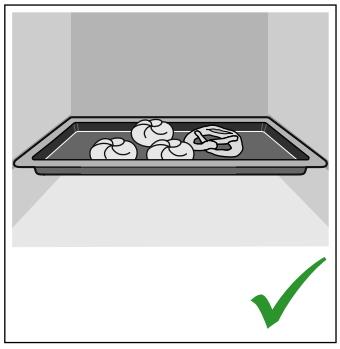
- Aparat predgrejte le, če je tako navedeno v receptu ali v preglednicah v navodilih za uporabo.
- Pustite, da se zamrznjena živila odtajajo, preden jih daste v pečico.

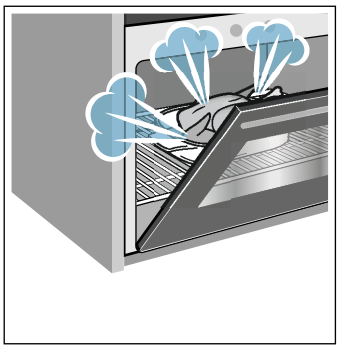
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane pekače. Taki pekači posebej dobro sprejemajo toploto.

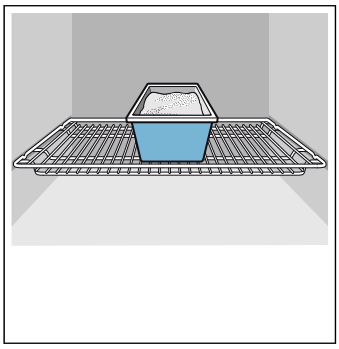
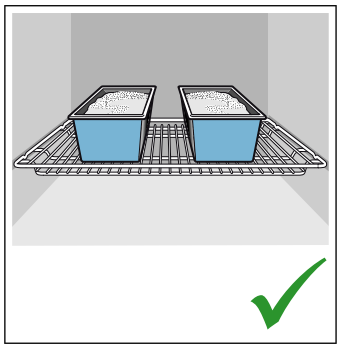
- Pribor, ki ga ne uporabljate, vzemite iz pečice.

- 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.

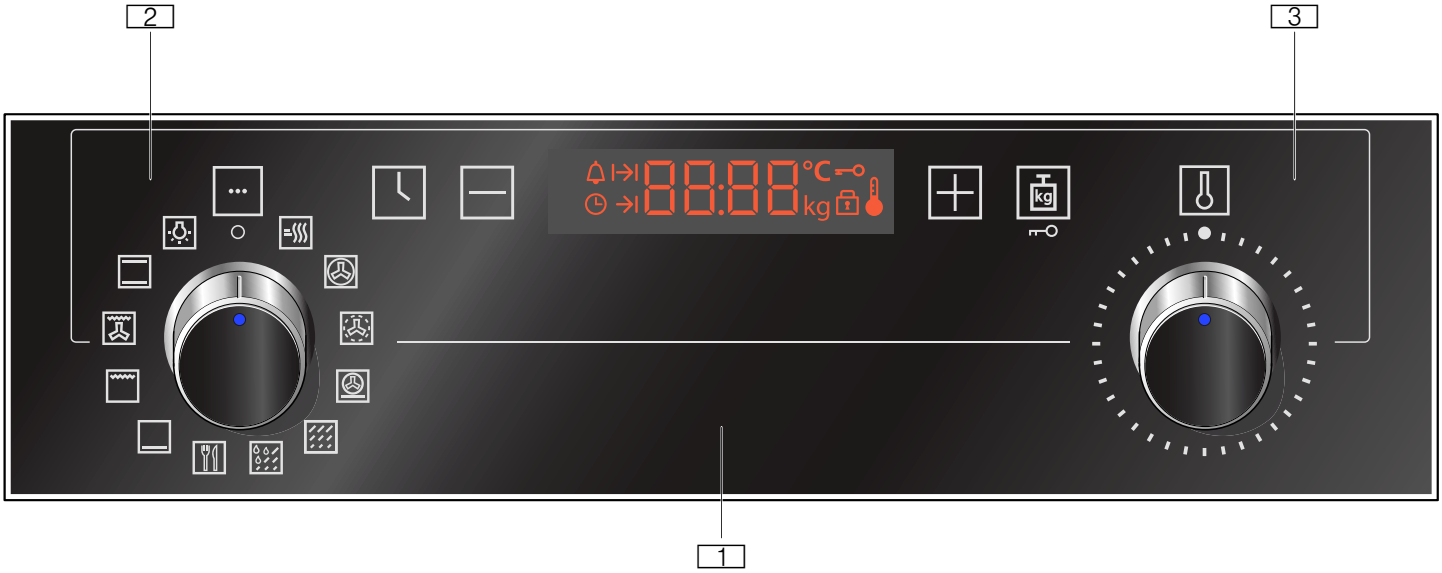
Spoznajte svoj aparat

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 nastavitve drugih funkcij.
Temperaturni regulator lahko obrnete v levo ali desno.

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 lahho nastavljate različne dodatne funkcije aparata. Na prikazovalniku se prikažejo ustrezne vrednosti.

Senzorsko polje		Pomen
	Časovne funkcije	Z večkratnim dotikom izberite alarm, trajanje, čas konca in uro.
	Minus	Znižanje nastavitvenih vrednosti.
	Plus	Zvišanje nastavitvenih vrednosti.
	Teža	Izbira teže pri programih.
	Otroško varovalo	Zapora in sprostitev funkcij pečice v upravljalnem polju.

Prikazovalnik

Na prikazovalniku se prikaže temperatura v notranjosti pečice, ki jo lahko nastavite s temperaturnim regulatorjem.

Poleg tega se prikažejo tudi nastavitve časovnih funkcij. Za izbiro različnih časovnih funkcij se večkrat dotaknite senzorskega polja . Sveti 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		Temperatura	Uporaba
	3D-vroč zrak	50–275 °C	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	50–275 °C	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 toploto. Tako ostane bolj sočna in manj porjavi. Glede na izbrani način priprave in vrsto živila lahko prihranite energijo. Energijski razred je določen na osnovi tega načina gretja.
	Stopnja za pico	50–275 °C	Za pripravo pic in jedi, ki jih je treba peči od spodaj. Delujeta spodnji grelnik in okrogli grelnik v zadnji steni.
	Spodnje gretje	50–275 °C	Za pripravo v vodni kopeli in za dopeko. Deluje spodnji grelnik.
	Žar, velika površina	Stopnje žara: 1 = nizka 2 = srednja 3 = visoka	Za peko tankih živil (npr. zrezki, klobasice in toast) na žaru ter za gratiniranje. Segreje se celotna površina pod žarom.
	Pečenje na žaru z ventilatorjem	50–275 °C	Za peko perutnine, celih rib in večjih kosov mesa. Izmenično se vklapljata in izklapljata žar in ventilator. Ventilator razporeja vroč zrak okrog jedi.
	Zgornje in spodnje gretje	50–275 °C	Za tradicionalno peko in pečenje na eni ravni. Posebno primerno za kolače s sočnim nadevom. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.

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

Druge funkcije

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

Funkcija		Uporaba
	Hitro segrevanje	Hitro segrevanje pečice, brez pribora.
	Osvetlitev notranjosti pečice	Vklop osvetlitve notranjosti pečice, brez delovanja. To vam na primer olajša čiščenje notranjosti pečice.
	Programi	Za številne jedi so ustrezne nastavitvene vrednosti že programirane v aparatu.
	Pomoč pri mokrem čiščenju	Pomoč pri mokrem čiščenju vam olajša čiščenje notranjosti pečice. → *"Funkcija čiščenja" na strani 18*
	Piroliza	Funkcija čiščenja skoraj samostojno očisti pečico. → *"Funkcija čiščenja" na strani 18*

Temperatura

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

Nastavitve se prikažejo na prikazovalniku.

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

Prikaz temperature

Ko se aparat segreva, na prikazovalniku sveti simbol. Med prekinitvami segrevanja ugasne.

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

Opombe
- Prikazovalnik temperature se prikaže samo pri tistih načinih gretja, pri katerih nastavite temperaturo. Pri stopnjah za žar se na primer ne prikaže.
- Zaradi toplotne vztrajnosti se prikazana temperatura lahko nekoliko razlikuje od dejanske temperature v pečici.

Notranjost aparata

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

Odpiranje vrat aparata

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

Osvetlitev notranjosti pečice

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

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

Hladilni ventilator

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

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

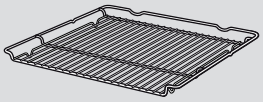
Da se po delovanju pečica čim hitreje ohladi, hladilni ventilator deluje naprej.

Pribor

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

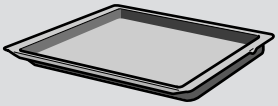
Običajna oprema

Priložena oprema se lahko razlikuje glede na tip aparata.



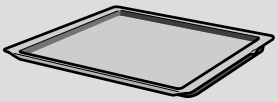
Rešetka
Za posodo in pekače za kolače ter narastke.

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.



Pekač
Za peciva v pekaču in drobno pecivo.

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

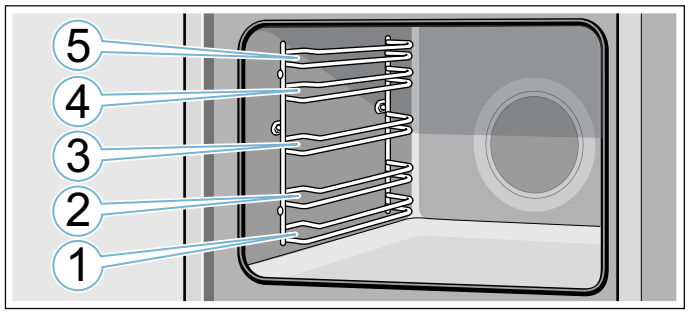
Pribor lahko dokupite pri servisni službi, v specializiranih trgovinah ter prek spleta.

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

Vstavljanje pribora

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

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



Pribor vedno potisnite med obe vodili določene višine.

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

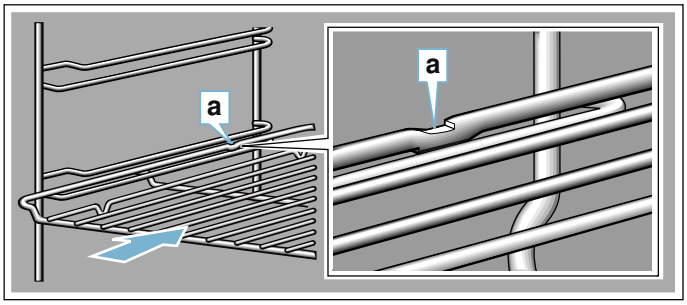
Opombe

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

Funkcija mirovanja

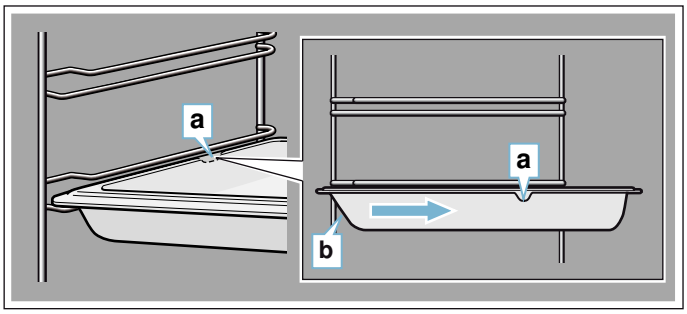
Pribor je mogoče izvleči približno do polovice, nato se zaskoči. Funkcija mirovanja prepreči, da se pribor pri tem, ko ga vlečete iz pečice, prevrže navzdol. Pribor mora biti pravilno vstavljen v notranjost pečice, tako da bo zaščita pred prevrženjem delovala.

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

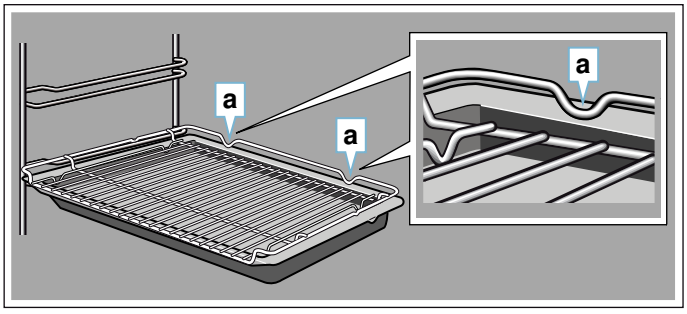


Kombiniranje pribora

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 25*

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 prestrezanje 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 nastavitve. Poleg tega očistite notranjost aparata in pribor.

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 ⊟ ali ⊞.
2. Za potrditev se dotaknite senzorskega polja ◷.

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 notranjosti pečice z mehko, vlažno krpo. Med segrevanjem pečice poskrbite za zračenje kuhinje.

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

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

Po preteku 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.

Vklop in izklop aparata

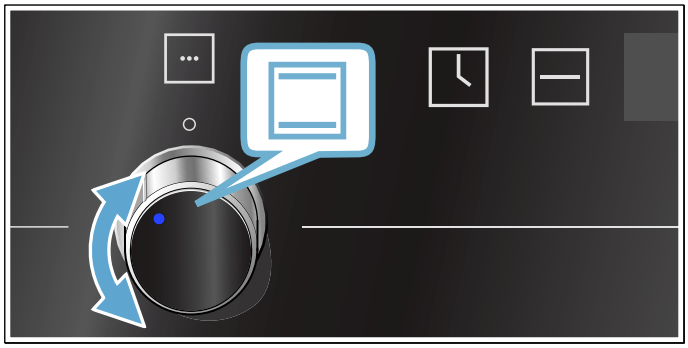
Z izbirnim stikalom vklopite in izklopite aparat. Takoj ko premaknete stikalo iz ničelnega položaja, se aparat vklopi. Za izklop aparata vedno obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj.

Nastavitev načina gretja in temperature

Z izbirnim stikalom in temperaturnim regulatorjem povsem preprosto nastavite aparat. 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.

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

Hitro segrevanje

S hitrim segrevanjem lahko skrajšate čas segrevanja.

Najbolje je, da nato uporabite:
- 3D-vroči zrak
- Zgornje/spodnje gretje

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 oglasi zvočni signal. Jed vstavite v pečico in nastavite način gretja in temperaturo.

Časovne funkcije

Vaš aparat ima različne časovne funkcije.

Časovna funkcija		Uporaba
I→I	Čas priprave	Ko nastavljeni čas priprave poteče, se pečica samodejno izklopi.
→I	Čas konca	Izberite trajanje 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 pritisnete senzorsko polje . Takoj ko je trajanje nastavljeno, lahko nastavite čas konca. Alarm lahko nastavite kadar koli.

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

Opomba: Trajanje zvočnega signala lahko spremenite v osnovnih nastavitvah.

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.

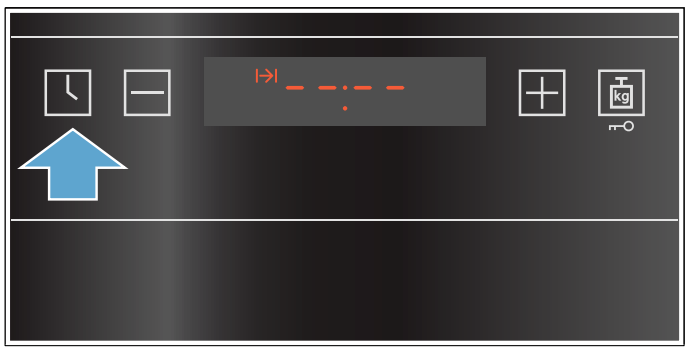
Da lahko nastavite trajanje časa priprave, na alarmu ne sme biti nastavljen noben čas.

Najdaljše trajanje, 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.

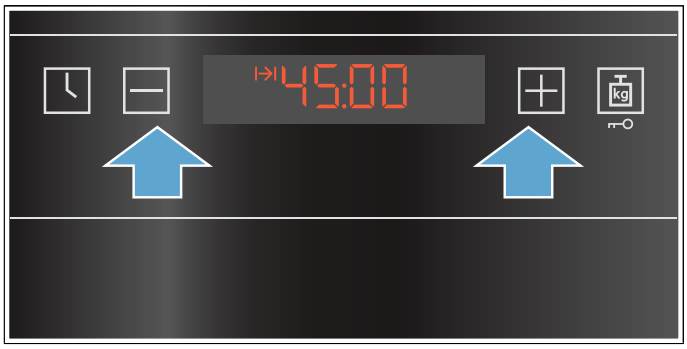
Glede na to, katero senzorsko polje pritisnete najprej, se čas priprave prične pri drugi predlagani vrednosti: 10 minut pri senzorskem polju in 30 minut pri senzorskem polju .

Primer na sliki: čas priprave 45 minut.

1. Nastavite način gretja in temperature ali stopnjo žara.
2. Dvakrat pritisnite senzorsko polje .
   Na prikazovalniku se prikažeta – – . – – in simbol I→I.



3. S ⊟ ali ⊞ nastavite čas priprave.



Po nekaj sekundah se pečica začne segrevati. Na prikazovalniku se prikaže izbrana temperatura.

Čas je potekel

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

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

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

Sprememba in prekinitev

Trajanje lahko kadarkoli spremenite. V ta namen se dotaknite senzorskega polja ⏲ in s ⊟ ali ⊞ spremenite trajanje. Po nekaj sekundah bo sprememba prevzeta.

Za prekinitev se dotaknite senzorskega polja ⊟ in nastavite čas priprave na 00:00. Pečica greje dalje brez nastavljenega trajanja.

Priklic časovnih funkcij

Če je nastavljenih več časovnih funkcij, ustrezni simboli svetijo na prikazovalniku. Pokaže se simbol, katerega čas se v tistem trenutku prikazuje.

Za priklic vrednosti različnih časovnih funkcij tolikokrat pritisnite senzorsko polje ⏲, da se pokaže želeni simbol.

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.

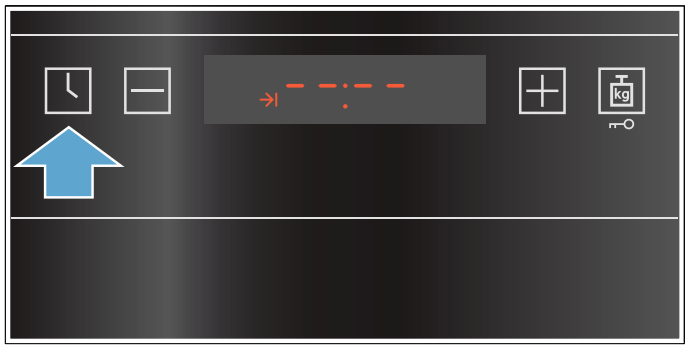
Opombe

- 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.

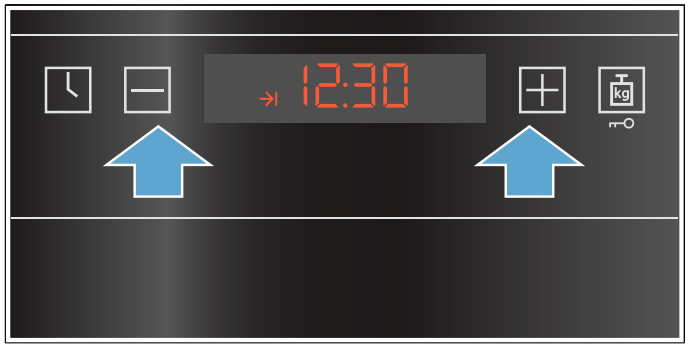
Konec časa priprave je mogoče zamakniti za največ 23 ur in 59 minut.

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

1. Nastavite način gretja in temperature ali stopnjo žara.
2. Dvakrat pritisnite senzorsko polje ⏲ in s ⊟ ali ⊞ nastavite trajanje.
3. Pritisnite senzorsko polje ⏲.
   Na prikazovalniku se prikažeta – – . – – in simbol →|.



4. S ⊞ ali ⊟ zamaknite čas konca na pozneje.



Pečica čez nekaj sekund prevzame nastavitve. Na prikazovalniku se prikaže čas konca. Takoj ko pečica deluje, se pokaže nastavljena temperatura.

Čas je potekel

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

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

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

Sprememba in prekinitev

S senzorskim poljem ⊟ ali ⊞ lahko kadar koli spremenite čas konca. Po nekaj sekundah bo sprememba 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.

Priklic časovnih funkcij

Če je nastavljenih več časovnih funkcij, ustrezni simboli svetijo na prikazovalniku. Pokaže se simbol, katerega čas se v tistem trenutku prikazuje.

Za priklic vrednosti različnih časovnih funkcij tolikokrat pritisnite senzorsko polje ⏲, da se pokaže želeni simbol.

Nastavitev opomnika/alarma

Alarm lahko uporabljate, ko je pečica vklopljena ali izklopljena. Vendar pa ne sme biti nastavljeno 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. Pritisnite senzorsko polje ⏲, da zasveti 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 0000.

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 00.00. Alarm se izklopi.

Priklic časovnih funkcij

Če je nastavljenih več časovnih funkcij, ustrezni simboli svetijo na prikazovalniku. Pokaže se simbol, katerega čas se v tistem trenutku prikazuje.

Za priklic vrednosti različnih časovnih funkcij tolikokrat pritisnite senzorsko polje ⏲, da se pokaže želeni simbol.

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. Dvakrat pritisnite senzorsko polje ⏲.
   Ura preneha utripati.
2. S senzorskim poljem ⊟ ali ⊞ nastavite uro.

Nastavljeni čas se prikaže po nekaj sekundah.

Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko določite, ali naj bo ura prikazana na prikazovalniku. ⟶ *"Osnovne nastavitve"*

Sprememba ure

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

V ta namen se pri izklopljeni pečici večkrat dotaknite senzorskega polja ⏲, da zasveti prikaz ure, nato jo nastavite s ⊟ ali ⊞.

Varovalo za otroke

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

Opombe

- V osnovnih nastavitvah lahko izberete, ali naj bo nastavitev funkcije otroškega varovala možna ali ne. ⟶ *"Osnovne nastavitve" na strani 16*
- Otroška varnostna ključavnica na pečici ne vpliva na eventualno vključeno kuhalno ploščo.

Vklop in izklop

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

Pritisnite senzorsko polje 🔒 in ga držite pribl. 4 sekunde.

Na prikazovalniku se prikaže ustrezni simbol. Otroško varovalo je vklopljeno.

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

Za izklop ponovno pritisnite senzorsko polje 🔒 in ga držite 4 sekunde, da simbol na prikazovalniku ugasne.

Zaklepanje vrat pečice

Osnovne nastavitve lahko spremenite tako, da se vrata pečice dodatno zaklenejo. ⟶ *"Osnovne nastavitve" na strani 16*

Če je pečica izklopljena, se vrata aparata zaklenejo takoj, ko aktivirate otroško varovalo.

Osnovne nastavitve

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

Seznam osnovnih nastavitev

Glede na opremo aparata niso na voljo vse osnovne nastavitve.

Osnovna nastavitev		Izbira
c 1	Trajanje zvočnega signala po poteku časa trajanja ali časa alarma	1 = pribl. 10 sekund 2 = pribl. 30 sekund* 3 = pribl. 2 minuti
c2	Čas za prevzem nastavitve	1 = pribl. 3 sekunde* 2 = pribl. 6 sekund 3 = pribl. 10 sekund
c3	Zvok pri pritisku tipke	0 = izklopljeno 1 = vklopljeno*
c4	Osvetlitev prikazovalnika	1 = temna 2 = srednja* 3 = svetla
c5	Prikazovalnik ure	0 = umik ure s prikazovalnika 1 = prikaz ure*
c6	Vklop otroškega varovala je mogoč	0 = ne 1 = da* 2 = da, z zaklepanjem vrat**
c7	Osvetlitev notranjosti pečice med delovanjem	0 = ne 1 = da*
c8	Zamik izklopa ventilatorja	1 = kratko 2 = srednje* 3 = dolgo 4 = zelo dolgo
c9	Dodatno nameščeni teleskopski izvleki**	0 = ne* 1 = da
cA	Ponastavitev vseh vrednosti na tovarniško nastavitev	0 = ne* 1 = da

* Tovarniške nastavitve (glede na vrsto aparata so lahko tovarniške nastavitve drugačne)

** Ni na voljo pri vseh tipih aparata.

Spreminjanje osnovnih nastavitev

Izbirno stikalo mora biti v ničelnem položaju.

1. Pritisnite senzorsko polje ⏲ in ga držite pribl. 4 sekunde.
   Na prikazovalniku se prikaže prva osnovna nastavitev, npr. c 1 1.
2. Po potrebi s tipko ⊖ ali ⊕ spremenite nastavitev.
3. Za potrditev pritisnite senzorsko polje ⏲.
   Na prikazovalniku se prikaže naslednja osnovna nastavitev.
4. Večkrat pritisnite senzorsko polje ⏲, da prikličete vse osnovne nastavitve. Za spremembo nastavitev pritisnite senzorsko polje ⊖ ali ⊕.
5. Za zaključek ponovno pritisnite senzorsko polje ⏲ in ga držite pribl. 4 sekunde, da potrdite izbrane nastavitve.

Vse osnovne nastavitve so prevzete.

Osnovne nastavitve lahko kadar koli spet spremenite.

Opomba: Če zmanjka elektrike, se vaše spremembe osnovnih nastavitev ohranijo.

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 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
Zunanjost 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 spiralo iz nerjavnega jekla ali čistilo za pečice. Po čiščenju pustite aparat odprt, da se posuši. Najboljše je, da uporabite funkcijo čiščenja. ⟶ *"Funkcija čiščenja" na strani 18* **Opomba:** Zaradi ostankov živil lahko nastanejo bele obloge. Te ne predstavljajo težave in ne vplivajo na delovanje. Po potrebi jih odstranite s citronsko kislino.
Stekleni pokrov osvetlitve pečice	Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Pri trdovratni umazaniji uporabite čistilo za pečice.
Pokrov vrat	iz nerjavnega jekla: Uporabite čistilo za nerjavno jeklo. Upoštevajte navodila proizvajalcev. Ne uporabljajte negovalnih sredstev za nerjavno jeklo. iz plastike: Očistite z vroči milnico in krpo za pomivanje. Osušite z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo. Če želite pokrov vrat očistiti, ga snemite.
Ogrodje	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.
Izvlečni sistem	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Z izvlečnih vodil ne odstranjujte maziva, najbolje je, da jih očistite, ko so vstavljena. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.
Pribor	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko. Pri trdovratni umazaniji uporabite spiralo 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 prežge. Tako lahko nastanejo majhne razlike v barvi. To je povsem običajno in ne vpliva na delovanje. Robov tankih pekačev ni mogoče v celoti emajlirati. Robovi so zato lahko grobi. To ne vpliva na protikorozijsko zaščito.

Čiščenje aparata

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

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

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

Funkcija čiščenja

Aparat ima funkcijo „Samodejno čiščenje” in pomočnika za mokro čiščenje.

S funkcijo „Samodejno čiščenje” lahko preprosto očistite notranjost pečice, pomočnik za čiščenje pa vam olajša vsakodnevno čiščenje notranjosti pečice.

Samodejno čiščenje

S funkcijo „Samodejno čiščenje” lahko brez truda očistite notranjost pečice. Notranjost pečice se segreje na zelo visoko temperaturo. Ostanki pečenja, pečenja na žaru in peke se zažgejo.

Izbirate lahko med tremi stopnjami čiščenja.

Stopnja	Intenzivnost čišče-nja	Trajanje
1	rahlo	pribl. 1 ura in 15 minut
2	srednje	pribl. 1 ura in 30 minut
3	intenzivno	pribl. 2 uri

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

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

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

Pred vklopom funkcije čiščenja

Notranjost pečice mora biti prazna. Vzemite pribor, posodo in ogrodje iz pečice. Kako odstranite ogrodje, preberite v ustreznem poglavju. ⟶ *"Ogrodje" na strani 20*

Očistite vrata aparata in robove pečice v predelu tesnila. Tesnila ne drgnite in ga ne odstranite!

⚠ Opozorilo
Nevarnost požara!
- Razsuti ostanki jedi, maščoba in sok od pečenke se med čiščenjem lahko vnamejo. Vedno, preden zaženete funkcijo čiščenja, odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice. Ne čistite pribora skupaj s pečico.
- Med čiščenjem postane aparat na zunanji strani zelo vroč. Na ročaj vratc nikoli ne obešajte gorljivih predmetov, npr. krp za posodo. Sprednja stran aparata mora biti prosta. Otrokom ne dovolite v bližino.

Nastavitev funkcije čiščenja

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

Trajanje vsake stopnje čiščenja je prednastavljeno in ga ni mogoče spreminjati.

1. Z izbirnim stikalom nastavite funkcijo ▨.
   Na prikazovalniku se prikaže – –.
2. S temperaturnim regulatorjem nastavite stopnjo čiščenja.
   Na prikazovalniku se prikaže izbrana stopnja.

Čez nekaj sekund začne delovati funkcija čiščenja. Na prikazovalniku je prikazano odštevanje časa programa.

Med samodejnim čiščenjem zračite kuhinjo.

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

Po koncu samodejnega čiščenja se oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku se pokaže 00.00. Izklopite aparat, tako da izbirno stikalo obrnete v ničelni položaj.

Vrata aparata lahko odprete šele, ko je notranjost pečice dovolj ohlajena in ko simbol za zaklepanje 🔒 ugasne.

Zamik časa konca

Čas konca lahko zamaknete na pozneje. Pred zagonom pritisnite senzorsko polje ⏲, da na prikazovalniku pride v ospredje simbol časa konca. Čas konca s stikalom ⊞ zamaknite na pozneje.

Po zagonu aparat preide v stanje pripravljenosti.

Spremembe in prekinitve

Ko stopnjo čiščenja enkrat zaženete, je ni več mogoče spreminjati.

Čas konca lahko spreminjate, dokler je aparat v stanju pripravljenosti.

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

Vrata aparata ostanejo zaklenjena tako dolgo, da se notranjost pečice dovolj ohladi in da simbol za zaklepanje na prikazovalniku ugasne.

Po končani funkciji čiščenja

Pustite, da se notranjost pečice dobro ohladi. Z vlažno krpo obrišite pepel, ki je ostal v notranjosti pečice in na vratih aparata.

Ponovno namestite ogrodje.

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

Pomočnik za mokro čiščenje

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!
Zaradi vode lahko v vroči notranjosti aparata nastaja vroča vodna para. Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico.

Nastavitev pomočnika za čiščenje

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

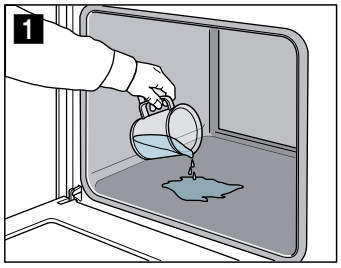
1. Vzemite pribor iz pečice.
2. 0,4 litra vode (ne uporabljajte destilirane vode) dodajte kapljico sredstva za pomivanje posode in mešanico zlijte na sredino dna pečice (slika 1).
3. Zaprite vrata aparata.
4. Z izbirnim stikalom nastavite funkcijo ▨.
   Na prikazovalniku se prikaže trajanje.

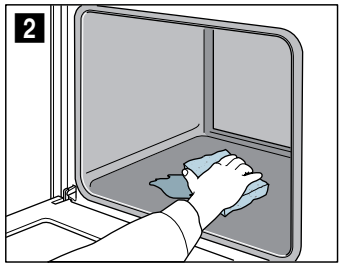
Po nekaj sekundah se zažene pomočnik za čiščenje. Na prikazovalniku je prikazano odštevanje časa programa.

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

Če notranjost pečice še ni povsem ohlajena, na prikazovalniku utripa ⚠. Izklopite pečico. Počakajte, da se notranjost pečice ohladi, in ponovno nastavite pomočnika za čiščenje.

Po zaključku delovanja pomočnika za čiščenje se oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku se pokaže 00.00. Izklopite aparat, tako da izbirno stikalo obrnete v ničelni položaj.





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 zbrišite 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.

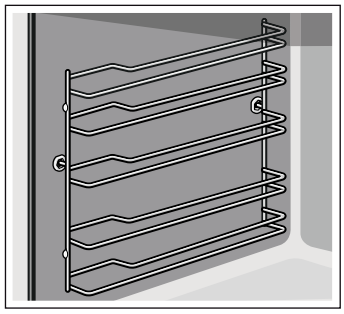
Ogrodje

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

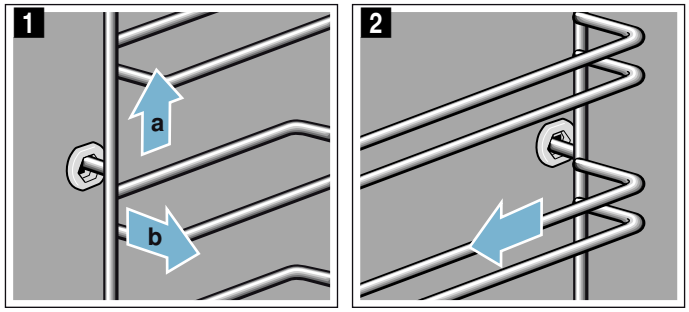
Montaža in demontaža ogrodja

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!
Ogrodje 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).

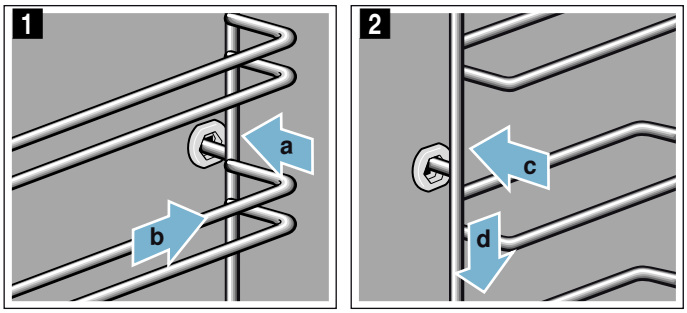


Očistite ogrodje s čistilom in gobico za pomivanje. Za trdovratno umazanijo uporabite ščetko.

Namestitev ogrodja

Ogrodje 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).



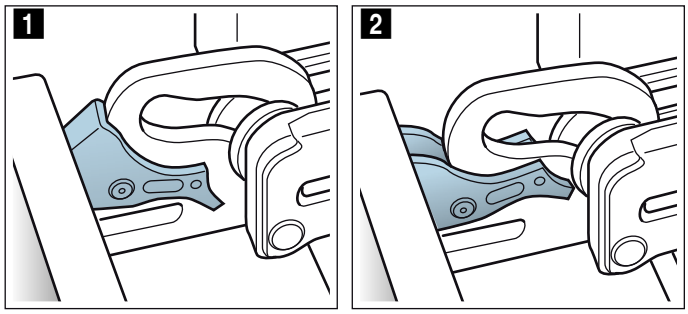
Vratca aparata

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

Demontaža in montaža vratc aparata

Če želite stekla v vratcih očistiti ali demontirati, lahko snamete vratca aparata.

Tečaja vratc aparata imata po en zaporni vzvod. Ko sta zaporna vzvoda zaprta (slika 1), so vratca aparata zavarovana. Tako jih ni mogoče sneti. Ko želite sneti vratca aparata in v ta namen odprete zaporna vzvoda (slika 2), sta tečaja zavarovana. Ne morete jih zapreti.

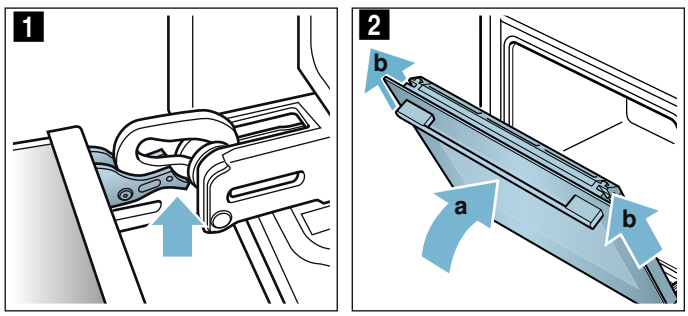


⚠ Opozorilo
Nevarnost poškodb!

- 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

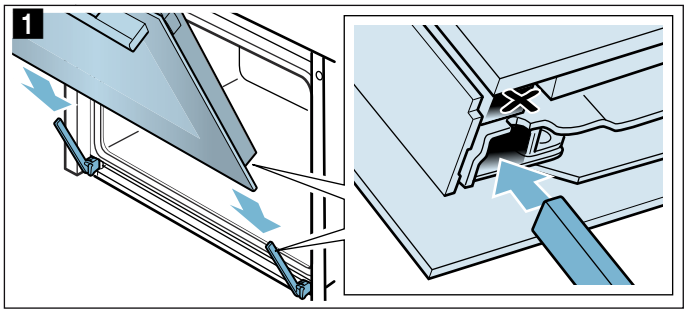
1. Povsem odprite vrata aparata in jih potisnite v smeri aparata.
2. Odprite zaporna vzvoda na levi in desni strani (slika 1).
3. Vrata aparata zaprite do prislona **a**. Z obema rokama primite vrata na levi in desni strani **b** ter jih povlecite v smeri navzgor (slika 2).



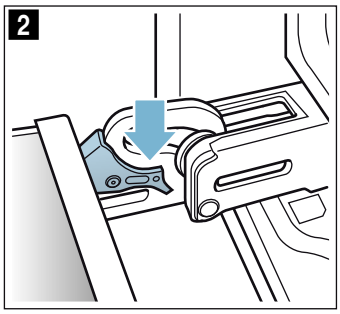
Montaža vratc aparata

Vratca aparata ponovno namestite v obratnem vrstnem redu.

1. Pri nameščanju vratc aparata bodite pozorni, da oba tečaja ravno vstavite v odprtini (slika 1).
   Tečaja naslonite na zunanje steklo in ga uporabite kot vodilo.
   Pazite, da tečaja vstavite v pravo odprtino.
   Vstavljanje mora potekati gladko in brez upora. Če začutite upor, preverite, ali sta tečaja vstavljena v pravo odprtino.



2. Vratca aparata popolnoma odprite. Oba tečaja ponovno zaprite (slika 2).

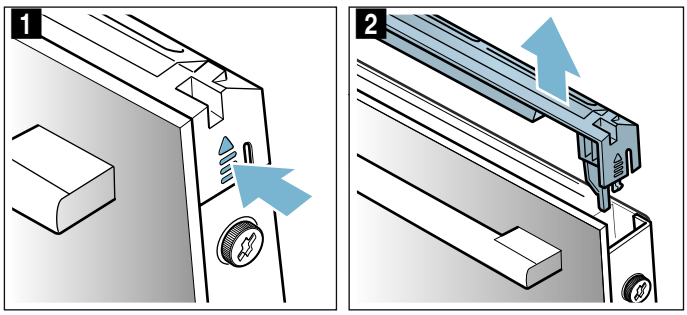


3. Zaprite vratca aparata.

Demontaža pokrova vratc

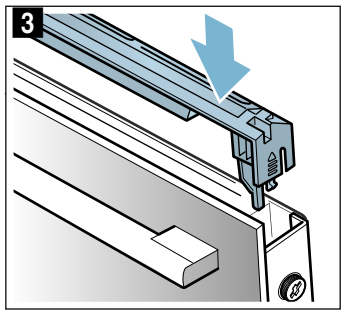
Vložek iz nerjavnega jekla v pokrovu vratc se lahko obarva. Za temeljito čiščenje lahko odstranite pokrov.
⟶ *"Čiščenje" na strani 17*

1. Vratca aparata nekoliko odprite.
2. Na pokrovu pritisnite na levi in desni strani (slika 1).
3. Snemite pokrov (slika 2).
   Vratca aparata previdno zaprite.



Opomba: Vložek iz nerjavnega jekla v pokrovu čistite s čistilom za nerjavno jeklo. Preostanek pokrova vratc čistite z milnico in mehko krpo.

4. Vratca aparata ponovno nekoliko odprite. Namestite pokrov in ga pritisnite, da se slišno zaskoči (slika 3).



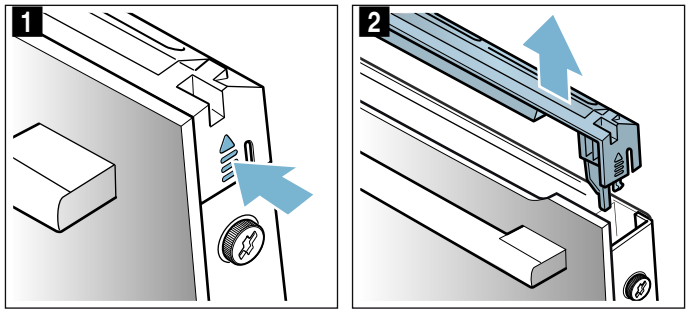
5. Zaprite vratca.

Demontaža in montaža stekel vratc

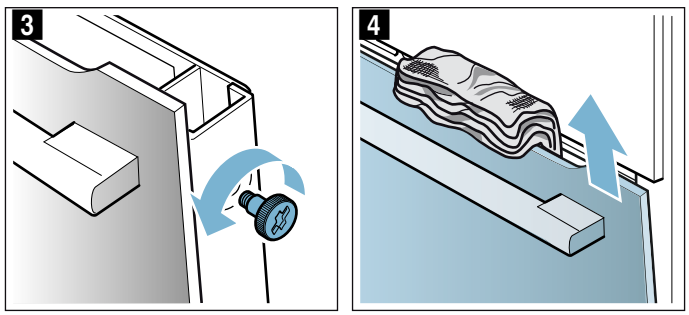
Za lažje čiščenje lahko demontirate stekla vratc aparata.

Demontaža stekel

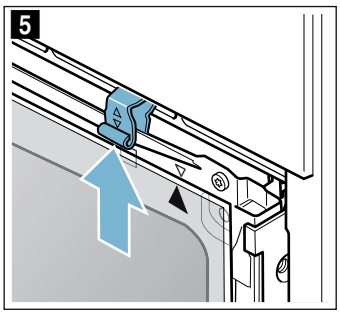
1. Vratca aparata nekoliko odprite.
2. Na pokrovu pritisnite na levi in desni strani (slika 1).
3. Snemite pokrov (slika 2).



4. Na levi in desni strani vratc odvijte vijake (slika 3).
5. Preden ponovno zaprete vratca, med vratca in aparat zagozdite kuhinjsko krpo, ki ste jo prej večkrat prepognili (slika 4).
   Sprednje steklo izvlecite v smeri navzgor in ga s pomočjo ročaja vrat odložite na ravno površino.



6. Obe držali na zgornji strani vmesnega stekla potisnite navzgor, vendar ga ne snemite (slika 5). Z eno roko trdno držite steklo. Odstranite steklo.



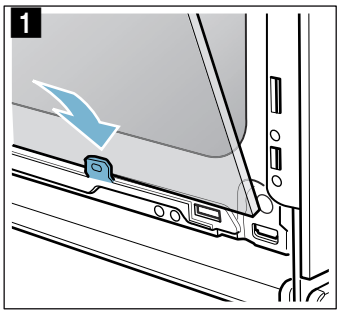
Očistite stekla s čistilom za steklo in mehko krpo.

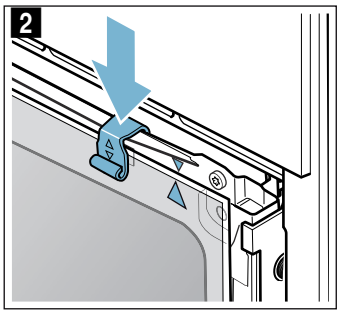
⚠ Opozorilo
Nevarnost poškodb!
- Spraskano steklo na vratcih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.
- Tečaji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko ukleščite. Ne dotikajte se predela s tečaji.

Montaža stekel

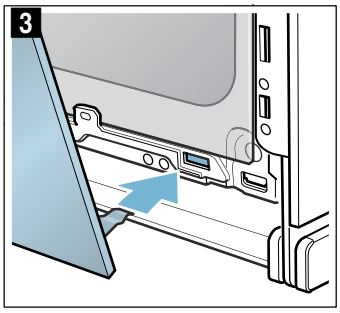
Pri montaži notranjega stekla pazite, da je puščica na zgornji desni strani stekla in da se ta ujema s puščico na ogrodju pečice.

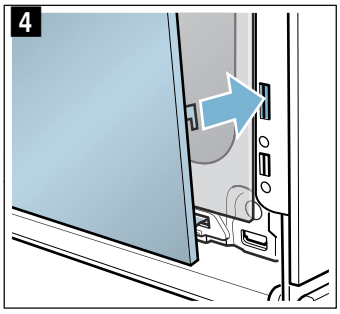
1. Srednje steklo spodaj vstavite v držalo (slika 1), zgoraj pa ga potisnite v pravi položaj.
2. Obe držali pritisnite navzdol (slika 2).



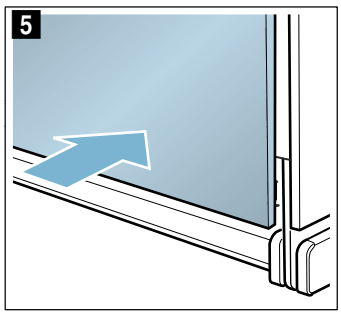


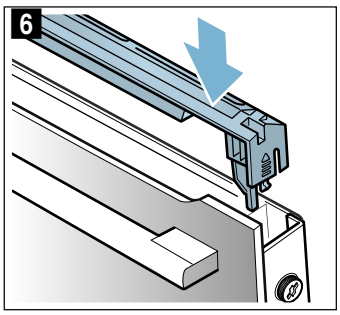
3. Sprednje steklo vstavite v spodnje držalo (slika 3).
4. Sprednje steklo zaprite tako, da sta oba zgornja kavlja nasproti odprtine (slika 4).





5. Sprednje steklo na spodnji strani pritisnite, da se slišno zaskoči (slika 5).
6. Vratca aparata ponovno nekoliko odprite in odstranite kuhinjsko krpo.
7. Ponovno privijte vijaka na levi in desni strani.
8. Namestite pokrov in ga pritisnite, da se slišno zaskoči (slika 6).





9. Zaprite vrata.

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 29*

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 je vklopljeno.	Varovalo za otroke izklopite tako, da za pribl. 4 sekunde pritisnete tipko s simbolom ključa.
Vrat aparata ni mogoče odpreti. Na prikazovalniku sveti simbol ključa.	Vrata aparata so zaklenjena z otroškim varovalom.	Varovalo za otroke izklopite tako, da za pribl. 4 sekunde pritisnete tipko s simbolom ključa. Zaklep je mogoče izključiti v osnovnih nastavitvah.
Vrat aparata ni mogoče odpreti. Na prikazovalniku sveti simbol ključavnice.	Vrata aparata so zaklenjena zaradi funkcije čiščenja.	Počakajte, da se pečica ohladi in da simbol ključavnice ugasne.
Aparat se ne segreva. Na prikazovalniku utripa dvopičje. Pri nekaterih aparatih se poleg tega na prikazovalniku prikaže d.	Vklopljen je demonstracijski način.	Aparat za kratek čas izključite iz električnega omrežja (izključite varovalko v omarici z varovalkami), nato v pribl. 5 minutah deaktivirajte demonstracijski način, tako da v osnovnih nastavitvah nastavite c 13 oz. cb na vrednost 0. ⟶ *"Osnovne nastavitve" na strani 16*

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, pritisnite senzorsko polje . 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 in natanko navedite sporočilo o napaki in številko E aparata.
⟶ *"Servisna služba" na strani 25*

Maksimalno trajanje delovanja

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

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

Doseženo je maksimalno trajanje delovanja
Na prikazovalniku se prikaže F8.

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

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

Menjava žarnice na stropu pečice

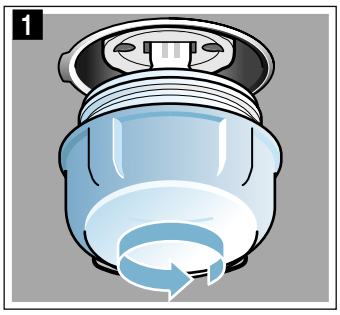
Če pregori žarnica v pečici, jo morate zamenjati. Temperaturno obstojne, 230-voltne halogenske žarnice, z močjo 25 W, so na voljo pri servisni službi in v specializiranih trgovinah.

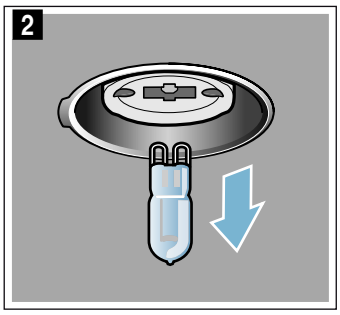
Halogensko žarnico primite s suho krpo. S tem podaljšate življenjsko dobo žarnice. Uporabljajte samo te žarnice.

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

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

1. Da preprečite poškodbe, v notranjost hladnega aparata položite krpo za posodo.
2. 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.

Programi

S programi lahko brez težav pripravljate jedi. Izberete program, aparat pa uporabi najprimernejše nastavitve.

Da zagotovite dobre rezultate, notranjost pečice ne sme biti prevroča. Počakajte, da se notranjost pečice ohladi, in šele nato zaženite program.

Posoda

Upoštevajte navodila proizvajalca posode.

Primerna posoda
Uporabljajte le posodo, odporno na temperaturo do 300 °C.

Najprimernejša je posoda iz stekla ali steklokeramike. Žar učinkuje skozi stekleno pokrovko in pečenka dobi lepo hrustljavo skorjico.

Pekači iz nerjavnega jekla niso najprimernejši. Bleščeča površina močno odbija toplotno sevanje. Jed je manj zapečena in meso je manj pečeno. Če uporabljate pekač iz nerjavnega jekla, po koncu programa odkrijte pokrovko. Meso še 8 do 10 minut pecite na 3. stopnji za žar.

Če uporabljate pekače iz emajliranega jekla, litega železa ali tlačno litega aluminija, bo jed na spodnji strani bolj porjavela. Dodajte malo več tekočine.

Nasvet: Če je omaka pečenke presvetla ali pretemna, prihodnjič dodajte manj oz. več tekočine.

Neprimerna posoda:
Posoda iz svetlega, svetlečega aluminija, neglazirane gline in plastična posoda oz. posoda s plastičnimi ročaji ni primerna.

Velikost posode:
Pečenka mora prekrivati približno dve tretjini dna posode. Tako boste dobili okusen sok pečenke.

Meso naj bo najmanj 3 cm oddaljeno od pokrovke. Meso lahko med peko nabrekne.

Priprava jedi

Uporabite sveža živila, najbolje je, da jih vzamete iz hladilnika.

Nasvet: Zelo pusto meso bo ostalo bolj sočno, če ga boste obložili s trakovi slanine.

Stehtajte jed. Težo potrebujete za nastavitev. Vedno nastavite naslednjo večjo težo.

Posodo postavite na rešetko. Vedno jo vstavite v hladno pečico.

Programi

Ko je pečenka pečena, lahko še 10 minut počiva v izklopljeni in zaprti pečici. Tako se mesni sok lahko bolje porazdeli.

Težo lahko nastavljate v območju od 0,5 kg do 2,5 kg.

Opomba: . Teža je omejena namenoma. Za zelo velike količine jedi pogosto ni na voljo primerna posoda, zato rezultat priprave ni ustrezen.

Program		Živila	Posoda	Dodajanje tekočine	Raven pečice	Nastavljena teža	Napotki
01	**Piščanec**, nenadevan	pripravljen za peko, začinjen	Globok pekač s steklenim pokrovom	ne	2	Teža piščanca	položite ga v posodo s prsno stranjo navzgor
02	**Puranje prsi**	v kosu, začinjene	Globok pekač s steklenim pokrovom	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	Teža puranjih prsi	Mesa prej ne popecite
03	**Enolončnica**, z zelenjavo	vegetarijanska	visok pekač s pokrovom	po receptu	2	Skupna teža	Zelenjavo, ki jo je treba dlje kuhati (npr. korenje), narežite na manjše koščke kot zelenjavo, ki potrebuje krajši čas priprave (npr paradižnik)
04	**Golaž**	Govedina ali svinjina, narezana na kocke, z zelenjavo	visok pekač s pokrovom	po receptu	2	Skupna teža	Meso položite na dno posode in ga prekrijte z zelenjavo. Mesa prej ne popecite.
05	**Sesekljana pečenka**, sveža	Mleta govedina, svinjina ali jagnjetina	Globok pekač s pokrovom	ne	2	Teža pečenke	-
06	**Dušena goveja pečenka**	npr. bržola, pleče, kepa ali marinirana pečenka	Globok pekač s pokrovom	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	Teža mesa	Mesa prej ne popecite
07	**Goveje rolade**	polnjene z zelenjavo ali mesom	Globok pekač s pokrovom	Rolade dobro pokrijte, npr. z juho ali vodo	2	Teža vseh polnjenih rolad	Mesa prej ne popecite
08	**Jagnječje stegno**, dobro prepečeno	brez kosti, začinjeno	Globok pekač s pokrovom	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	Teža mesa	Mesa prej ne popecite
09	**Telečja pečenka**, nemastna	npr. križ ali oreh	Globok pekač s pokrovom	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	Teža mesa	Mesa prej ne popecite
10	**Svinjska vratna pečenka**	brez kosti, začinjena	Globok pekač s steklenim pokrovom	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	Teža mesa	Mesa prej ne popecite

Nastavitev programa

Pečica izbere optimalni način gretja in nastavitev časa ter temperature. Nastaviti morate samo težo.

Težo lahko nastavljate samo znotraj določenega območja.

1. Z izbirnim stikalom nastavite funkcijo 🍴.
   Na prikazovalniku se prikaže *P01*.
2. S ⊞ ali ⊟izberite želeni program.
3. Izbrani program potrdite s pritiskom senzorskega polja ⚖.
   Na prikazovalniku se normalno prikaže teža.
4. S senzorskim poljem ⊞ ali ⊟ nastavite težo jedi.
   Ko aparat prevzame težo, se na prikazovalniku prikaže izračunano trajanje. Po potrebi se lahko s senzorskim poljem ⚖ vrnete nazaj na program.

Program se začne po nekaj sekundah. Na prikazovalniku je prikazano odštevanje nastavljenega trajanja.

Ko je program končan, se oglasi zvočni signal. Na zaslonu se prikaže čas priprave pri *00.00*.

Ko ste zadovoljni z rezultatom priprave, izklopite pečico; v ta namen obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj.

Trajanje programa

Aparat samodejno izračuna trajanje nastavljenega programa. Trajanje se prikaže, potem ko nastavite težo za izbrani program.

Trajanja programa ne morete spreminjati.

Naknadna peka

Takoj ko je program končan in zvočni signal utihne, lahko s stikalom ⊞ ponovno nastavite trajanje. Pečica greje dalje z nastavitvami programa.

Opomba: S to funkcijo lahko podaljšate peko, kolikorkrat želite.

Ko ste zadovoljni z rezultatom priprave, izklopite pečico; v ta namen obrnite izbirno stikalo v ničelni položaj.

Zamik časa konca

Pri nekaterih programih lahko zamaknete čas konca. Pred zagonom pritisnite senzorsko polje 🕒, da na prikazovalniku pride v ospredje simbol časa konca. S senzorskim poljem ⊞ zamaknite čas konca na pozneje.

Po zagonu aparat preide v stanje pripravljenosti.

Spremembe in prekinitve

Po zagonu ni več mogoče spreminjati številke programa in teže.

Čas konca lahko spreminjate, dokler je aparat v stanju pripravljenosti.

Če želite prekiniti program, izklopite aparat, tako da izbirno stikalo obrnete v ničelni položaj.

Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu

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

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

Splošna navodila

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

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

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

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

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

Način gretja 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

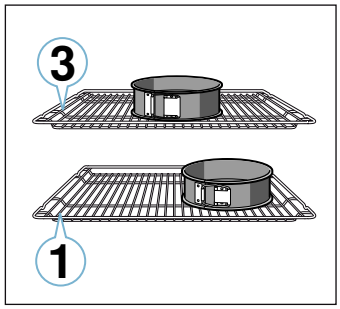
Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja:
- visoko pecivo oz. model na rešetki: raven 2
- nizko pecivo oz. raven pekač: raven 3

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 načinom 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 nastavitvenih preglednicah najdete optimalne nastavitve za veliko jedi.

Upoštevajte tudi navodila v poglavju o vzhajanju testa.

Modeli za peko

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

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

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

Globoko zamrznjeni izdelki

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

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

Kruh in žemljice

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

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

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

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	75-85
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 odstranljivim robom Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Pita	Model za pito	1		200-240	25-50
Kolač iz kvašenega testa	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Šarkelj	Model za šarkelj	2		150-170	50-70
Biskvitna torta, 3 jajca	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Biskvitna torta, 6 jajc	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		150-160*	30-40
* predgretje					

Kolač na pekaču

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Kolač iz umešanega testa z nadevom	Plitvi pekač	3		160-180	20-45
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	45-65
Kvašena pletenica, kvašen venec	Plitvi pekač	2		160-170	35-40
Biskvitna rolada	Plitvi pekač	3		180-200*	10-15
Zavitek, sladek	Univerzalni pekač	2		190-200	45-60
Zavitek, zamrznjen	Univerzalni pekač	3		200-220*	35-45
* predgretje					

Drobno pecivo

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Mafini	Pekač za mafine	2		170-190	20-40
Mafini, 2 ravni	Pekači za mafine	3+1		160-170*	20-45
Drobno pecivo iz kvašenega testa	Plitvi pekač	3		150-170	20-30
Drobno pecivo iz kvašenega testa, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		150-170	25-40
Pecivo iz listnatega testa	Plitvi pekač	3		170-190*	20-35
Pecivo iz listnatega testa, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		170-190*	25-45
Pecivo iz listnatega testa, 3 ravni	Plitvi pekači + univerzalni pekač	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 vetrci	Plitvi pekač	3		80-90*	120-150
Španski vetrci, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		90-100*	100-150
Makroni	Plitvi pekač	3		90-110	20-30
Makroni, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		90-110	20-35
Makroni, 3 ravni	Plitvi pekači + univerzalni pekač	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 kosi	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		180-200	30-40
Sveža pizza, tanko dno	Pekač za pizzo	2		250-270*	8-13
Hlajena pizza	Rešetka	3		190-210	10-15
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	25-30
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	2		180-200	35-50
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 skupaj.	Okoli vsakega kosa mora biti približno 2 cm prostora. Tako je dovolj prostora, da lahko pecivo vzhaja in enakomerno porjavi.
Pecivo je presuho.	Nastavite za 10 °C višjo temperaturo in skrajšajte čas peke.
Pecivo je povsod presvetlo.	Če sta višina vstavljanja in pribor pravilna, po potrebi zvišajte temperaturo ali podaljšajte čas peke.
Pecivo je zgoraj presvetlo, spodaj pa pretemno.	Naslednjič pecite na eni ravni višje.
Pecivo je zgoraj pretemno, spodaj pa presvetlo.	Naslednjič pecite na eni ravni nižje. Izberite nižjo temperaturo in podaljšajte čas peke.
Pecivo v modelu ali na pekaču je zadaj pretemno.	Pekača ne postavite neposredno ob zadnjo steno, ampak na sredino pribora.
Pecivo je povsod pretemno.	Naslednjič izberite nižjo temperaturo in po potrebi podaljšajte čas peke.
Pecivo je neenakomerno porjavelo.	Izberite nekoliko nižjo temperaturo. Tudi prevelik papir za peko lahko ovira kroženje zraka. Papir za peko vedno ustrezno obrežite. Pazite, da pekač ne stoji neposredno pred odprtinami zadnje stene notranjosti pečice. Pri peki drobnega peciva uporabljajte kar se da enake velikosti in debeline.
Pekli ste na več ravneh. Na zgornjem pekaču je pecivo temnejše kot na spodnjem.	Za peko na več ravneh vedno izberite vroč zrak . Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotova ob istem času.
Pecivo je videti v redu, vendar v notranjosti še ni pečeno.	Pecite pri nižji temperaturi nekoliko dlje in po potrebi dodajte manj tekočine. Pri pecivu s sočnim nadevom najprej specite spodnji del. Posujte ga z mandlji ali drobtinami in šele nato dodajte nadev.
Peciva ne morete stresti iz modela.	Pecivo naj se po peki še 5 do 10 minut ohlaja. Če se še vedno ne odlepi, rob še enkrat previdno zrahljajte z nožem. Ponovno prevrnite pecivo in model večkrat pokrijte z mokro, hladno krpo. Naslednjič model namažite z maslom in posujte z drobtinami.

Narastki in gratinirane jedi

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

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

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

Vedno uporabite navedene višine za vstavljanje pribora.

Jedi lahko pripravljate na eni ravni v modelih ali na univerzalnem pekaču.
- Modeli na rešetki: raven 2
- Univerzalni pekač: raven 3

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

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Narastek, pikanten, kuhane sestavine	Model za narastke	2		200-220	30-60
Narastek, sladek	Model za narastke	2		170-190	40-60
Gratiniran krompir, surove sestavine, 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 nastavitvenih preglednicah najdete optimalne nastavitve za nekatere jedi.

Peka na rešetki

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

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

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

Peka v posodi

⚠ Opozorilo – Nevarnost poškodbe zaradi razbitega stekla!
Vročo stekleno posodo odložite na suh podstavek. Če je podstavek moker ali hladen, lahko steklo poči.

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

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

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

Upoštevajte navodila proizvajalca posode za peko.

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

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

Perutnina, meso in ribe se lahko 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. Intervali so odvisni od nastavljene 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 ustreznem poglavju preberite pomembne napotke za uporabo termometra za peko. Tam najdete informacije o vstavljanju termometra za peko, možnih načinih gretja in še več.

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

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

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

Perutnina

Pri raci in gosi zarežite v kožo pod perutničkami. 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 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 dolijte tekočino.

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

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

Riba

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

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 zrezki, 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	130-150
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	140-160
Telečja krača, 1,5 kg	Odprta posoda	2		-	200-220	125-140
Jagnječje 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	70-80
* 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 vodena.	Naslednjič izberite večjo posodo za pečenje ali dodajte manj tekočine.
Pri praženju se zažge meso.	Posoda za peko in pokrov se morata prilegati in dobro zapreti. Zmanjšajte temperaturo in po potrebi med praženjem dodajte tekočino.
Jedi, ki ste jih spekli na žaru, so presuhe.	Meso solite šele po peki na žaru. Sol iz mesa srka vodo. Jedi, ki jih pečete na žaru, med obračanjem ne zabadajte. Uporabite klešče za žar.

Zelenjava in priloge

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		3	10-15
Pečen krompir, prepolovljen	Univerzalni pekač	3		160-180	45-60
Izdelki iz krompirja, zamrznjeni, npr. ocvrt krompirček, ocvrtki, krompirjevi žepki, krompirjevi polpeti	Univerzalni pekač	3		200-220	25-35
Ocvrt krompirček, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		190-210	30-40

Sladice

Z aparatom lahko sami pripravite sufleje in jogurt.

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

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

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

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje
Jogurt	Modelčki za oblikovanje porcij	Dno notranjosti pečice		-*	8-9h
Sufle v modelčkih za oblikovanje porcij	Modelčki za oblikovanje porcij	2		160-180	35-45
* 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	■ Čas priprave naj bo čim krajši. ■ Jedi zapecite zlatorumeno in ne pretemno. ■ Veliki in debeli kosi jedi vsebujejo manj akrilamida.
Peka	Z zgornjim/spodnjim grelnikom maks. 200 °C. Z vročim zrakom maks. 180 °C.
Piškoti	Z zgornjim/spodnjim grelnikom maks. 190 °C. Z vročim zrakom maks. 170 °C. Jajce ali 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, zelenjavo in zelišča, ki jih je treba pred uporabo dobro oprati. Rešetko obložite s pergamentnim papirjem ali papirjem za peko. Sadje naj se odcedi, nato ga posušite.

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

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

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

Za sušenje uporabite naslednje višine vstavljanja:
- Rešetka 1: višina 3
- 2 rešetki: višina 3+1

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

V preglednici so navedene nastavitvene vrednosti za sušenje različnih živil. Temperatura in trajanje sta odvisna od vrste, vlažnosti, zrelosti in debeline živil, ki jih želite posušiti. 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 vkuhana, 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 ½, 1 ali 1½ 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 peno (pribl. 400 ml za litrski kozarec). Na liter vode:
- pribl. 250 g sladkorja za sladko sadje
- pribl. 500 g sladkorja za kislo sadje

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

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

Zaključek 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 prepihom. Sponke odstranite šele, ko so kozarci hladni.

Časi, ki so navedeni v nastavitveni 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 nastavitvenih razpredelnicah za 1. in 2. vzhajanje (vzhajanje testa in vzhajanje oblikovanih kosov testa).

Vzhajanje testa
Za vzhajanje testa na dno pečice nalijte 200 ml vode.

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

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

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

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

Vzhajanje oblikovanih kosov testa
Postavite pecivo na višino vstavljanja, ki je navedena v preglednici.

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

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

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 odtalite 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.

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

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

Jedi med pripravo enkrat do dvakrat obrnite ali premešajte. Večje kose morate obrniti večkrat. Jed med pripravo razdelite oz. že odtaljene kose vzemite iz pečice.

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

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 toplote

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

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

Testne jedi

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

Po EN 60350-1.

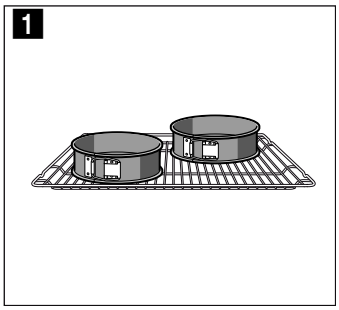
Peka

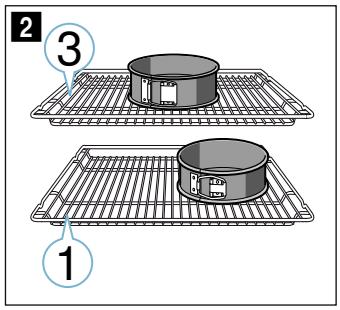
Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotova ob istem času.

Višina vstavljanja pri peki na dveh ravneh:
- Univerzalni pekač: 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
- Nastavitvene vrednosti veljajo za vstavljanje v mrzlo pečico.
- Upoštevajte navodila za predgretje iz tabel. Nastavitvene vrednosti veljajo brez hitrega segrevanja.
- Za peko najprej uporabite najnižjo navedeno temperaturo.

Peka na žaru

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

Peka

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3		140-150*	25-40
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3		140-150*	20-30
Brizgano pecivo, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		140-150*	25-35
Brizgano pecivo, 3 ravni	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		130-140*	40-55
Tortice	Plitvi pekač	3		150-160*	20-30
Tortice	Plitvi pekač	3		140-150	30-40
Tortice, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		140-150*	25-35
Tortice, 3 ravni	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		140-150*	25-35
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Vodni biskvit, 2 ravni	2 razstavljiva modela Ø 26 cm	3+1		150-160**	35-50
Pokrita jabolčna pita	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	2		160-170	70-90
Pokrita jabolčna pita	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	1		190-210	70-80
Pokrita jabolčna pita, 2 ravni	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	3+1		160-180	70-90

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

** pečico ogrejte, vendar ne uporabite funkcije hitrega segrevanja

Peka na žaru

Jed	Pribor	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Opečen toast	Rešetka	5		3	5-6*
Goveji hamburger, 12 kosov	Rešetka	4		3	25-30**

* ne predgrevajte

** obrnite po 2/3 skupnega trajanja priprave

HK Appliances GmbH
Werkstrasse 3
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

9001331969
970626
sl