BLAUPUNKT

[sl] Navodila za uporabo

Pečica
5B49M1...

Vsebina

Namenska uporaba 4

Pomembni varnostni napotki 5
Splošno 5
Halogenska žarnica 5

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. 9
Načini gretja. 10
Temperatura. 11
Notranjost aparata 11

Pribor. 12
Običajna oprema 12
Vstavljanje pribora 12
Dodatni pribor 13

Pred prvo uporabo 14
Prva uporaba aparata 14
Čiščenje notranjosti pečice in pribora 14

Upravljanje aparata 14
Vklop in izklop pečice 14
Nastavitev načina gretja in temperature 14
Hitro segrevanje 15

Časovne funkcije 15
Nastavitev časa priprave 15
Nastavitev časa konca 16
Nastavitev alarma. 17
Nastavitev ure 17

Varovalo za otroke 17
Vklop in izklop 17

Osnovne nastavitve 18
Seznam osnovnih nastavitev 18
Sprememba osnovnih nastavitev 18

Čiščenje 19
Primerna čistilna sredstva 19
Pomočnik za mokro čiščenje 20
Čiščenje aparata 20

Ogrodje 21
Montaža in demontaža ogrodja 21

Vratca aparata 21
Demontaža in montaža stekel vratc 21

Kaj storiti ob motnjah? 23
Samostojno odpravljanje motenj. 23
Maksimalno trajanje delovanja 23
Menjava žarnice na stropu pečice 24

Servisna služba 24
Številka E in številka FD 24

Programi 25
Posoda. 25
Priprava jedi 25
Prednastavljeni programi 25
Programi. 34
Nastavitev programa 36

Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu 36
Splošna navodila 36
Kolači in pecivo 37
Narastki in gratinirane jedi 40
Perutnina, meso in ribe. 41
Zelenjava in priloge 44
Sladice 44
Akrilamid v živilih 44
Sušenje. 45
Vkuhavanje. 45
Vzhajanje testa 46
Odtaljevanje 47
Ohranjanje toplote 47
Testne jedi 48

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 12*

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.

Vzroki poškodb

Splošno

Pozor!

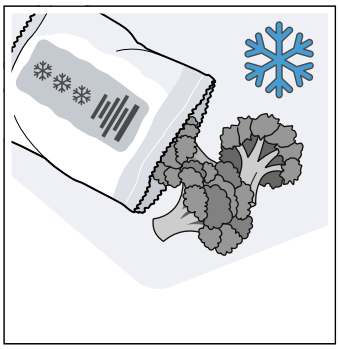
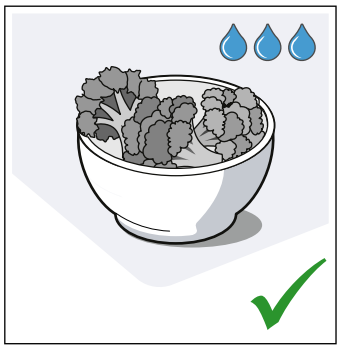
- Pribor, folija, papir za peko ali posoda na dnu pečice: Ne polagajte pribora na dno pečice. Dna notranjosti pečice ne pokrivajte s folijo (ne glede na vrsto) ali s papirjem za peko. Pri temperaturi nad 50 °C ne postavljajte posode na dno notranjosti pečice. Toplota zastaja. Čas peke se spremeni in poškoduje se emajl.
- Aluminijasta folija: aluminijasta folija v pečici ne sme priti v stik s steklom v vratcih. Tako lahko namreč na steklu vratc nastanejo trajna obarvanja.
- Voda v vroči pečici: Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico. Nastane para. Zaradi temperaturnih razlik se lahko emajl poškoduje.
- Vlaga v notranjosti aparata: daljša prisotnost vlage v notranjosti aparata lahko vodi do korozije. Po uporabi je treba notranjost aparata posušiti. Vlažnih živil ne shranjujte dlje časa v zaprtem aparatu. V notranjosti aparata ne shranjujte živil.
- Ohlajevanje z odprtimi vrati aparata: po obratovanju z visokimi temperaturami se naj notranji prostor ohlajuje samo z zaprtimi vrati. Med vrata aparata ne ukleščite predmetov. Tudi če so vrata odprta samo za špranjo, se lahko sosednje sprednje plošče pohištva poškodujejo.
  Notranji prostor pustite, da se suši odprt samo, če je bilo med obratovanjem prisotno veliko vlage.
- Sadni sok: Pri zelo sočnem sadnem pecivu pekača ne oblagajte preobilno. Sadni sok, ki kaplja s pekača, pušča madeže, ki jih ni mogoče odstraniti. Če je mogoče, uporabite globljo univerzalno ponev.
- Močno umazano tesnilo: če je tesnilo močno umazano, se vrata aparata pri delovanju ne zaprejo več pravilno. Lahko se poškodujejo sprednje strani pohištva v bližini. Tesnilo mora biti vedno čisto.
  → *"Čiščenje" na strani 19*
- 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

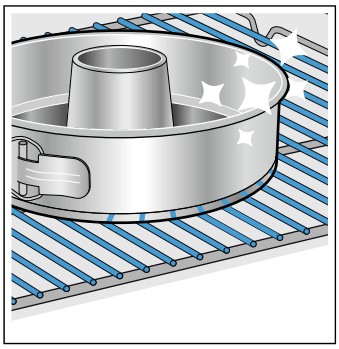
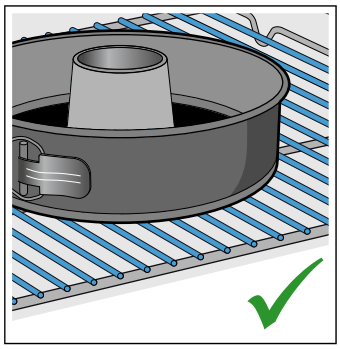
Vaš novi aparat je še posebej varčen. Tu izveste, kako lahko pri uporabi aparata prihranite še več elektrike in kako aparat na pravilen način odstranite.

Varčevanje z energijo

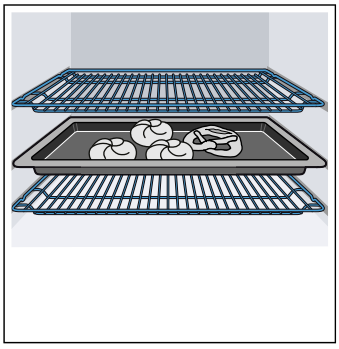
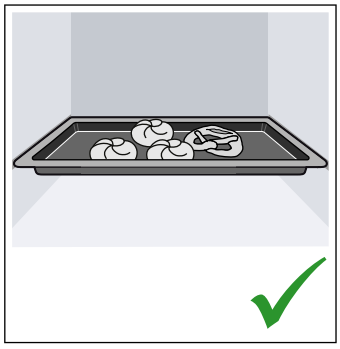
- Aparat predgrejte le, če je tako navedeno v receptu ali v preglednicah v navodilih za uporabo.
- Pustite, da se zamrznjena živila odtajajo, preden jih daste v pečico.

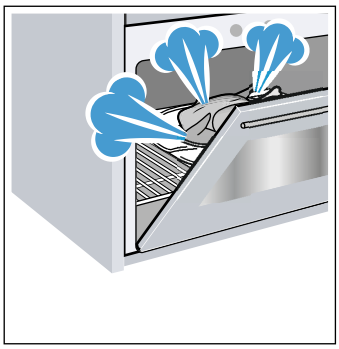
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane pekače. Taki pekači posebej dobro sprejemajo toploto.

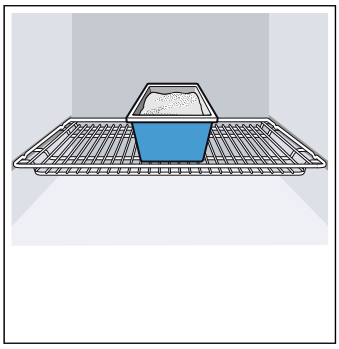
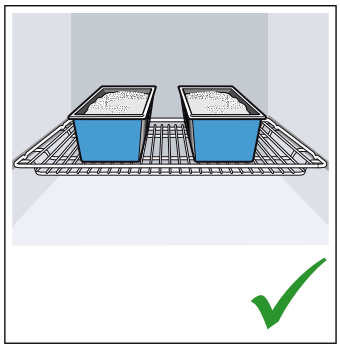
- Pribor, ki ga ne uporabljate, vzemite iz pečice.

- 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.

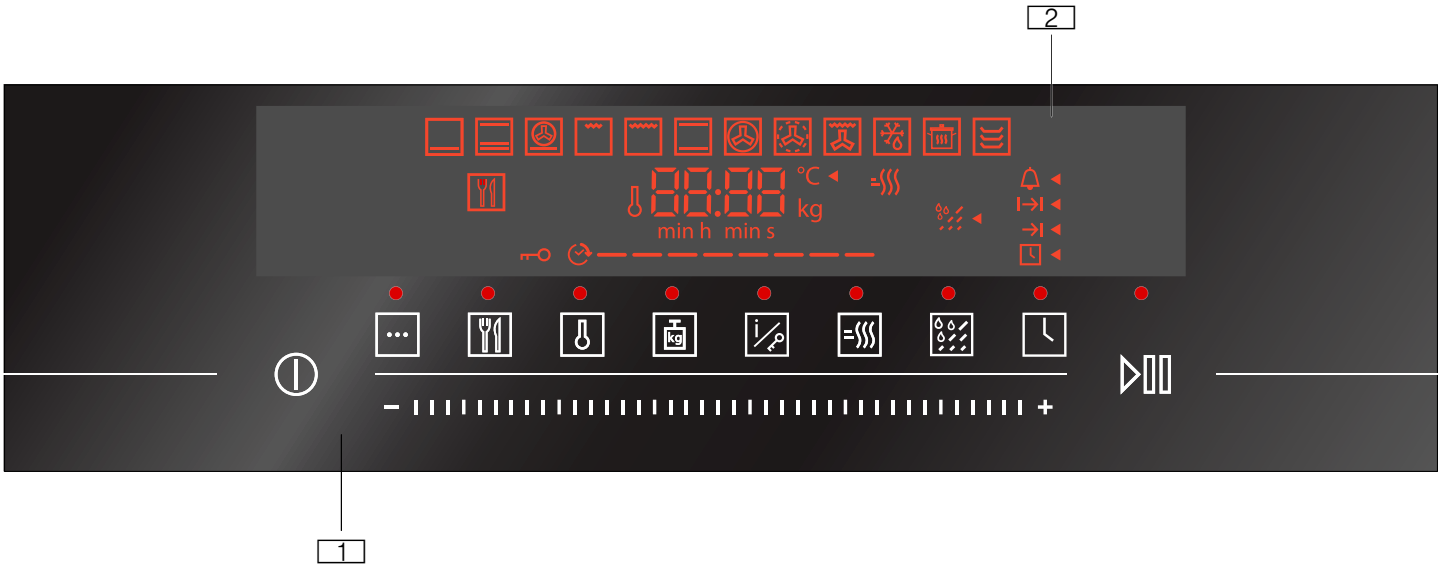
Spoznajte svoj aparat

V tem poglavju so opisani prikazi in upravljalne površine. Prav tako so opisane različne funkcije vašega aparata.

Opomba: Glede na tip aparata so možna odstopanja v barvi in podrobnostih.

Upravljalno polje

Na upravljalnem polju lahko nastavljate različne funkcije aparata. Pregled upravljalnega polja in razporeditve upravljalnih površin.



1 **Senzorji**
Senzorji so polja na dotik. Da izberete funkcijo, se samo dotaknite simbola.

2 **Prikazovalnik**
Na prikazovalniku so prikazani simboli aktivnih funkcij in časovnih funkcij.

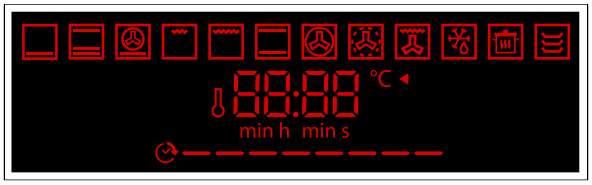
Tipke in prikazovalnik

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

Senzorsko polje		Pomen
⏻	Glavno stikalo	Vklop in izklop pečice.
−III+	Nastavitveno območje	Nastavitev časovnih funkcij, temperature ali programske avtomatike.
⋯	Načini gretja	Za vsako jed izberite najprimernejši način priprave.
	Programi	Izberite programsko avtomatiko.
	Temperatura ali stopnja žara	Izbira temperature ali stopnje žara.
	Teža	Izbira teže za programe.
	Varovalo za otroke	Dolg pritisk: zaklepanje in odklepanje funkcij pečice
	Informacije	Kratek pritisk: za nekaj sekund se prikaže temperatura v pečici med segrevanjem.
	Hitro segrevanje	Vklop ali izklop hitrega segrevanja pečice.
	Pomoč pri mokrem čiščenju	Izberite pomoč pri mokrem čiščenju.
	Ura	Nastavite uro.
⏯	Vklop/Premor	Kratek pritisk = vklop/zaustavitev delovanja Dolg pritisk = prekinitev delovanja

Prikazovalnik

Na prikazovalniku se prikažejo priporočene vrednosti, ki jih lahko po potrebi spremenite:



- Prikazi načina gretja
  Prikazujejo način gretja ali izbrano funkcijo.
- Prikazi časa in temperature
  Prikazujejo uro, alarm, programirani čas priprave, čas konca priprave in težo za samodejni program. Poleg tega prikazujejo temperaturo, stopnjo žara ali čiščenja in številko programa.

Za izbiro različnih časovnih funkcij se večkrat dotaknite senzorja ⏲. Poleg trenutno izbrane funkcije sveti puščica ◄.

Načini gretja

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

Način gretja		Temperatura	Uporaba
	Spodnje gretje	30–250 °C	Za pripravo v vodni kopeli in za dopeko. Deluje spodnji grelnik.
	Intenzivno gretje	30–275 °C	Za jedi s hrustljavim dnom. Vročina prihaja od zgoraj in posebej močno od spodaj.
	Funkcija za pico	30–275 °C	Za pripravo pic in jedi, ki jih je treba peči od spodaj. Pri tem načinu gretja delujeta spodnji grelnik in okrogli grelnik v zadnji steni.
	Žar, majhna površina	Stopnje žara: 1 = nizka 2 = srednja 3 = visoka	Za peko majhnih količin zrezkov, klobasic, toasta in kosov rib na žaru. Segreje se srednji del žara.
	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.
	Zgornje in spodnje gretje	30–275 °C	Za tradicionalno peko in pečenje na eni ravni. Posebno primerno za kolače s sočnim nadevom. Zgornji in spodnji grelnik delujeta enakomerno. Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v običajnem načinu.
	3D-vroč zrak	30–275 °C	Za peko in pečenje na eni ali več ravneh. Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika na zadnji steni v notranjosti pečice.
	Blag vroč zrak	125–275 °C	Za nežno pripravo izbranih jedi na eni ravni brez predgretja. Ventilator razporeja toploto okroglega grelnika na zadnji steni v notranjosti pečice. Ta način gretja se uporablja za določanje porabe energije v načinu s kroženjem zraka.
	Žar z ventilatorjem	30–275 °C	Za peko perutnine, celih rib in večjih kosov mesa. Žar in ventilator se izmenično vklapljata in izklapljata. Ventilator razporeja vroč zrak okrog jedi.
	Odtaljevanje	30–60 °C	Za nežno odtaljevanje zamrznjenih jedi.
	Ohranjanje jedi toplih	60–100 °C	Za ohranjanje pripravljenih jedi na toplem.
	Predgretje posode	30–70 °C	Za segrevanje posode.

Opombe

- Za vsak način gretja aparat predlaga temperaturo ali stopnjo. To lahko prevzamete ali spremenite znotraj posameznega območja.
- Če notranjost pečice še ni povsem ohlajena, ko izberete funkcijo odtaljevanja, na prikazovalniku utripa h in funkcija se ne vklopi.

Druge funkcije

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

Funkcija		Uporaba
	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.

Temperatura

Za nastavitev temperature v pečice s prstom podrsajte po nastavitvenem območju. Na enak način izberite stopnje žara in čiščenja.

Opomba: Pri zelo visokih temperaturah aparat po daljšem času nekoliko zniža temperaturo.

30-275	Temperaturno območje	Nastavljiva temperatura v notranjosti pečice je prikazana v °C.
1, 2, 3	Stopnje žara	Stopnje žara za žar, velika površina, in majhna površina (glede na tip aparata). **1** = stopnja 1, nizka **2** = stopnja 2, srednja **3** = stopnja 3, visoka
	Pomoč pri mokrem čiščenju	Položaj delovanja za pomoč pri mokrem čiščenju.

Prikaz temperature

Ko se pečica segreva, se na prikazovalniku prikaže simbol .

Ko simbol med predgrevanjem pečice ugasne, je pravi trenutek, da vstavite jed v pečico.

Opombe

- Zaradi toplotne vztrajnosti se prikazana temperatura lahko nekoliko razlikuje od dejanske temperature v pečici.
- Če je ob zagonu delovanja temperatura v notranjosti pečice previsoka, se pri nekaterih načinih gretja na prikazovalniku prikaže . Izklopite aparat in pustite, da se ohladi. Nato ga ponovno vklopite.

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

Ko vklopite pečico, se vklopi osvetlitev notranjosti.

Ko je delovanje zaključeno, se osvetlitev notranjosti pečice izklopi .

Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko določite, da se osvetlitev notranjosti med delovanjem ne vklopi.

Hladilni ventilator

Hladilni ventilator se po potrebi vklaplja in izklaplja. Topel zrak odteka nad vrati.

Pozor!
Ne prekrijte prezračevalne reže. Pečica se bo sicer pregrela.

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

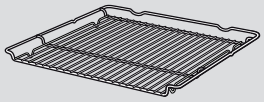
Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko nastavite, koliko časa hladilni ventilator še deluje. ⟶ *"Osnovne nastavitve" na strani 18*

Pribor

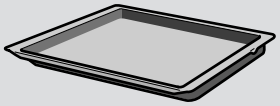
Vašemu aparatu je priložen raznolik pribor. Tukaj si lahko preberete informacije o priloženem priboru in njegovi pravilni uporabi.

Običajna oprema

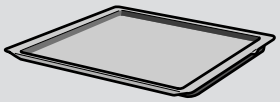
Priložena oprema se lahko razlikuje glede na tip aparata.



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.

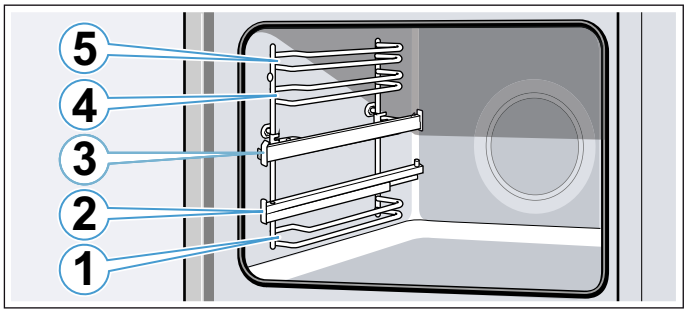
Opomba: Ko se pribor segreje, lahko spremeni obliko. To ne vpliva na delovanje. Ko se ponovno ohladi, deformacija izgine.

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.

Glede na tip aparata je pečica opremljena z enim ali več izvleki ali z enim ali dvema izvlekoma s sponko. Izvleki so fiksno pritrjeni in jih ni mogoče sneti. Izvleke s sponko lahko po potrebi namestite na ravni, ki so še proste.

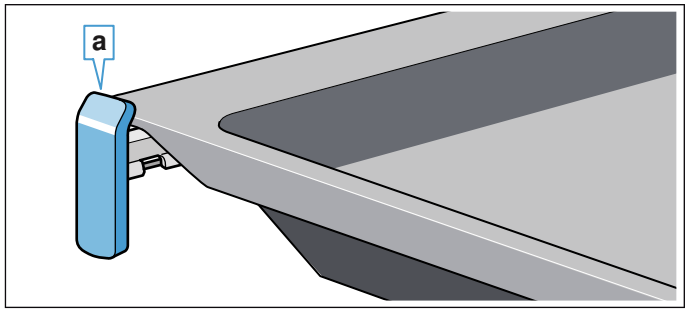


Pribor vedno potisnite med obe vodili določene višine.

Pribor je mogoče izvleči do približno polovice, ne da bi se prevrnil. Z izvleki lahko pribor še bolj izvlečete.

Pazite, da je pribor nameščen za sponо **a** na izvlečnem vodilu.

Primer na sliki: univerzalni pekač



Izvlečna vodila se zaskočijo, ko so povsem izvlečena. Tako lahko pribor preprosto namestite. Izvlečna vodila sprostite tako, da jih z nekoliko dodatnega pritiska potisnete nazaj v aparat.

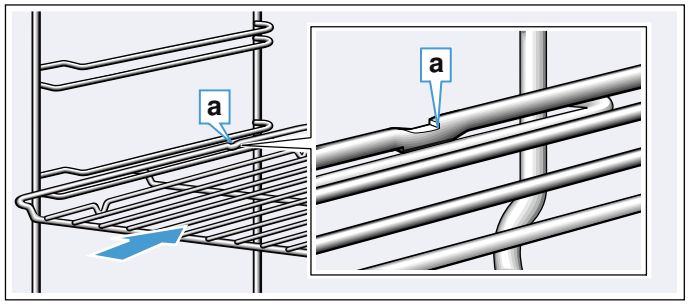
Opombe

- Pazite, da je pribor ob vstavljanju v notranjost aparata vedno pravilno obrnjen.
- Pribor vedno do konca potisnite v notranjost aparata tako, da se ne dotika vratc aparata.
- Pribor, ki ga med uporabo ne potrebujete, vzemite iz pečice.
- Ogrodje lahko vzamete iz notranjosti pečice, da ga očistite. ⟶ *Stran 21*

Funkcija mirovanja

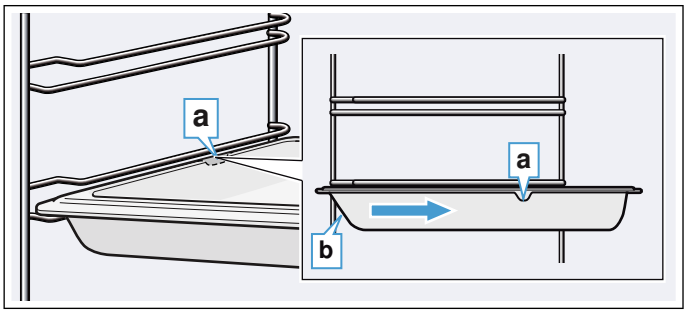
Pribor je mogoče izvleči približno do polovice, nato se zaskoči. Funkcija mirovanja prepreči, da se pribor pri tem, ko ga vlečete iz pečice, prevrže navzdol. Pribor mora biti pravilno vstavljen v notranjost pečice, tako da bo zaščita pred prevrženjem delovala.

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

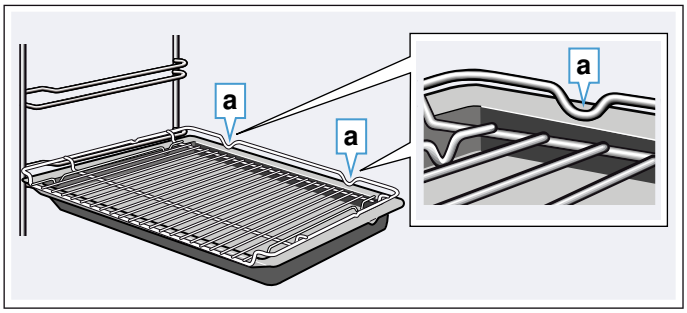


Kombiniranje pribora

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 24*

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

Ura je tovarniško nastavljena na 12:00.
1. V nastavitvenem območju nastavite uro.
2. Za potrditev se dotaknite senzorja ⏲.

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 14*

Nastavitve	
Način gretja	3D-vroč zrak
Temperatura	največ
Trajanje	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 njihove načine delovanja ste že spoznali. Zdaj vam bomo pojasnili, kako nastavite aparat.

Vklop in izklop pečice

Za vklop ali izklop pečlice se dotaknite senzorskega polja ⏻.

Nastavitev načina gretja in temperature

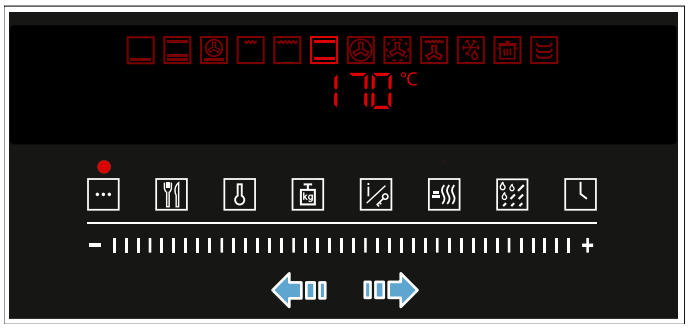
S senzorskimi polji in nastavitvenim območjem povsem preprosto nastavite aparat. V preglednici načinov gretja najdete najprimernejši način gretja za posamezno jed.

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

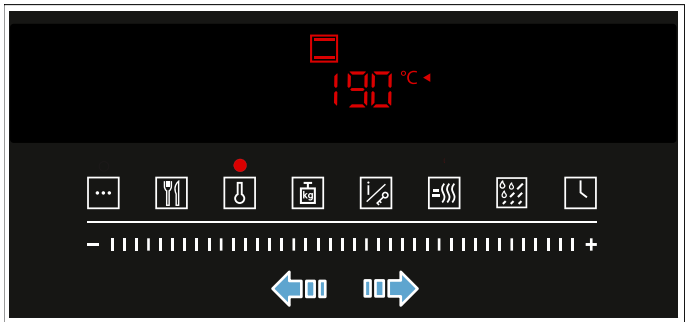
Z glavnim stikalom ⏻ vklopite pečico. Na prikazovalniku svetita simbol za prednastavljeni način gretja in temperatura: in 160 °C. To nastavitev lahko takoj vklopite. V ta namen se dotaknite senzorja ⏯.

Da izberete drug način gretja ali temperaturo, naredite naslednje:

1. Dotaknite se senzorja ⋯.
2. Na nastavitvenem območju izberite način gretja.



3. Dotaknite se senzorja 🌡.
4. Na nastavitvenem območju izberite temperaturo ali stopnjo žara.



5. Dotaknite se senzorja ⏯.

Po nekaj sekundah se pečica začne segrevati.

Ko je jed pripravljena, izklopite pečico z glavnim stikalom.

Opomba: Lahko tudi nastavite trajanje in čas konca.⟶ *"Časovne funkcije" na strani 15*

Sprememba

Način gretja in temperaturo lahko kadar koli spremenite.

Opomba: Če med delovanjem pečice spremenite način gretja, se delovanje prekine.

Prekinitev delovanja

Dotaknite se senzorja ⏯. Pečica je v stanju premora. Prikaz nad senzorjem ⏯ utripa. Ponovno se dotaknite senzorja ⏯, da zaključite premor.

Prekinitev delovanja

Pritisnite senzor ⏯ in ga držite, da se pokažeta simbol načina gretja in izbrana temperatura. Zdaj lahko ponovno nastavite način gretja in temperaturo.

Hitro segrevanje

S hitrim segrevanjem lahko skrajšate čas segrevanja.

Primerni načini gretja so:
- 3D-vroči zrak
- Zgornje/spodnje gretje
- Intenzivno gretje

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

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

1. Izberite način gretja in temperaturo.
2. Dotaknite se senzorja . Na prikazovalniku sveti simbol .
3. Dotaknite se senzorja ⏯.

Po nekaj sekundah se pečica začne segrevati.

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

Časovne funkcije

Vaš aparat ima različne časovne funkcije.

Časovna funkcija		Uporaba
I→I	Trajanje priprave	Ko nastavljeni čas priprave poteče, se aparat samodejno izklopi.
→I	Čas konca	Izberite trajanje in želeni čas konca. Aparat se samodejno vklopi, tako da se delovanje zaključi ob želenem času.
🔔	Opomnik/ alarm	Alarm deluje kot ura za kuhanje jajc. Deluje neodvisno od delovanja pečice.
🕒	Ura	Če ni izbrana nobena druga funkcija, se na prikazovalniku pečice prikaže ura.

Na trajanje se pomaknete tako, da izberete način gretja in se dotaknete senzorja 🕒. Takoj ko je čas priprave nastavljen, lahko nastavite čas konca.

Po poteku trajanja ali časa alarma se oglasi zvočni signal. Signal lahko predčasno izklopite z dotikom senzorja 🕒.

Nastavitev časa priprave

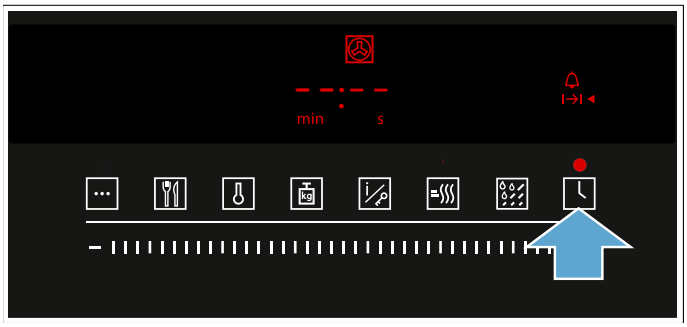
Čas priprave jedi lahko nastavite na pečici. Tako ne boste nehote prekoračili časa priprave in ne bo vam treba prenehati z opravljanjem drugih nalog, da bi prekinili delovanje.

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

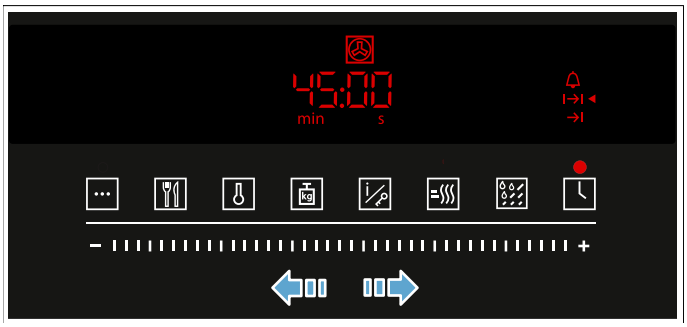
Glede na to, katero senzorsko polje pritisnete najprej, se čas priprave prične pri drugi predlagani vrednosti: 10 minut pri senzorskem polju **–** in 30 minut pri senzorskem polju **+**.

Primer na sliki: čas priprave 45 minut.

1. Nastavite način gretja in temperature ali stopnjo žara.
2. Dvakrat se dotaknite senzorja 🕒.
   Na prikazovalniku se prikaže – – : – – in simbol I→I.



3. Na nastavitvenem območju nastavite trajanje.



4. Dotaknite se senzorja ⏯.
Po nekaj sekundah se pečica začne segrevati. Na prikazovalniku se prikažeta simbola I→I, ⟳ in prikaz temperature 🌡. Posamezni deli linije napredovanja sčasoma vse močneje svetijo. Za prikaz preostalega časa se dvakrat dotaknite senzorja 🕒.

Čas je potekel

Oglasi se zvočni signal. Pečica preneha greti. Na prikazovalniku je čas na ničli.

Signal prekinete tako, da se dotaknete poljubnega senzorskega polja. Takoj ko signal ugasne, lahko na nastavitvenem območju nastavite nov čas trajanja priprave.

Ko je jed pripravljena, z glavnim stikalom ⏻ izklopite pečico.

Sprememba in prekinitev

Trajanje lahko kadar koli spremenite. V ta namen se dvakrat dotaknite senzorja 🕒 in v nastavitvenem območju spremenite čas. Po nekaj sekundah bo sprememba prevzeta.

Za prekinitev v nastavitvenem območju nastavite trajanje na ničlo. Pečica greje dalje brez nastavljenega časa priprave.

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.

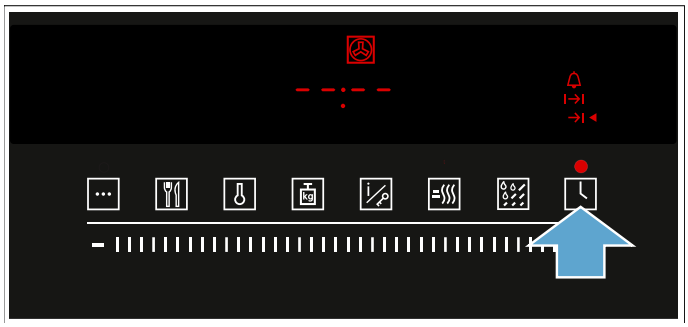
Opombe

- 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.

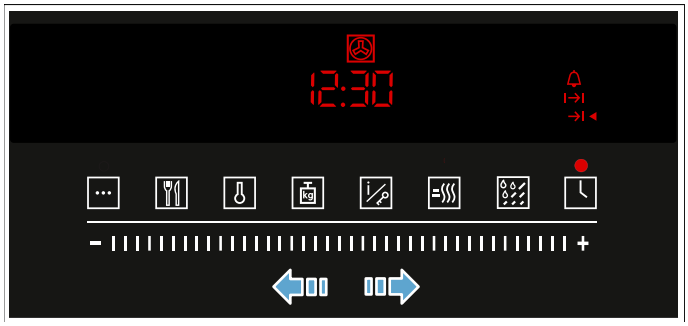
Konec časa priprave je mogoče zamakniti za največ 23 ur in 59 minut.

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 se dotaknite senzorja 🕒 in v nastavitvenem območju nastavite trajanje.
3. Znova se dotaknite senzorja 🕒.
Na prikazovalniku se prikaže – – : – – in simbol →I sveti.



4. Na nastavitvenem območju izberite čas konca.



5. Dotaknite se senzorja ⏯.
Pečica čez nekaj sekund prevzame nastavitve. Na prikazovalniku se prikaže čas konca in simboli 🔔 I→I ter →I. Pri tem puščica ◄ kaže na simbol →I.

Čas je potekel

Oglasi se zvočni signal. Pečica preneha greti. Na prikazovalniku je čas na ničli.

Signal prekinete tako, da se dotaknete poljubnega senzorskega polja. Takoj ko signal ugasne, lahko na nastavitvenem območju nastavite nov čas trajanja priprave.

Ko je jed pripravljena, z glavnim stikalom ⏻ izklopite pečico.

Sprememba in prekinitev

Na nastavitvenem območju lahko spremenite čas konca. Po nekaj sekundah bo sprememba prevzeta. Časa konca ni več mogoče spremeniti, če se trajanje že odšteva. Rezultat priprave ne bi bil ustrezen.

Za prekinitev nastavite čas konca na trenutno uro plus trajanje. Aparat začne greti in trajanje se odšteva.

Nastavitev alarma

Alarm lahko uporabite, ko je aparat vklopljen ali izklopljen.

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, katerega mesta v nastavitvenem območju se najprej dotaknete, se čas alarma začne pri prednastavljeni vrednosti: od sredine do simbola **+**, 10 minut; od sredine do simbola **–**, 5 minut.

1. Dotaknite se senzorja ⏲, na prikazovalniku sveti simbol 🔔.
2. Na nastavitvenem območju nastavite čas alarma.

Po nekaj sekundah se čas alarma začne odštevati. Na prikazovalniku se prikaže simbol 🔔. Za prikaz preostalega časa se dotaknite senzorja ⏲.

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

Alarm je potekel

Zasliši se zvočni signal. Na prikazovalniku je čas alarma na ničli.

S poljubno tipko izklopite alarm.

Sprememba in prekinitev

Čas alarma lahko kadar koli spremenite. Pri vklopljeni pečici se dotaknite senzorja ⏲ in na nastavitvenem območju spremenite čas. Pri izklopljeni pečici na nastavitvenem območju spremenite čas. Sprememba bo po nekaj sekundah prevzeta.

Če želite prekiniti spremembo, na nastavitvenem območju nastavite čas alarma na ničlo. Alarm se izklopi.

Nastavitev ure

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

1. Na nastavitvenem območju nastavite uro.
2. Dotaknite se senzorja ⏲.
   Ura preneha utripati.

Nastavljeni čas se prikaže po nekaj sekundah.

Sprememba ure

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

V ta namen se pri izklopljenem aparatu večkrat dotaknite senzorja ⏲, da se pokaže simbol za uro. Nato na nastavitvenem območju spremenite uro.

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 18*
- Otroška varnostna ključavnica na pečici ne vpliva na eventualno vključeno kuhalno ploščo.
- Po izpadu električnega toka je varovalo za otroke izklopljeno.

Vklop in izklop

Dotaknite se senzorja ⚿ in ga držite pribl. 4 sekunde.

Na prikazovalniku sveti simbol ⚷. Varovalo za otroke je vklopljeno.

Za izklop se ponovno za 4 sekunde dotaknite senzorja ⚿, da simbol ⚷ na prikazovalniku ugasne.

Opombe

- Če je nastavljen čas alarma 🔔, se odšteva dalje. Dokler je vklopljeno otroško varovalo, časa alarma ni mogoče spreminjati.
- Otroško varovalo ne vpliva na glavno stikalo. Kljub vklopljenemu otroškemu varovalu lahko izklopite pečico. V ta namen pritisnite glavno stikalo.

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* (pri ogrodju in enkratnem izvlečnem sistemu) 1 = da (pri dvakratnem in trikratnem izvlečnem sistemu)
cb	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.

Sprememba osnovnih nastavitev

Pečica mora biti izklopljena.

1. Dotaknite se senzorja ⏲ in ga držite pribl. 4 sekunde.
   Na prikazovalniku se prikaže prva osnovna nastavitev, npr. c 1 2.
2. Spremenite nastavitev v nastavitvenem območju.
3. Potrdite s senzorjem ⏲.
   Na prikazovalniku se prikaže naslednja osnovna nastavitev.
4. Večkrat se dotaknite senzorja ⏲, da prikličete vse osnovne nastavitve. V nastavitvenem območju srpemenite nastavitve.
5. Na koncu se ponovno za pribl. 4 sekunde dotaknite senzorja ⏲, da potrdite izbrane nastavitve.

Vse spremembe osnovnih nastavitev so prevzete.

Za izhod iz osnovnih nastavitev brez potrditve sprememb se dotaknite senzorja ⏻.

Osnovne nastavitve lahko kadar koli spremenite.

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 žičnato mrežico iz nerjavnega jekla ali čistilo za pečice. **Pozor!** Čistila za pečice nikoli ne uporabite v topli pečici. Emajl se lahko poškoduje. Pred naslednjim segrevanjem odstranite vse ostanke iz notranjosti pečice in z vrat aparata. Po čiščenju pustite pečico odprto, da se posuši. **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.
Tesnilo vratc Ne snemite!	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo. Ne drgnite.
Pokrov vrat	iz nerjavnega jekla: Uporabite čistilo za nerjavno jeklo. Upoštevajte navodila proizvajalcev. Ne uporabljajte negovalnih sredstev za nerjavno jeklo. iz plastike: Očistite z vroči milnico in krpo za pomivanje. Osušite z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo. Če želite pokrov vrat očistiti, ga snemite.
Ogrodje	Vroča milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.
Izvlečni sistem	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Z izvlečnih vodil ne odstranjujte maziva, najbolje je, da jih očistite, ko so 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.

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.

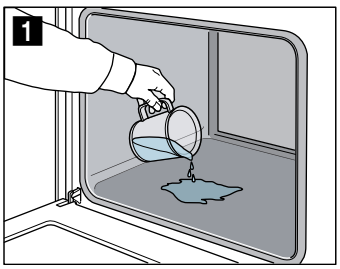
1. Vzemite pribor iz pečice.
2. 0,4 litra vode (ne uporabljajte destilirane vode) dodajte kapljico sredstva za pomivanje posode in mešanico zlijte na sredino dna pečice (slika **1**).
3. Zaprite vrata aparata.
4. Dotaknite se senzorja ▦.
   Na prikazovalniku se prikaže trajanje.

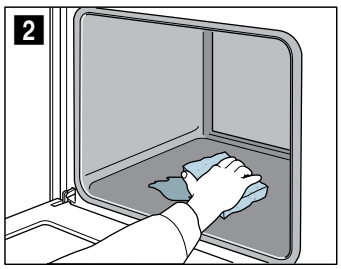
Po nekaj sekundah se zažene pomočnik za čiščenje. Na prikazovalniku je prikazano odštevanje časa programa.

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

Če notranjost pečice še ni povsem ohlajena, na prikazovalniku utripa ⍾. Počakajte, da se notranjost pečice ohladi in da prikaz ⍾ ugasne.

Ko je čiščenje zaključeno, se oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku se prikaže 00:00. Z glavnim stikalom izklopite pečico.





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.

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.

Ogrodje

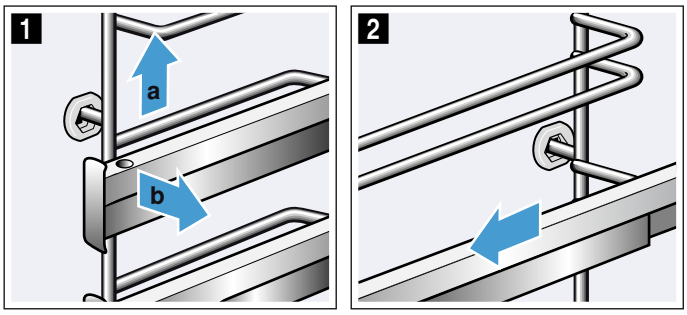
Če aparat vestno negujete in čistite, bo dolgo ostal lep in funkcionalen. Tu je navedeno, kako izvzamete in očistite ogrodje.

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).

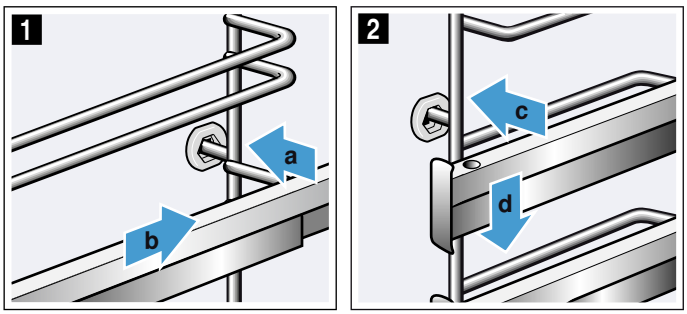


Očistite ogrodje s čistilom in gobico za pomivanje. Za trdovratno umazanijo uporabite ščetko.

Namestitev ogrodja

Ogrodje se prilega le desno ali levo. Obstajati mora možnost, da se izvlečna vodila izvlečejo v smeri naprej.

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



Vratca aparata

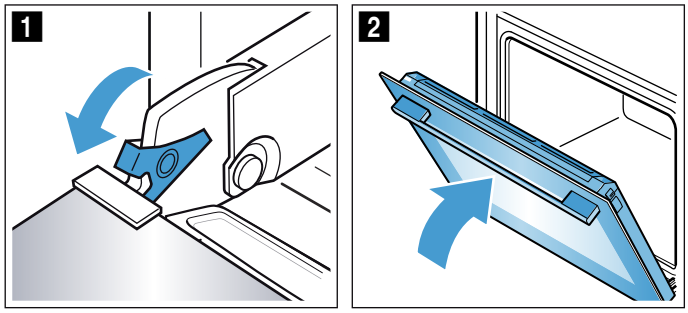
Če aparat vestno negujete in čistite, bo dolgo ostal lep in funkcionalen. Tu je navedeno, kako očistite vratca aparata.

Demontaža in montaža stekel vratc

Za lažje čiščenje lahko demontirate stekla vratc aparata.

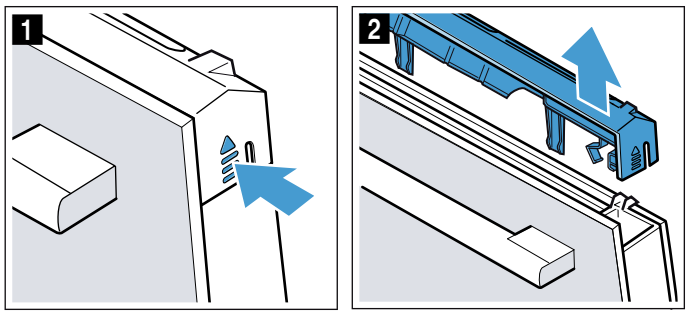
Pritrditev vrat aparata

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

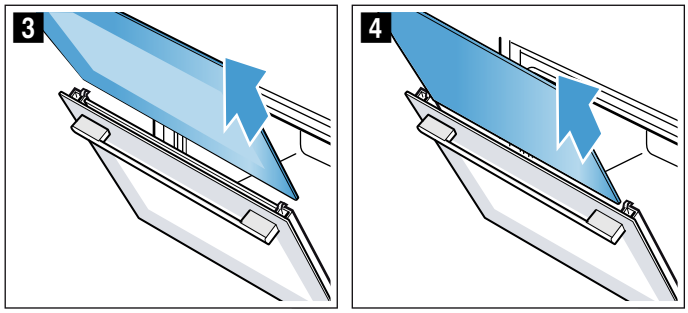


Demontaža stekel

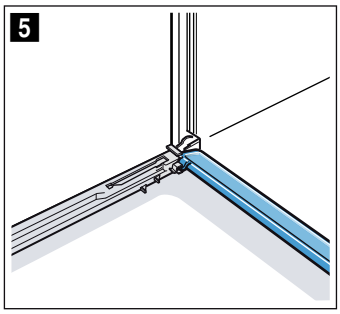
1. Vrata aparata nekoliko odprite.
2. Pritisnite na pokrov na levi in desni strani (slika 1).
3. Snemite pokrov (slika 2).

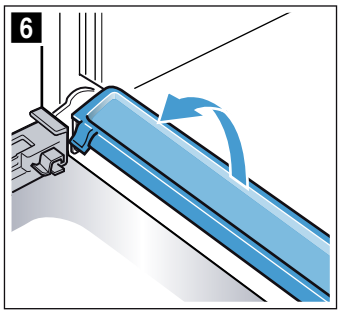


4. Izvlecite zunanje steklo (slika 3) in ga previdno položite na ravno površino.
5. Izvlecite notranje steklo (slika 4) in ga previdno položite na ravno površino.



6. Po potrebi lahko izvlečete letvico za kondenzat, da jo očistite. V ta namen do konca odprite vrata aparata (slika 5).
7. Letvico za kondenzat dvignite in izvlecite (slika 6).



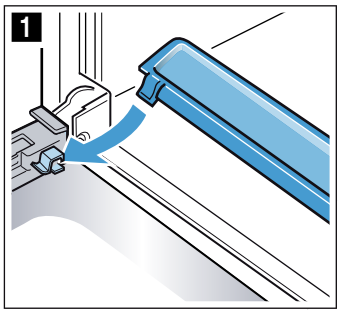


Očistite stekla s čistilom za steklo in mehko krpo. Letvico za kondenzat obrišite s krpo in vročo milnico.

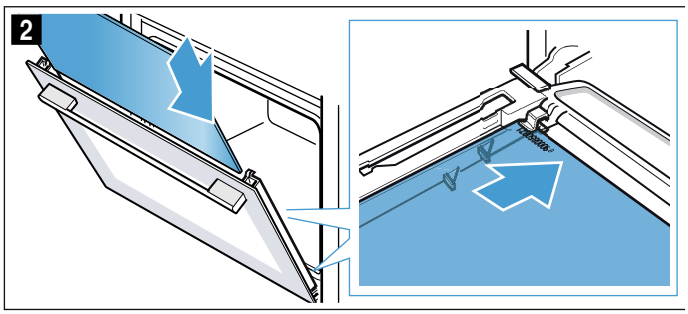
⚠ Opozorilo
Nevarnost poškodb!
- Spraskano steklo na vratcih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.
- Tečaji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko ukleščite. Ne dotikajte se predela s tečaji.

Montaža stekel

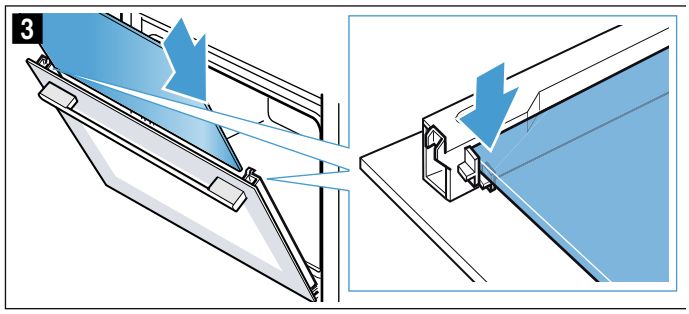
1. Do konca odprite vrata aparata in ponovno vstavite letvico za kondenzat. V ta namen navpično vstavite letvico in jo zasukajte navzdol (slika 1).



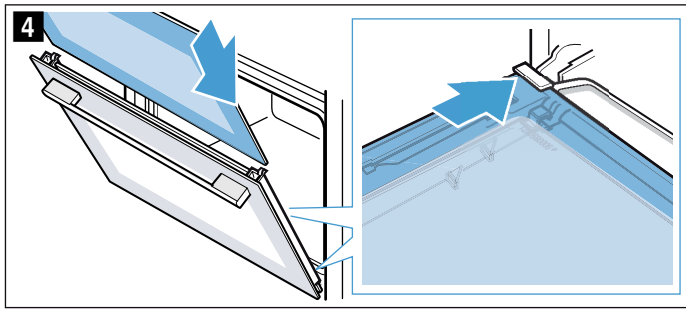
2. Vstavite notranje steklo in pazite, da steklo na spodnji strani pravilno leži v držalu (slika 2).



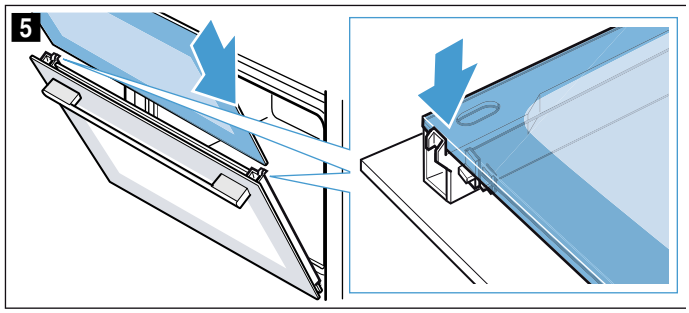
3. Zgoraj pritisnite na notranje steklo (slika 3).



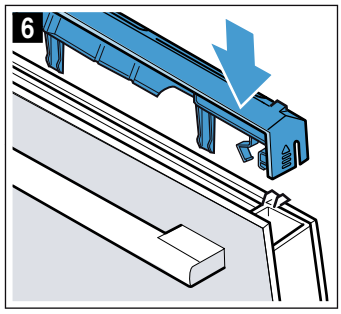
4. Vstavite zunanje steklo in pazite, da steklo na spodnji strani pravilno leži v držalu (slika 4).

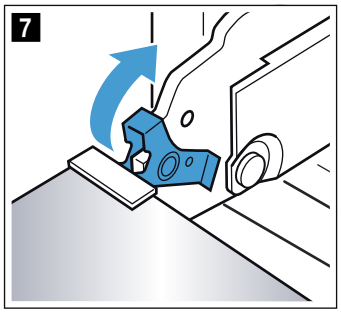


5. Zgoraj pritisnite na zunanje steklo (slika 5).



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





9. Zaprite vrata aparata.

Pozor!
Aparat ponovno uporabite šele, ko so stekla pravilno nameščena.

Kaj storiti ob motnjah?

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

Samostojno odpravljanje motenj

Tehnične motnje na aparatu lahko pogosto povsem preprosto odpravite sami.

Če jed ni optimalno pripravljena, so vam na koncu navodil za uporabo na voljo številni namigi in napotki za pripravo. ⟶ *"Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu" na strani 36*

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.
Po vklopu načina delovanja na prikazovalniku utripa h.	Aparat ni dovolj ohlajen.	Izklopite aparat, pustite, da se ohladi, in ponovno vklopite način delovanja.
Aparat ne greje. Na prikazovalniku utripata dve piki. Pri nekaterih aparatih se na prikazovalniku prikaže tudi d.	Aktiviran 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. V ta namen nastavite osnovno nastavitev c 13 oz. cC na vrednost 0. ⟶ *"Osnovne nastavitve" na strani 18*

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!
Nestrokovna popravila so nevarna. Samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu, sme izvajati popravila in menjati poškodovane priključne vode. Če je aparat v okvari, izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite 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 24*

Maksimalno trajanje delovanja

Če nastavitev na aparatu že več ur niste spremenili, se aparat samodejno preneha segrevati. Tako preprečite nenamerno dolgotrajno delovanje.

Kdaj je dosežen najdaljši čas delovanja, je odvisno od ustreznih nastavitev aparata.

Doseženo je maksimalno trajanje delovanja
Na zaslonu se prikaže F8.

Izklopite aparat z glavnim stikalom. Po potrebi lahko opravite novo nastavitev.

Nasvet: Da se aparat pri zelo dolgem času priprave ne bi nenamerno izklopil, nastavite trajanje. Aparat se segreva, dokler nastavljeno trajanje ne poteče.

Menjava žarnice na stropu pečice

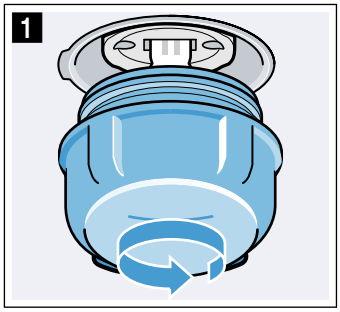
Če pregori žarnica v pečici, jo morate zamenjati. Temperaturno obstojne, 230-voltne halogenske žarnice, z močjo 25 W, so na voljo pri servisni službi in v specializiranih trgovinah.

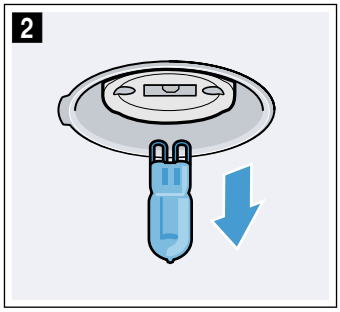
Halogensko žarnico primite s suho krpo. S tem podaljšate življenjsko dobo žarnice. Uporabljajte samo te žarnice.

⚠ 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 ploščico s številkama najdete, ko odprete vrata aparata.
Pri nekaterih aparatih s funkcijo pare najdete tipsko ploščico za pokrovom.

Da vam ne bo treba predolgo iskati številk, ko jih 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.

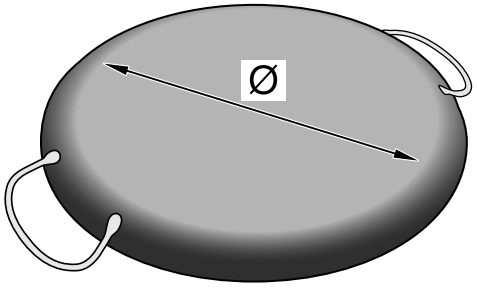
Neprimerna posoda:
Posoda iz svetlega, svetlečega aluminija, neglazirane gline in plastična posoda oz. posoda s plastičnimi ročaji ni primerna.

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.

Posoda za program 1:
Priporočamo, da uporabljate ponve za paeljo naslednjih velikosti:

- Za 3 do 4 porcije: ponev za paeljo s premerom dna 24 cm.
- Za 5 do 6 porcij: ponev za paeljo s premerom dna 28 cm



Priprava jedi

Uporabite globoko zamrznjena živila, takoj ko jih vzamete iz zamrzovalnika. Za mesne 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.

Prednastavljeni programi

Za prednastavljene programe so navedeni specifični podatki za pripravo vsake jedi.

Opomba: Pri prednastavljenih programih ni mogoče spreminjati niti časa priprave niti konca priprave

Program		Teža v kg	Nastavitev teže
1	**Paelja**	0,3-0,6	Teža riža
2	**Jajčevci z mocarelo in parmezanom**	0,2-0,8	Teža zelenjave
3	**Zelenjava na žaru**	0,8-1,6	Teža zelenjave
4	**Orada v solni skorjici**	0,3-1,1	Teža ribe
5	**Paniran oslič**	0,5-2,0	Teža ribe
6	**Piščanec z zelenjavo**	1,0-2,0	Teža mesa
7	**Pljučna pečenka v listnatem testu**	0,3-1,5	Teža mesa
8	**Tunina pašteta**	0,3-0,7	Teža testa
9	**Pica**	0,1-0,4	Teža testa
10	**Sirov kolač**	0,8-1,4	Teža tekočega testa

Program 1: mešana paelja

Pri programiranju pečice upoštevajte težo suhega riža. Za 100 g riža potrebujete približno 145 ml vode.

Sestavine za 4 porcije

- 40 ml olivnega olja
- 50 g paradižnika, pasiranega
- 100 g rdeče in zelene paprike
- 100 g čebule
- 250-300 g svinjskih rebrc
- 250-300 g piščančjih perutničk
- 150 g lignjev, narezanih na obročke
- 150 g škampov
- 150 g morske žabe
- 150 g venernic
- 100 g klapavic
- 400 g okroglozrnatega riža, po možnosti riža bomba
- pribl. 580-600 ml vroče vode
- Sol po okusu
- Poper
- Žafran
- Česen

Priprava

1. Meso posolite in popoprajte, pražite ga 5–6 minut, da zarumeni, in ga vzemite iz ponve za paeljo.
2. Ribe in morske sadeže kuhajte pribl. 2 minuti, jih vzemite iz ponve za paeljo in shranite na toplem.
3. V isti ponvi popecite paradižnik, čebulo s česnom in papriko, dodajte meso, ribe in morske sadeže ter začinite.
4. Dodajte vodo ali mesno juho. Ko zavre, dodajte riž in žafran ter ponovno zavrite. Takoj ko tekočina zavre, vstavite ponev za paeljo v pečico in nastavite program.

Pribor in pogoji

Rešetka: višina vstavljanja 1.
Ponev za paeljo s premerom dna 24 cm: 3-4 porcije. Ponev za paeljo s premerom dna 28 cm: 4-5 porcij.

Nasveti

- Pečice ne predgrejte
- Po koncu priprave vzemite paeljo iz pečice
- Uporabljajte ponve za paeljo s kovinskimi ročaji in ne s plastičnimi.

Program 1: črni riž

Pri programiranju pečice upoštevajte težo suhega riža. Za 100 g riža potrebujete približno 150 ml vode.

Sestavine za 6 porcij

- 40 ml olivnega olja
- 100 g paradižnika, pasiranega
- 100 g rdeče paprike
- 100 g čebule
- Česen
- 600 g kozic, olupljenih
- 500 g sipic, očiščenih
- 2 vrečki sipinega črnila
- 600 g okroglozrnatega riža
- 900 ml vode
- Sol po okusu

Priprava

1. Čebulo, česen in papriko na drobno narežite.
2. Popecite kozice in sipice, jih vzemite ven in shranite na toplem.
3. Popecite paradižnik, papriko in čebulo, da čebula zarumeni, nato dodajte vodo in zavrite.
4. Ko voda zavre, dodajte riž in sipino črnilo in ponovno zavrite. Takoj ko tekočina zavre, vstavite ponev za paeljo v pečico in nastavite program.
5. Pet minut pred koncem časa priprave razporedite kozice in sipice po rižu.

Pribor in pogoji

Rešetka: višina vstavljanja 1.
Ponev za paeljo s premerom dna 24 cm: 3-4 porcije. Ponev za paeljo s premerom dna 28 cm: 4-5 porcij.

Nasveti

- Pečice ne predgrejte
- Po koncu priprave vzemite paeljo iz pečice
- Uporabljajte ponve za paeljo s kovinskimi ročaji in ne s plastičnimi.

Program 1: riž z zelenjavo in kozicami

Pri programiranju pečice upoštevajte težo suhega riža. Za 100 g riža potrebujete približno 150 ml vode.

Sestavine za 6 porcij

- 40 ml olivnega olja
- 150 g pora
- 150 g korenja
- 250 g graha
- 250 g stročjega fižola
- 400 g kozic, olupljenih
- 100 g paradižnika, pasiranega
- 600 g okroglozrnatega riža
- 900 ml vode
- Sol po okusu

Priprava

1. Na drobno narežite por, korenje in stročji fižol.
2. Popecite kozice, jih vzemite ven in shranite na toplem.
3. Popecite zelenjavo, dodajte vodo in zavrite.
4. Ko voda zavre, dodajte riž in ponovno zavrite. Takoj ko tekočina zavre, vstavite ponev za paeljo v pečico in nastavite program. Pet minut pred koncem časa priprave razporedite kozice po jedi.

Pribor in pogoji

Rešetka: višina vstavljanja 1.
Ponev za paeljo s premerom dna 24 cm: 3-4 porcije. Ponev za paeljo s premerom dna 28 cm: 4-5 porcij.

Nasveti

- Pečice ne predgrejte
- Po koncu priprave vzemite paeljo iz pečice
- Uporabljajte ponve za paeljo s kovinskimi ročaji in ne s plastičnimi.

Program 1: ekspresni riž

Pri programiranju pečice upoštevajte težo suhega riža. Za 100 g riža potrebujete približno 160 ml vode.

Sestavine za 6 porcij

- 40 ml olivnega olja
- 1200 g hitro pražene zelenjave, globoko zamrznjene
- 100 g paradižnika, pasiranega
- 600 g okroglozrnatega riža
- 1200 ml vode
- Sol po okusu

Priprava

1. Odtalite zelenjavo in jo pri srednji vročini rahlo popecite. Dodajte pasiran paradižnik in ga zmešajte z zelenjavo.
2. Dodajte vodo in zavrite.
3. Ko voda zavre, dodajte riž. Takoj ko tekočina zavre, vstavite ponev za paeljo v pečico in nastavite program.

Pribor in pogoji

Rešetka: višina vstavljanja 1.
Ponev za paeljo s premerom dna 24 cm: 3-4 porcije. Ponev za paeljo s premerom dna 28 cm: 4-5 porcij.

Nasveti

- Pečice ne predgrejte
- Po koncu priprave vzemite paeljo iz pečice
- Uporabljajte ponve za paeljo s kovinskimi ročaji in ne s plastičnimi.

Program 2: jajčevci z mocarelo in parmezanom

Za ta recept morate pri programiranju pečice upoštevati težo na rezine narezanih jajčevcev in paradižnika.

Sestavine za 4 porcije

- 8 rezin jajčevca
- 8 rezin paradižnika
- 8 rezin mocarele
- 50 g parmezana, naribanega
- 2 jedilni žlici svežega paradižnika, pasiranega
- Sol

Priprava

1. Operite jajčevce in paradižnik. Narežite jih na pribl. 7 mm debele rezine.
2. Stehtajte na rezine narezane jajčevce in paradižnik, da nastavite težo.
3. Naoljite pekač. Na pekač razporedite rezine jajčevcev in jih rahlo posolite.
4. Na vsako rezino jajčevca položite rezino paradižnika in jo premažite z eno jedilno žlico sveže pasiranega paradižnika.
5. Na vsako rezino jajčevca in paradižnika položite rezino mocarele in jo potresite z naribanim parmezanom.
6. Vstavite v pečico in nastavite program.

Pribor in pogoji

Univerzalni pekač: višina vstavljanja 3.

Nasvet: Za optimalen rezultat priprave upoštevajte debelino rezin jajčevcev in paradižnika.

Program 3: zelenjava na žaru

Za ta recept pri programiranju pečice upoštevajte težo očiščene zelenjave.

Sestavine za 4 porcije

- 2 zrela paradižnika, srednje velika
- 2 mladi čebulici
- 1 jajčevec
- 1 rdeča paprika
- 4 zelene paprike
- Sol
- Olivno olje

Priprava

1. Čebulo in jajčevce prepolovite po dolžini. Položite jih na pekač s prerezano stranjo navzdol, da se ne bodo izsušile zaradi vročine.
2. Dodajte cele paradižnike.
3. Rdečo papriko narežite na 4 ali 8 trakov.
4. Zeleno papriko narežite na 2 ali 4 trakove.
5. Stehtajte očiščeno in narezano zelenjavo, da nastavite težo.
6. Vso zelenjavo dajte v pekač, jo posolite in pokapljajte z oljem. Vstavite v pečico in nastavite program.

Pribor in pogoji

Univerzalni pekač: višina vstavljanja 3.

Nasvet: Pomembno je, da zelenjavo narežete na trakove ali jo prepolovite, da bo dobro skuhana.

Program 4: orada v solni skorjici

Za ta recept morate pri programiranju pečice upoštevati samo težo orade.

Sestavine za 2 porciji

- Orada, 600 g
- 1,5-2 kg grobo mlete soli

Priprava

1. Stehtajte očiščeno orado, da nastavite težo.
2. Pekač posujte z grobo mleto soljo glede na velikost orade.
3. Očiščeno orado položite na sol in jo popolnoma prekrite s preostalo grobo mleto soljo. Da bo skorjica trdnejša, pokapljajte sol z vodo.
4. Vstavite v pečico in nastavite program.

Pribor in pogoji

Univerzalni pekač: višina vstavljanja 3.

Nasveti

- Ko kupujete ribo, povejte, da jo boste pripravili v solni skorjici.
- Zraven postrezite omako ali priloge.

Program 5: paniran oslič

Za ta recept morate pri programiranju pečice upoštevati samo težo očiščenega osliča.

Sestavine za 2 porciji

- 700 g zadnjega dela osliča
- 4 jedilne žlice moke za paniranje
- 2 stroka česna
- 80 ml olivnega olja
- Peteršilj
- Beli poper, mlet
- Sol

Priprava

1. Stehtajte očiščenega osliča, da nastavite težo.
2. Očiščenega osliča položite na pekač in ga začinite.
3. Moko za paniranje, nasekljan česen, nasekljan peteršilj in 80 ml olivnega olja zmešajte v skledi. Mešanico razporedite na osliča in pod njega.
4. Vstavite v pečico in nastavite program.

Pribor in pogoji

Univerzalni pekač: višina vstavljanja 3.

Nasvet: V ribarnici prosite, naj bo srt samo v eni polovici osliča.

Program 6: piščanec z zelenjavo

Za ta recept morate pri programiranju pečice upoštevati samo težo očiščenega piščanca.

Sestavine za 4-6 porcij

- Piščanec, 1700 g
- 400 g krompirja
- 400 g čebule
- 250 g korenja
- 1 vejica peteršilja
- 50 g masla ali margarine
- Beli poper, mlet
- 400 ml mesne juhe/vode.
- Olivno olje

Priprava

1. Očistite piščanca in odstranite drobovino. Začinite s soljo in poprom.
2. Stehtajte piščanca, da nastavite težo.
3. Polovico masla ali margarine skupaj z vejico peteršilja položite v notranjost piščanca. Z ostalim maslom ali margarino premažite piščanca.
4. Olupljen krompir narežite na zelo tanke, pribl. 5 mm široke trakove.
5. Korenje olupite in narežite na kolesca.
6. Čebulo olupite in narežite na zelo tanke obroče.
7. Na koncu posolite zelenjavo, jo razporedite okrog piščanca in dolijte vodo, da bo dno pokrito. Nato pokapljajte piščanca z olivnim oljem
8. Vstavite v pečico in nastavite program.

Pribor in pogoji

Univerzalni pekač: višina vstavljanja 2.

Nasvet: Pomembno je, da upoštevate debelino krompirja.

Program 7: pljučna pečenka v listnatem testu

Za ta recept morate pri programiranju pečice upoštevati samo težo pljučne pečenke.

Sestavine za 4-6 porcij

- 1 goveja pljučna pečenka, 1100 g
- 500 g listnatega testa
- 1 jajce
- Sol
- Črni poper, mlet

Priprava

1. Pekač na tanko namažite z margarino.
2. Pomokajte delovno površino in na njej razvaljajte listnato testo.
3. Stehtajte pljučno pečenko, da nastavite težo.
4. Pljučno pečenko posolite in popoprajte, jo položite na razvaljano listnato testo in jo zavijte vanj. Položite na pekač.
5. Stepite jajce in ga s čopičem namažite na listnato testo.
6. Vstavite v pečico in nastavite program.

Pribor in pogoji

Univerzalni pekač: višina vstavljanja 2.

Nasveti

- Časi priprave, programirani v pečici, so povprečni časi za pripravo pljučne pečenke. Za dobro prepečeno pljučno pečenko navedite večjo težo od dejansko stehtane. Za srednje pečeno pljučno pečenko navednite manjšo težo od dejansko stehtane. Priporočamo, da težo povečate oz. zmanjšate za 100 g.
- Poleg tega morate upoštevati, da je rezultat priprave odvisen od debeline pljučne pečenke. Dober rezultat dosežete pri premeru 7 cm, če je premer večji, bo pljučna pečenka srednje pečena do krvava.

Program 8: tunina pašteta

Za ta recept morate pri programiranju pečice upoštevati samo težo listnatega testa.

Sestavine za 4 porcije

- 500 g listnatega testa
- 225 g svežega paradižnika, pasiranega
- 350 g čebule
- 400 g tune v olju
- 200 g vložene rdeče paprike
- 2 trdo kuhani jajci
- Olivno olje
- 1 jajce
- Sol

Priprava

1. Drobno narežite čebulo in jo popražite na majhni vročini. Takoj ko čebula postekleni in začne porumenevati, jo vzemite s štedilnika in pustite, da se ohladi.
2. Namastite pekač z maslom ali margarino.
3. Stehtajte listnato testo, da nastavite težo
4. Testo razdelite na dva enako velika dela. Pomokajte delovno ploščo in na njej razvaljajte listnato testo na pribl. 30 x 30 cm.
5. Eno od razvaljanih testenih plošč položite v pekač in jo na več mestih prebodite z vilico.
6. Sestavine porazdelite po testu po navedenem vrstnem redu: sveže pasiran paradižnik, praženo čebulo, tuno v koščkih, vloženo papriko, trdo kuhano jajce, narezano na kockice, in malo olja.
7. Drugo testeno ploščo položite na sestavine in jo s prsti okrog in okrog dobro pritisnite na spodnjo testeno ploščo, da so sestavine zaprte.
8. Stepite jajce in ga s čopičem namažite na listnato testo.
9. Vstavite v pečico in nastavite program.

Pribor in pogoji

Univerzalni pekač: višina vstavljanja 2.

Nasvet: Na spodnji testeni plošči pustite pribl. 3 cm neobloženega roba, da boste lahko pritisnilil zgornjo testeno ploščo na spodnjo.

Program 9: pica s karijem

Za ta recept morate pri programiranju pečice upoštevati samo težo testa za pico.

Sestavine za 2-3 porcije

- Testo za pico:
  240 g moke
  7 g kvasa
  160 ml mlačne vode
  4 g soli
- 70 g čebule, nasekljane
- 20 g margarine
- 3 čajne žličke madraškega karija
- 100 g šampinjonov, v rezinah
- 2 rezini ananasa
- 100 g kuhane šunke, v kockah
- 100 g danske mocarele, naribane
- 2 žlički gorčice
- Sol

Priprava

1. Iz moke, kvasa, vode in soli zamesite gladko testo.
2. Testo za 15 minut vstavite v pečico pri temperaturi od 45 ° do 50 °.
3. Stehtajte testo za pico, da nastavite težo.
4. Testo za pico položite na emajliran pekač.
5. Nasekljajte čebulo in jo v skledi zmešajte z margarino, gorčico in karijem. Mešanico vzemite iz sklede in jo porazdelite po testu.
6. Po vrhu razporedite šampinjone, na koščke narezan ananas in kuhano šunko, narezano na trakove. Na koncu posujte z naribanim sirom.
7. Vstavite v pečico in nastavite program.

Pribor in pogoji

Univerzalni pekač: višina vstavljanja 3.

Program 9: mediteranska pica

Za ta recept morate pri programiranju pečice upoštevati samo težo testa za pico.

Sestavine za 2-3 porcije

- Testo za pico:
  240 g moke
  7 g kvasa
  160 ml mlačne vode
  4 g soli
- 80 g svežega paradižnika, pasiranega
- 70 g čebule
- 80 g tune v olju
- 100 g danske mocarele, naribane
- 40 g rdeče paprike, popečene
- 8 črnih oliv, brez koščice
- 4 sardelni fileti
- Olje
- Origano

Priprava

1. Iz moke, kvasa, vode in soli zamesite gladko testo.
2. Testo za 15 minut vstavite v pečico pri temperaturi od 45 ° do 50 °.
3. Stehtajte testo za pico, da nastavite težo.
4. Testo za pico položite na emajliran pekač.
5. Sveže pasiran paradižnik razporedite po testu in ga posujte z origanom. Pokapljajte z oljem.
6. Po vrsti razporedite po testu na obroče narezano čebulo, tuno v koščkih, nariban sir, na trakove narezano papriko, prepolovljene olive in sardelne filete.
7. Vstavite v pečico in nastavite program.

Pribor in pogoji

Univerzalni pekač: višina vstavljanja 3.

Program 9: pica s štirimi siri

Za ta recept morate pri programiranju pečice upoštevati samo težo testa za pico.

Sestavine za 2-3 porcije

- Testo za pico:
  240 g moke
  7 g kvasa
  160 ml mlačne vode
  4 g soli
- 50 g svežega paradižnika, pasiranega
- 50 g ementalca
- 50 g bria
- 50 g roqueforta
- 50 g mocarele
- Olje
- Origano

Priprava

1. Iz moke, kvasa, vode in soli zamesite gladko testo.
2. Testo za 15 minut vstavite v pečico pri temperaturi od 45 ° do 50 °.
3. Stehtajte testo za pico, da nastavite težo.
4. Sveže pasiran paradižnik razporedite po testu in ga posujte z origanom. Pokapljajte z oljem.
5. Sir narežite na drobne koščke in ga razporedite po testu.
6. Vstavite v pečico in nastavite program.

Pribor in pogoji

Univerzalni pekač: višina vstavljanja 3.

Nasvet: Sir razporedite po testu v navedenem vrstnem redu, ker se različne vrste sira ne stopijo enako hitro.

Program 9: pica nostra

Za ta recept morate pri programiranju pečice upoštevati samo težo testa za pico.

Sestavine za 2-3 porcije

- Testo za pico:
  240 g moke
  7 g kvasa
  160 ml mlačne vode
  4 g soli
- 50 g svežega paradižnika, pasiranega
- 60 g kuhane šunke
- 60 g slanine
- 70 g ementalca, naribanega
- 60 g svežega sira
- Olje
- Origano

Priprava

1. Iz moke, kvasa, vode in soli zamesite gladko testo.
2. Testo za 15 minut vstavite v pečico pri temperaturi od 45 ° do 50 °.
3. Stehtajte testo za pico, da nastavite težo.
4. Testo za pico položite na emajliran pekač.
5. Sveže pasiran paradižnik razporedite po testu in ga posujte z origanom. Pokapljajte z oljem.
6. Nato dodajte nariban ementalec, na trakove narezano kuhano šunko, kocke slanine in na koncu na kockice narezan sveži sir.
7. Vstavite v pečico in nastavite program.

Pribor in pogoji

Univerzalni pekač: višina vstavljanja 3.

Program 10: sirov kolač

Za ta recept morate pri programiranju pečice upoštevati samo težo tekoče mešanice.

Sestavine za 6-8 porcij

- Osnovno testo:
  350 g moke
  2 žlički pecilnega praška
  80 g sladkorja
  1 jajce
  2 g soli
  170 g masla
- Tekoča mešanica:
  185 g sladkorja
  15 g vaniljevega sladkorja
  70 g margarine
  3 jajca
  65 g moke
  750 g skute

Priprava

1. Zmešajte vse sestavine za testo za osnovo.
2. Pregnetite jih z rokami in oblikujte kroglo.
3. Testo tanko razvaljajte z valjarjem, tako da testo prekrije dno in rob modela. Dve tretjini testa uporabite za dno modela, tretjino pa za rob modela.
4. V drugi skledi penasto umešajte margarino s sladkorjem in vanilijevim skladkorjem, da dobite enotno zmes.
5. Med mešanjem dodajajte jajca eno za drugim.
6. Nato med mešanjem dodajte moko.
7. Nazadnje primešajte skuto in še nekaj minut mešajte.
8. Stehtajte tekočo zmes, da nastavite težo.
9. Tekočo zmes zlijte v model, obložen s testom.
10. Vstavite v pečico in nastavite program.

Pribor in pogoji

Rešetka: višina vstavljanja 3.

Nasveti

- Pomembno je da upoštevate zaporedje, navedeno v receptu, ker to vpliva na končno velikost kolača.
- Med peko kolač naraste, med ohlajanjem pa spet upade.
- Normalno je, če je na koncu površina kolača na nekaterih mestih nekoliko razpokana.
- Po koncu peke model še 10 do 15 minut pustite v odprti pečici, da se nadev ustali in ne razpoka.
- Model mora biti črn ali temen in okrogel. Ne sme biti izdelan iz aluminija.
- Priporočila za ta recept:
  – Za težo med 800 g in 900 g uporabite model s premerom 24 cm.
  – Za težo med 1000 g in 1400 g uporabite model s premerom 26 cm.
- Osnovno testo kolača je krhko in lahko med valjanjem razpade. Razvaljano testo previdno in enakomerno razporedite po modelu.

Programi

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

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
11	**Pica**, tanko testo	globoko zamrznjena, predpečena	Univerzalni pekač s papirjem za peko	ne	3	Skupna teža	Na začetku mora biti notranjost pečice hladna. Pri drugi pici upoštevajte navodila na embalaži.
12	**Pica**, debelo testo	globoko zamrznjena, predpečena	Univerzalni pekač s papirjem za peko	ne	3	Skupna teža	Na začetku mora biti notranjost pečice hladna. Pri drugi pici upoštevajte navodila na embalaži.
13	**Lazanja**	globoko zamrznjeno	Originalna embalaža	ne	3	Skupna teža	-
14	**Pomfrit**	globoko zamrznjen	Univerzalni pekač s papirjem za peko	ne	3	Skupna teža	Razporedite ga na univerzalni pekač.
15	**Žemlje za dopeko**	globoko zamrznjene, predpečene	Univerzalni pekač s papirjem za peko	ne	3	Skupna teža	-
16	**Gratiniran krompir**	-	Model za narastke brez pokrova	ne	2	Skupna teža	-
17	**Testeninski narastek**	s kuhanimi testeninami	Model za narastke brez pokrova	ne	2	Skupna teža	-
18	**Krompir v pečici,** cel	neolupljen, mokast krompir	Univerzalni pekač	ne	3	Skupna teža	-
19	**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)
20	**Enolončnica**, z mesom	-	visok pekač s pokrovom	po receptu	2	Skupna teža	Mesa prej ne popecite
21	**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
22	**Riba**, cela	pripravljena za peko, začinjena	Globok pekač s pokrovom	Prekrijte dno pekača	2	Teža ribe	-
23	**Piščanec**, nenadevan	pripravljen za peko, začinjen	Globok pekač s steklenim pokrovom	ne	2	Teža piščanca	položite ga v posodo s prsno stranjo navzgor
24	**Kosi piščanca**	pripravljeni za peko, začinjeni	Globok pekač s pokrovom	Prekrijte dno pekača	2	Teža najtežjega kosa	-
25	**Puranje prsi**	v kosu, začinjene	Globok pekač s steklenim pokrovom	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	Teža puranjih prsi	-
26	**Raca**, nenadevana	pripravljena za peko, začinjena	Globok pekač brez pokrova	ne	2	Teža race	-

Program		Živila	Posoda	Dodajanje tekočine	Raven pečice	Nastavljena teža	Napotki
27	**Gos**, nenadevana	pripravljena za peko, začinjena	Globok pekač brez pokrova	ne	2	Teža gosi	-
28	**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
29	**Rostbif**, srednje pečen	pripravljen za peko, začinjen	Globok pekač brez pokrova	ne	2	Teža mesa	Mesa prej ne popecite, položite ga v posodo z mastno stranjo navzgor
30	**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
31	**Sesekljana pečenka**, sveža	Mleta govedina, svinjina ali jagnjetina	Globok pekač s pokrovom	ne	2	Teža pečenke	Mesa prej ne popecite
32	**Jagnječe stegno**, srednje pečeno	brez kosti, začinjeno	Globok pekač s pokrovom	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	Teža mesa	Mesa prej ne popecite
33	**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
34	**Telečja pečenka**, preraščena z mastjo	npr. hrbet ali bok	Globok pekač s pokrovom	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	Teža mesa	Mesa prej ne popecite
35	**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
36	**Srnje stegno**	brez kosti, posoljeno	Globok pekač s pokrovom	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	Teža mesa	-
37	**Zajec**, cel	pripravljen za peko, znotraj začinjen	Globok pekač s steklenim pokrovom	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	Teža mesa	-
38	**Pečen svinjski vrat**	brez kosti, začinjen	Globok pekač s steklenim pokrovom	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	Teža mesa	Mesa prej ne popecite
39	**Svinjska pečenka**, s skorjo	npr. pleče, začinjeno in z zarezano kožo	Globok pekač s steklenim pokrovom	Prekrijte dno pekača, po želji dodajte do 250 g zelenjave	2	Teža mesa	položite ga v posodo z mastno stranjo navzgor, kožo dobro posolite
40	**Svinjski file**	začinjen	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. Dotaknite se senzorja in v nastavitvenem območju izberite želeni program.
2. Dotaknite se senzorja in v nastavitvenem območju izberite težo.
3. Dotaknite se senzorja ⏯.

Program se začne po nekaj sekundah. Na prikazovalniku se vidno odšteva nastavljeni čas priprave.

Ko je program zaključen, se oglasi zvočni signal in čas se nastavi na 00.00.

Takoj ko je postopek priprave zaključen, izklopite pečico z glavnim stikalom.

Trajanje programa

Trajanje nastavljenega programa lahko prikličete. Preden se program zažene, se večkrat dotaknite senzorja , da se na prikazovalniku prikaže simbol za trajanje priprave. Ponovno se dotaknite senzorja , da se znova prikaže program ali teža.

Nastavljenega trajanja programa ne morete spremeniti.

Naknadna peka

Takoj ko je program zaključen in zvočni signal ugasne, lahko na nastavitvenem območju nastavite trajanje. Pečica greje dalje z nastavitvami programa.

Opomba: S to funkcijo lahko naknadno pečete, kolikorkrat želite.

Ko je jed pripravljena, izklopite pečico z glavnim stikalom.

Zamik časa konca

Pri nekaterih programih lahko zamaknete čas konca. Pred vklopom se večkrat dotaknite senzorja , da se na prikazovalniku prikaže simbol za čas konca. V nastavitvenem območju zamaknite čas konca.

Po zagonu aparat preide v stanje pripravljenosti.

Sprememba in prekinitev

Po zagonu ne morete več spremeniti številke programa in teže.

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

Če želite prekiniti program, izklopite pečico z glavnim stikalom.

Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu

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

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

Splošna navodila

Priporočene nastavitvene vrednosti

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

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

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

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

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

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

Način gretja Blag vroč zrak

Blag vroč zrak je napreden način gretja za nežno pripravo mesa, rib in peciva. Aparat optimalno uravnava dovod energije v notranjost pečice. Jed se postopoma peče s preostalo toploto. Tako ostane bolj sočna in manj porjavi. Glede na izbrani način priprave in vrsto živila lahko prihranite energijo. Če med pripravo predčasno odprete vrata aparata ali če ga predgrevate, se ta učinek izgubi.

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

Jedi vstavite v hladno, prazno pečico. Vrata aparata naj bodo med pripravo zaprta. Jedi pripravljajte samo na eni ravni.

Način gretja Blag vroč zrak se uporablja za določanje porabe energije v načinu s kroženjem zraka in energijskega razreda.

Peka na eni ravni

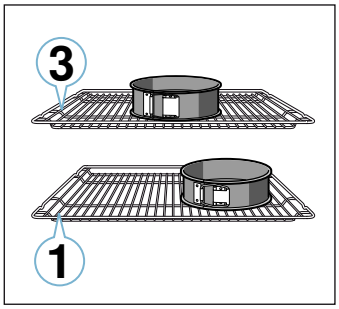
Za peko na eni ravni uporabite naslednje višine vstavljanja:
- visoko pecivo oz. model na rešetki: raven 2
- nizko pecivo oz. raven pekač: raven 3

Peka na več ravneh

Uporabite 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 12*

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		160-180	70-90
Pita	Model za pito	2		220-240	25-45
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		-	200-220	20-40
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		-	200-220	40-60
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.
Pica, sveža	Plitvi pekač	3		190-210	20-30
Pica, sveža, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		180-200	30-40
Sveža pica, tanko testo	Pekač za pico	2		250-270*	8-13
Pica, ohlajena	Rešetka	3		190-210	10-15
Pica, zamrznjena, tanko testo, 1 kos	Rešetka	2		190-210	15-20
Pica, zamrznjena, tanko testo, 2 kosa	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		190-210	20-25
Pica, zamrznjena, debelo testo, 1 kos	Rešetka	3		180-200	20-25
Pica, zamrznjena, debelo testo, 2 kosa	Univerzalni pekač + rešetka	3+1		190-210	25-30
Mini pice	Univerzalni pekač	3		180-200	15-20
Pikantni kolač v modelu	Model z odstranljivim robom Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Francoska pita	Model za pito, črn pekač	1		190-210	40-50
Pirožki	Model za narastke	2		170-190	65-75
Empanada	Univerzalni pekač	2		180-200	35-50
Burek	Univerzalni pekač	3		200-210	30-40

* predgrevanje

Namigi za peko

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

Narastki in gratinirane jedi

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

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

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

Vedno uporabite navedene višine za vstavljanje pribora.

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

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

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Narastek, pikanten, kuhane sestavine	Model za narastke	2		200-220	30-60
Narastek, sladek	Model za narastke	2		170-190	40-60
Gratiniran krompir, surove sestavine, 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 12*

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 ali gosi zarežite kožo pod perutničkami. Tako maščoba lahko odteka.

Pri račjih prsih zarežite kožo. Račjih prsi ne obračajte.

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

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

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

Meso

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

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

Kožo navzkriž 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	Odkrita posoda	2		200-220	60-70
Manjši kosi piščanca, po 250 g	Odkrita posoda	3		220-230	30-35
Piščančje palčke, medaljoni, zamrznjeni	Univerzalni pekač	3		190-210	20-25
Raca, 2 kg	Odkrita posoda	2		180-200	90-110
Račja prsa, srednje pečena, po 300 g	Odkrita posoda	3		210-230	35-40
				3	3-5
Gos, 3 kg	Odkrita posoda	2		140	130-140
				160	50-60
Gosja bedra, po 350 g	Pokrita posoda	2		150-160	80-90
				230-240	30-40
Mladi puran, 2,5 kg	Odkrita posoda	2		180-200	75-90
Puranje prsi, brez kosti, 1 kg	Pokrita posoda	2		240-260	80-100
Zgornji del puranjih beder, s kostmi, 1 kg	Odkrita posoda	2		180-200	80-100

Meso

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Korak	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Svinjska pečenka brez kože, npr. vratovina, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		-	160-170	150-160
Svinjska pečenka s kožo, npr. pleče, 2 kg	Odkrita posoda	2		1	130-140	135-145
				2	190-200	25-30
Svinjska pljučna pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		-	190-200	100-110***
Svinjski zrezki, debelina 2 cm	Rešetka	4		-	3	20-25**
Goveji file, srednje pečen, 1 kg	Rešetka + univerzalni pekač	3		-	210-220****	40-50**
Goveja dušena pečenka, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		-	200-220	130-150*****
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka + univerzalni pekač	3		-	200-220****	60-70
Hamburger, debelina 3–4 cm	Rešetka	4		-	3****	25-30
Telečja pečenka, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		-	160-180	140-160
Telečja krača, 1,5 kg	Pokrita posoda	2		-	200-220	125-140
Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		-	170-190	70-80***
Jagnječji hrbet s kostmi, srednje pečen, 1,5 kg	Odkrita posoda	2		-	180-190	45-55***
Klobase za žar	Rešetka	3		-	3	15-20
Pečenka iz mletega mesa, 1 kg	Odkrita posoda	2		-	170-180	70-80

* predgrevanje
** Univerzalni pekač vstavite na višino 2
*** brez obračanja
**** Obrnite po 1/2–2/3 časa priprave
***** Na začetku v posodo dodajte tekočino, kos mesa naj bo vsaj do 2/3 pokrit s tekočino

Riba

Jed	Pribor/posoda	Višina vstavljanja	Način gretja	Temperatura v °C	Trajanje v min.
Riba na žaru, cela, 300 g, npr. postrv	Rešetka	2		160-180	20-30***
Riba na žaru, cela, 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	2		170-190	30-40***
Ribji file ali kotlet, pečen na žaru, debelina 2–3 cm	Rešetka	4		3	12-22**
Ribji file, dušen, naraven, debelina 2–3 cm	Pokrita posoda	2		170-190	35-45
Riba, dušena, cela, 300 g, npr. postrv	Pokrita posoda	2		170-190	40-50
Riba, dušena, cela, 1,5 kg, npr. losos	Pokrita posoda	2		180-200	55-65

* predgrevanje
** Univerzalni pekač vstavite na višino 2
** Univerzalni pekač vstavite pod rešetko

Nasveti za peko, praženje in peko na žaru

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

Zelenjava in priloge

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 v min.
Jogurt	Modelčki za oblikovanje porcij	-		40-45	8-9h
Sufle v modelčkih za oblikovanje porcij	Modelčki za oblikovanje porcij	2		160-180	35-45

Akrilamid v živilih

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

Nasveti za pripravo jedi z majhno vsebnostjo akrilamida	
Splošno	■ 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
Testo položite v skledo, odporno na vročino, in jo postavite na rešetko. Nastavite, kot je opisano v tabeli.

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

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 tabeli le informativne vrednost.

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

Odtaljevanje

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

Za odtaljevanje uporabite naslednje višine 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

Z načinom gretja "ohranjanje toplote" lahko pripravljene jedi ohranjate tople. 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.

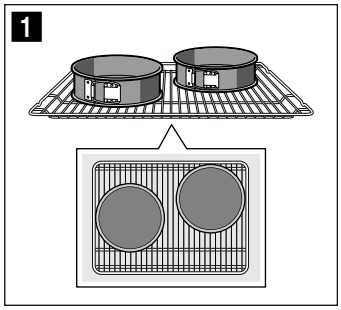
Peka

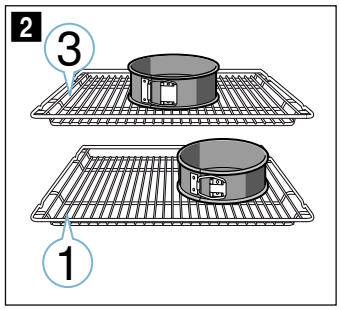
Peciva, ki ste jih na pekačih ali v modelih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotova ob istem času.

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*	25-35
Brizgano pecivo	Plitvi pekač	3		140-150*	20-30
Brizgano pecivo, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		140-150*	25-35
Brizgano pecivo, 3 ravni	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		130-140*	35-55
Tortice	Plitvi pekač	3		150*	25-35
Tortice	Plitvi pekač	3		150*	20-30
Tortice, 2 ravni	Univerzalni pekač + plitvi pekač	3+1		140*	25-35
Tortice, 3 ravni	Plitvi pekači + univerzalni pekač	5+3+1		140*	25-35
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Vodni biskvit	Model z odstranljivim robom Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Vodni biskvit, 2 ravni	2 razstavljiva modela Ø 26 cm	3+1		150-160**	35-50
Pokrita jabolčna pita	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	2		160-170	70-90
Pokrita jabolčna pita	2 modela iz črne pločevine Ø 20 cm	2		170-180	85-95
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

9001339067
980820
sl